



Zürcher Gesetzessammlung seit 1803 online

<http://www.staatsarchiv.zh.ch/query>

Signatur **StAZH OS 47 (S. 120-132)**
Titel **Vollzugsverordnung zur Bundesgesetzgebung über die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände**
Ordnungsnummer
Datum 29.08.1979

[S. 120] Der Regierungsrat beschliesst:

I. Organisatorische Bestimmungen

A. Kantonale Behörden

- § 1. Der Regierungsrat übt die Oberaufsicht aus über den Vollzug der Bundesgesetze betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905, betreffend das Absinthverbot vom 24. Juni 1910 und betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost vom 7. März 1912 sowie der dazugehörigen Vollzugsvorschriften, insbesondere der eidgenössischen Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. I. Regierungsrat Oberaufsicht
- § 2. Die Direktion des Gesundheitswesens überwacht den Vollzug der Gesetzgebung über die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, soweit nicht einzelne Gebiete andern Direktionen übertragen sind. II. Gesundheitsdirektion Aufsicht
- § 3. Soweit diese Verordnung nicht andere Amtsstellen als zuständig bezeichnet, vollzieht das Kantonale Laboratorium die Bundesgesetzgebung gemäss § 1 und diese Verordnung. Das Kantonale Laboratorium ist die Untersuchungsstelle für die von den Zollämtern gemeldeten Einfuhrsendungen. Die Vollzugsbefugnisse der Gemeinden gemäss § 12 dieser Verordnung bleiben vorbehalten. III. Kantonales Laboratorium 1. Aufgaben
- § 4. Der Kantonschemiker leitet das Kantonale Laboratorium. Es werden ihm Lebensmittelinspektoren und das erforderliche weitere Personal zugeteilt. 2. Kantonschemiker
- § 5. Die kantonalen Lebensmittelinspektoren überwachen in der Regel zusammen mit den örtlichen Gesundheitsbehörden // [S. 121] den Verkehr mit Lebensmitteln, Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Sie kontrollieren zusätzlich Fleisch und Fleischwaren in den Lebensmittelbetrieben, ausgenommen in Metzgereien. 3. Lebensmittelinspektoren
- § 6. Die Befugnisse der Lebensmittelinspektoren stehen auch dem Kantonschemiker und seinen Stellvertretern zu, in besondern Fällen auch andern Beamten des Kantonalen Laboratoriums. 4. Weitere Inspektionsbeamte



Wenn milchwirtschaftliche Inspektoren dringend Verdacht auf Milchfälschungen haben, sind sie ermächtigt, nach den für Lebensmittelinspektoren geltenden Bestimmungen amtliche Milchproben zu erheben.

§ 7. Das Kantonale Laboratorium kann mit Ermächtigung der Direktion des Gesundheitswesens amtliche Untersuchungen für andere Kantone ausführen oder Untersuchungen in amtlichen Laboratorien anderer Kantone ausführen lassen.

5. Besondere Untersuchungen

Es können ihm auch Untersuchungen gerichtlicher, polizeilicher oder administrativer Art übertragen werden.

Für besondere bakteriologische Untersuchungen steht das Institut für medizinische Mikrobiologie der Universität Zürich zur Verfügung.

§ 8. Die Direktion der Volkswirtschaft überwacht den Vollzug der eidgenössischen und kantonalen Vorschriften über das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren. Das kantonale Veterinäramt ist mit dem Vollzug dieser Vorschriften beauftragt.

IV. Volkswirtschafts-
direktion
1. Veterinäramt

Für bakteriologische Fleischuntersuchungen steht das Veterinär-Bakteriologische Institut der Universität Zürich zur Verfügung.

§ 9. Der milchwirtschaftliche Kontroll- und Beratungsdienst überwacht die Produktion der Milch am Produktionsort, in den Milchverarbeitungsstellen und Milchhandelsgeschäften, die Milch unmittelbar vom Produzenten annehmen, in Ergänzung zu den Lebensmittelkontrollorganen.

2. Milchwirtschaftlicher
Kontroll- und
Beratungsdienst

Der milchwirtschaftliche Kontroll- und Beratungsdienst verständigt ohne Verzug das Kantonale Laboratorium, wenn // [S. 122] er Milchfälschungen oder andere Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung feststellt.

§ 10. Das Amt für Industrie, Gewerbe und Arbeit erteilt die Bewilligungen an Kleiderreinigungsbetriebe, die giftige Stoffe verwenden, und überwacht diese Betriebe.

3. Amt für
Industrie,
Gewerbe und
Arbeit

§ 11. Die Finanzdirektion vollzieht die Bundesgesetzgebung über die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, soweit das Gesetz über das Gastwirtschaftsgewerbe und den Klein- und Mittelverkauf von alkoholhaltigen Getränken Vollzugsbestimmungen dazu enthält.

V. Finanzdirektion

Die Lebensmittelinspektoren kontrollieren auch diese Betriebe.

B. Gemeindebehörden

§ 12. Die Gemeinden vollziehen selbständig neben den kantonalen Behörden die eidgenössische und kantonale Gesetzgebung über die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

Selbständige
Vollzugsaufgabe

Sie bezeichnen die dazu zuständigen Behörden und bestellen für jede Gemeinde mindestens einen Ortsexperten und dessen Stellvertreter.



Ortsexperten und Stellvertreter sind dem Kantonalen Laboratorium zu melden.

§ 13. Neu gewählte Ortsexperten und Stellvertreter haben an einem Einführungskurs von mindestens einem Tag Dauer teilzunehmen.

Ausbildung der
Ortsexperten

Sie haben zusätzlich in jeder weiteren Amtsperiode einen Ergänzungskurs zu besuchen.

An vollamtlich tätige Ortsexperten können erhöhte Anforderungen gestellt werden.

Das Kantonale Laboratorium veranstaltet die Kurse.

§ 14. Die Ortsexperten haben sich bei Inspektionen und bei der Vorprüfung von Lebensmitteln an die für Lebensmittelinspektoren geltenden Bestimmungen zu halten.

Kontrolltätigkeit
der Ortsexperten

Die Ortsexperten sollen jeden kontrollpflichtigen Betrieb jährlich mindestens zweimal kontrollieren. Wenn Beschwerden erhoben werden oder anderweitig Verdacht auf Übertretungen besteht, sind zusätzliche Kontrollen durchzuführen. // [S. 123]

Schwerwiegende Missstände sind dem Kantonalen Laboratorium ohne Verzug zu melden.

§ 15. Die Gemeindebehörden haben die Weisungen des Kantonalen Laboratoriums zu befolgen.

Befugnisse des
Kantonalen
Laboratoriums

Das Kantonale Laboratorium ist befugt, Anordnungen der Gemeindebehörden nötigenfalls aufzuheben oder zu ändern und in Fällen, wo es ihm zweckmässig erscheint, unmittelbar einzuschreiten.

Die Gemeindebehörden erstatten über ihre Tätigkeit jährlich Bericht. Er ist bis Ende Februar des folgenden Jahres dem Kantonalen Laboratorium einzureichen.

§ 16. Die Gemeindebehörden teilen die ihnen übermittelten Untersuchungsberichte des Kantonalen Laboratoriums unverzüglich dem Verantwortlichen mit, falls dies nicht schon anderweitig geschehen ist.

Mitteilungs-
pflichten der
Gemeinde-
behörden

Sie treffen nach Ablauf der Einsprachefrist die erforderlichen Massnahmen.

Von ihren Anordnungen stellen sie dem Kantonalen Laboratorium ein Doppel zu.

§ 17. Die kantonalen Anstalten werden von den kantonalen Behörden kontrolliert. Die Inspektionen erfolgen in der Regel zusammen mit den Organen der örtlichen Gesundheitsbehörde.

Kontrolle der
kantonalen
Anstalten

II. Rechtsmittel

§ 18. Gegen Befunde des Kantonschemikers, der Lebensmittelinspektoren oder der Gemeindebehörden kann binnen fünf Tagen nach Erhalt der Mitteilung beim Kantonschemiker schriftlich Einsprache erhoben und eine Oberexpertise verlangt

Oberexpertise

werden.

§ 19. Bei Einsprachen gegen Befunde von Lebensmittelinspektoren oder Gemeindebehörden amtet der Kantonschemiker als Oberexperte. Oberexperten

Bei Einsprachen gegen einen Befund des Kantonschemikers ernennt die Direktion des Gesundheitswesens den Oberexperten. Sie entscheidet, ob ein vom Einsprecher zusätzlich vorgeschlagener Experte anerkannt werden kann, und ernennt diesfalls für die Oberexpertise einen Obmann. // [S. 124]

§ 20. Gegen Anordnungen der Gemeindebehörden kann an das Statthalteramt, gegen Entscheide des Statthalteramtes an den Regierungsrat rekuriert werden. Rekurse

Rekurse gegen Anordnungen des Kantonalen Laboratoriums sind an die Direktion des Gesundheitswesens zu richten. Rekurse gegen Entscheide der Direktion des Gesundheitswesens beurteilt der Regierungsrat, sofern nicht das Verwaltungsgericht zuständig ist.

§ 21. Von entnommenen Warenproben, die nicht beanstandet wurden, kann der Eigentümer die Vergütung des Ankaufspreises verlangen. Entschädigung für Proben

Die Vergütung ist von der Gemeinde zu entrichten, in der die Probe erhoben worden ist.

III. Allgemeine Bestimmungen über Lebensmittelbetriebe

§ 22. Der Kontrolle unterstehen alle Personen und Betriebe, die Lebensmittel und andere Waren im Sinne der Bundesgesetzgebung über die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in den Verkehr bringen. Kontrollpflichtige Betriebe und Personen

§ 23. Das Kantonale Laboratorium begutachtet die Pläne für den Bau, den Umbau oder die Neueinrichtung von Lebensmittelbetrieben. Planbegutachtung

§ 24. Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten zur Selbstbedienung durch Kunden aufgelegt werden oder sonst Kunden zugänglich sind, müssen zweckmässig geschützt sein. Lebensmittel, die der Kunde zur Selbstbedienung unmittelbar mit den Händen anfassen muss, dürfen nur bereits portioniert ausgelegt werden. Selbstbedienung durch die Kunden

Leicht verderbliche Lebensmittel, die länger als zwei Stunden zur Selbstbedienung ausgelegt werden, müssen zudem entweder unter 10 Grad Celsius gekühlt oder auf mindestens 65 Grad Celsius erhitzt gehalten werden.

Diese Vorschriften sind nicht anwendbar:

- auf Frischobst und Frischgemüse
- auf besondere Anlässe von beschränkter zeitlicher Dauer, sofern keine nachteiligen Auswirkungen für die Gesundheit der Kunden zu erwarten sind. // [S. 125]



<p>§ 25. Obst- und Gemüseauslagen im Freien, insbesondere vor Ladenräumen oder auf Märkten, müssen mindestens 50 cm über dem Boden aufgestellt werden.</p>	Auslagen im Freien
<p>§ 26. Die örtlichen Gesundheitsbehörden erteilen die Bewilligungen für das Aufstellen von Automaten für den Ausschank und für die Abgabe von Lebensmitteln, soweit nicht eine Wirtschaftsbewilligung der Finanzdirektion erforderlich ist.</p>	Bewilligung für Automaten
<p>§ 27. In Lebensmittelräumen, insbesondere auch in Küchen und Ausschankräumen von Verpflegungsstätten, ist verboten,</p> <p>a) gebrauchte Wäsche oder gebrauchte Bekleidungsgegenstände zu lagern oder zu waschen sowie Waschmaschinen aufzustellen;</p> <p>b) Schuhe oder Kleider zur Ausbesserung oder Reinigung entgegenzunehmen;</p> <p>c) Tiere zu halten oder zu füttern.</p>	Massnahmen gegen Verunreinigungen
<p>In Ausschankräumen von Verpflegungsbetrieben dürfen sich nur Hunde von Gästen aufhalten. Sie sind an der Leine zu halten und dürfen keine Sitzplätze belegen.</p>	
<p>§ 28. Lebensmittel dürfen nicht Heimarbeitern zum Verarbeiten oder Verpacken übergeben werden.</p>	Verbot der Heimarbeit
<p>§ 29. In Lebensmittelbetrieben, insbesondere auch in Verpflegungsstätten, müssen ausreichende Kühleinrichtungen zur Lagerung und Kühllhaltung wärmeempfindlicher Lebensmittel vorhanden sein. Die Kühleinrichtungen sind mit einem Kontrollthermometer zu versehen.</p> <p>Tiefkühlwaren sind so zu lagern, dass eine ununterbrochene Kühllhaltung bei mindestens minus 18 Grad Celsius gewährleistet ist. Davon ausgenommen ist Speiseeis zur unmittelbaren Abgabe an den Konsumenten.</p>	Kühleinrichtungen
<p>§ 30. Lebensmittelbetriebe müssen über eine Garderobe für das Personal und über eine eigene, der Grösse des Betriebes angepasste Abortanlage verfügen.</p> <p>Die Aborte sind von den Lebensmittelräumen durch entlüftbare Vorräume zu trennen, ausreichend zu belüften sowie // [S. 126] mit Wasserspülung und Geruchsverschluss zu versehen. Ihr Boden- und Wandbelag muss glatt und leicht abwaschbar sein.</p>	Nebenräume
<p>§ 31. In der Nähe der Aborte, jedoch ausserhalb derselben, müssen zweckmässige Einrichtungen mit kaltem und warmem Wasser zum Waschen der Hände sowie Handtücher zum Einmalgebrauch vorhanden sein; Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. Für weitere Waschgelegenheiten gelten dieselben Vorschriften.</p> <p>In Sonderfällen können Ausnahmen von einzelnen Vorschriften der §§ 30 und 31 durch das Kantonale Laboratorium bewilligt werden.</p>	Handwaschgelegenheit

§ 32. Diätetische Nahrungsmittel, Lebensmittel mit Vitaminanreicherungen, Kräutertees, Kräuter- und Kraftweine sowie Hefeerzeugnisse dürfen nicht auf Märkten im Freien feilgeboten werden.

Einschränkungen
im Marktverkauf

IV. Bestimmungen über einzelne Lebensmittel

A. Milch, Käse, Butter

§ 33. An Verkaufsstellen, wo Milch und Rahm offen ausgedient oder Butter vom Stock abgegeben werden, ist dafür zu sorgen, dass diese Waren keine fremden Gerüche aufnehmen und vor Staub, Licht und Wärme geschützt sind.

Anforderungen an
Verkaufsstellen

§ 34. Auf Märkten müssen Käse und Butter, die im Anschnitt verkauft werden, vor Wärme, Staub und Insekten in geeigneter Weise geschützt sein.

Verkauf auf
Märkten

§ 35. Die Direktion des Gesundheitswesens kann die Pasteurisierung von Milch anordnen, die verdächtig ist, gesundheitsgefährdende Keime zu enthalten.

Pasteurisierung
von Milch

B. Brot

§ 36. Frisches Brot darf höchstens 40 % Wasser enthalten. Spezialbrote, die zur Hauptsache aus gequetschten Getreidekörnern bestehen, dürfen einen Wassergehalt von höchstens 44 % aufweisen. // [S. 127]

Wassergehalt

§ 37. Brote in Laibgewichten zwischen 300 und 500 Gramm dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

Gewicht

Diese Vorschrift gilt nicht für Spezialbrote im Sinne des Art. 144 der eidgenössischen Lebensmittel Verordnung. Das Kantonale Laboratorium kann auf Gesuch in Sonderfällen weitere Ausnahmen zulassen.

C. Pilze

§ 38. Die Gemeinden wählen Ortspilzexperten. Mehrere Gemeinden können einen gemeinsamen Experten wählen.

Ortspilzexperten

Die Experten haben die vom Bund vorgeschriebene Fachprüfung zu bestehen.

Die Gemeinden melden die Experten dem Kantonalen Laboratorium.

§ 39. Die Gemeinden bezeichnen die Orte (Marktstände, Verkaufsläden), an welchen Pilze feilgeboten werden dürfen.

Verkaufsorte

Das Hausieren mit Pilzen ist in jeder Form verboten.

§ 40. Die Gemeinden können über den Handel mit Pilzen Reglemente erlassen, die zu ihrer Gültigkeit der Genehmigung der Direktion des Gesundheitswesens bedürfen.

Gemeinde-
reglemente und
Berichterstattung

Die Gesundheitsbehörden erstatten über die Pilzkontrolle jährlich

Bericht. Dieser ist bis spätestens Ende Februar des folgenden Jahres dem Kantonalen Laboratorium einzureichen.

D. Trinkwasser

§ 41. Trinkwasseranlagen, die kein den eidgenössischen Bestimmungen entsprechendes Wasser liefern, sind zu sanieren.

Allgemeine Anforderungen

Die Sanierung hat auch dann zu erfolgen, wenn das Wasser nur innerhalb des eigenen Haushaltes verwendet wird.

§ 42. Wird Wasser, das den Anforderungen an Trinkwasser nicht immer entspricht, in Brunnen geleitet, muss die Zuleitung durch Tauchbogen erfolgen.

Anforderungen bei Brunnen

In besondern Fällen können die Organe der Lebensmittelkontrolle Ausnahmen bewilligen. // [S. 128]

E. Kirsch

§ 43. Als Aufsichtsorgane, die auf Antrag des Hausbrenners oder Hausbrennauftraggebers an Ort und Stelle die Erhebungen über die Herstellung des Kirsches durchzuführen und das Formular zur Erlangung des Echtheitszeichens zu unterzeichnen haben, sind womöglich die Leiter der örtlichen Brennereiaufsichtsstellen zu bezeichnen.

Aufsichtsorgane

An Stelle dieser Organe kann das Kantonale Laboratorium andere geeignete Personen bezeichnen.

Die Direktion des Gesundheitswesens bestimmt die Entschädigung dieser Aufsichtsorgane.

F. Weine

§ 44. Die Direktion des Gesundheitswesens erteilt und entzieht die Bewilligungen zur Ausübung des Handels mit Wein im Kanton.

Bewilligung für Weinhandel

§ 45. Weine aus dem Kanton dürfen unter den von der eidgenössischen Lebensmittelverordnung gestellten Bedingungen mit bis zu 15 Prozent anderem Wein verschnitten werden, ohne dass dies in der Ursprungs- oder Sortenbezeichnung angegeben zu werden braucht.

Verschnitt von Wein

Bei schlechten Jahrgängen kann die Direktion des Gesundheitswesens den Verschnitt mit bis zu 20 Prozent anderem Wein deklarationsfrei zulassen; bei guten Jahrgängen kann sie ihn stärker beschränken oder untersagen.

§ 46. Weine mit ähnlichen Eigenschaften aus einheitlichen Produktionsgebieten verschiedener Gemeinden dürfen die Bezeichnung einer dieser Gemeinden tragen.

Weinbezeichnung

Der Wein aus der Gemeinde, deren Name als Bezeichnung dient, muss jedoch der Menge nach mindestens 60 Prozent betragen; Lagebezeichnungen dürfen für solche Weine nicht verwendet

werden.

Die einheitlichen Produktionsgebiete werden im Anhang aufgeführt.

§ 47. Die Direktion des Gesundheitswesens kann vorschreiben, dass Trauben der Sorten Blauburgunder, Riesling x // [S. 129] Sylvaner und Räuschling nur zur Weinerzeugung verwendet werden dürfen, wenn sie einen bestimmten Mindestgehalt an Zucker aufweisen. Weine aus Trauben ohne diesen Gehalt dürfen nur entsprechend Art. 337 Abs. 4–6 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung bezeichnet werden.

Mindestzucker-
gehalt von
Trauben

Der vorgeschriebene Zuckergehalt muss durch die Weinlesekontrolleure bescheinigt sein.

Bevor die Direktion des Gesundheitswesens solche Vorschriften erlässt, hört sie die Fachleute und die Berufsorganisationen des Weinbaus und des Weinhandels sowie die Weinbaukantone der Ostschweiz an.

§ 48. Über die Kellerbehandlung beschlagnahmter Weine entscheidet das Kantonale Laboratorium.

Beschlagnahmung

§ 49. Der Gemeinderat ist ermächtigt, den Zeitpunkt des Beginns der Weinlese festzusetzen.

Zeitpunkt der
Weinlese

V. Schlussbestimmungen

§ 50. Die Direktion des Gesundheitswesens kann, soweit ihr die Aufsicht über den Vollzug zusteht, Ausführungsbestimmungen zu dieser Verordnung erlassen.

Ausführungs-
bestimmungen

§ 51. Die kantonalen und die Gemeindebehörden erheben, soweit die Bundesgesetzgebung es zulässt, für ihre Einrichtungen Gebühren nach den massgeblichen Gebührenordnungen.

Gebühren

Die Direktion des Gesundheitswesens bestimmt die Gebühren, die das Kantonale Laboratorium für Untersuchungen zum Vollzug der Bundesgesetzgebung und für anderweitige Dienstleistungen für Gemeinden anderer Kantone oder Private erhält.

§ 52. Übertretungen dieser Verordnung oder von Verfügungen, die gestützt auf diese Verordnung oder die in § 1 genannten eidgenössischen Bestimmungen erlassen worden sind, können mit Busse bestraft werden.

Straf-
bestimmungen

Von allen Bussen Verfügungen, die gestützt auf Absatz 1 oder auf die Bundesgesetzgebung über die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände erlassen werden, sind dem Kantonalen Laboratorium im Doppel zu senden. // [S. 130]

§ 53. Diese Verordnung tritt nach der Genehmigung durch den Bundesrat am 1. November 1979 in Kraft.

Inkrafttreten und
Aufhebung
bisherigen Rechts

Auf den gleichen Zeitpunkt wird die Vollzugs Verordnung zur Bundesgesetzgebung über die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 27. September 1956 aufgehoben.

Anhang

Einheitliche Weinproduktionsgebiete im Kanton Zürich

(§ 46 der Verordnung)

Die nachstehend unter gemeinsamer Klammer zusammengefassten Gemeinden werden je als einheitliches Weinproduktionsgebiet bezeichnet:

Rot- und Weissweine

Limmattal	Höngg (Zürich)
	Oberengstringen
	Unteringstringen
	Weiningen
	Geroldswil
	Oetwil a. d. Limmat
Zürichsee	Zollikon
	Küsnacht
	Erlenbach
	Herrliberg
	Meilen
	Uetikon am See
	Männedorf
	Stäfa
	Feldbach (Hombrechtikon)
	Kilchberg
	Wädenswil // [S. 131]
Weinland	Dinhard
	Rickenbach
	Dägerlen
	Neffenbach
	Dättlikon
	Winterthur
	Pfungen
	Wiesendangen
	Elsau
	Hettlingen
	Benken
Dachsen	



	Laufen-Uhwiesen
	Flurlingen
	Trüllikon-Rudolfingen
	Marthalen
	Adlikon
	Buch a. Irchel
	Henggart
	Thalheim
	Ossingen
	Humlikon
	Truttikon
	Andelfingen
	Kleinandelfingen
	Dorf
	Flaach
	Berg a. Irchel
	Volken
	Oberstammheim
	Unterstammheim
	Waltalingen-Guntalingen
	Rheinau
Zürcher Unterland	Rafz
	Eglisau
	Wil
	Hüntwangen
	Wasterkingen
	Bachenbülach
	Bülach // [S. 132]
Zürcher Unterland	Winkel
	Embrach
	Oberembrach
	Lufingen
	Freienstein-Teufen
	Rorbas
	Glattfelden
	Kloten
	Nürensdorf
	Boppelsen



Buchs
Otelfingen
Regensberg
Dielsdorf
Regensdorf
Steinmaur
Neerach
Stadel
Weiach

Zürich, den 29. August 1979

Im Namen des Regierungsrates

Der Präsident:

Künzi

Der Staatsschreiber:

Roggwiller

Vorstehende Verordnung wurde vom Bundesrat am 26. September 1979 genehmigt.

[Transkript: OCR (Überarbeitung: jsn)/24.04.2015]