

## Merckblatt



**Das Interkantonale Labor ist für den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung in den Kantonen Appenzell Ausserrhoden, Appenzell Innerrhoden und Schaffhausen zuständig.**

Kontakt:  
Christian Wagner  
Lebensmittelinspektion  
Telefon: 071 352 34 44  
christian.wagner@ktsh.ch

## Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (Lebensmittelinspektorat)

Informationen für Lebensmittel- und Gastronomiebetriebe

Lebensmittel sollen von Konsumentinnen und Konsumenten beim Grossverteiler, im kleinen Laden mit Produkten aus dem Ausland, im Restaurant, im Schnellimbiss oder wo auch immer, sorglos gekauft bzw. konsumiert werden können. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen vor gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln und vor Täuschung im Zusammenhang mit Lebensmitteln geschützt werden. Überdies soll der hygienische Umgang mit Lebensmitteln sichergestellt werden.

Der Bund erlässt dazu Vorschriften, welche von den Lebensmittelbetrieben anzuwenden sind. Die Umsetzung dieser Grundsätze wird innerhalb der Schweiz durch die Lebensmittelkontrollorgane der Kantone stichprobenweise kontrolliert.

Um dies bestmöglich sicherzustellen, gibt es die Lebensmittelinspektorate. Mittels risikobasierter Stichprobenkontrollen werden die rechtsunterstellten Betriebe inspiziert und Proben erhoben. Die Aufgaben sind vielfältig. Nebst der Überprüfung der hygienischen Verhältnisse werden Räume, Einrichtungen, Gebrauchsgegenstände, Herstellungsverfahren, Fahrzeuge, die betriebseigene Selbstkontrolle usw. kontrolliert.

Das Interkantonale Labor ist für den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung in den Kantonen Appenzell Ausserrhoden, Appenzell Innerrhoden und Schaffhausen zuständig.

Daneben ist das Interkantonale Labor auch beratend tätig und vollzieht teilweise kantonale Rechtserlasse im lebensmittelrechtlichen Umfeld.

Des Weiteren stellt das Interkantonale Labor den Betrieben zahlreiche Merkblätter und Interpretationshilfen im Bereich Hygiene, Selbstkontrolle, Kennzeichnung und Bau zur Verfügung.

### Rechte und Pflichten der Vollzugsorgane:

- Zutrittsrecht in alle Lebensmittelbetriebe während den üblichen Öffnungszeiten.
- Durchführung von risikobasierten Kontrollen und Probenahmen in rechtsunterstellten Lebensmittelbetrieben.
- Verfügung von entsprechenden Massnahmen, wenn gegen gesetzliche Bestimmungen verstossen wurde.
- Die Kontrollbehörden müssen entsprechend ihrer Tätigkeit ausgebildet sein und sich jederzeit ausweisen können.



## Rechte und Pflichten der rechtunterstellten Betriebe:

- Erhalt eines schriftlichen Inspektionsberichtes nach einer Inspektion oder eines Laborberichtes nach einer Probenerhebung.
- Unterstützung der Kontrollorgane während Inspektionen und Probenerhebungen.
- Betriebe, welche mit Lebensmitteln umgehen, müssen dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Die Herstellung hat anhand der „guten Herstellungspraxis“ zu erfolgen.
- Pflicht zur Selbstkontrolle