

## Merkblatt zur Direktvermarktung und Gästebewirtung

Das Lebensmittelrecht gilt für alle Betriebe, die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände produzieren, verarbeiten, lagern und in Verkehr bringen. Dieses Merkblatt soll helfen, die massgebenden Vorschriften einzuhalten.

Das Lebensmittelgesetz bezweckt:

- die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die **Gesundheit gefährden** können
- den **hygienischen Umgang** mit Lebensmitteln sicherzustellen
- die Konsumenten in Zusammenhang mit Lebensmitteln vor **Täuschungen** zu schützen

### Meldepflicht

Wer mit Lebensmitteln arbeitet, hat seine Tätigkeit dem Kantonalen Labor Zürich zu melden. Ebenso sind Änderungen der Tätigkeit und der verantwortlichen Personen mitzuteilen.

Ausgenommen von der Meldepflicht ist der Verkauf von selber produzierten und unverarbeiteten Primärprodukten direkt an Kunden oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte. Auch für gelegentliche Aktivitäten entfällt die Meldepflicht (1. August-Brunch, Basar, Schulfest etc.).

## Selbstkontrolle

Mit der Selbstkontrolle belegt jeder Betrieb im Rahmen seiner Tätigkeit, dass die gesetzlichen Anforderungen betreffend Produktion und Produkte eingehalten werden. Die für die Lebensmittelsicherheit verantwortliche Person trägt die Verantwortung für die Produktsicherheit.

Folgende Bereiche gehören in jede Selbstkontrolle und sind schriftlich abzufassen:

Betriebsbeschreibung:	Name, Adresse, verantwortliche Person, Angebot
Gefahrenanalyse:	Schwachstellen beschreiben in allen möglichen Bereichen (z.B. Warenbeschaffung, Lagerung, Verarbeitung, Abgabe, Personalhygiene, Reinigung). Daraus die resultierenden Gefahren nennen. Beispiel: Unsachgerechtes Erhitzen (Schwachstelle) kann dazu führen, dass krankmachende Keime nicht abgetötet werden (Gefahr).
Arbeitsanweisungen:	Zu den erkannten Gefahren die Arbeitsanweisungen erstellen, welche die Gefahren auf ein Mindestmass reduzieren; Massnahmen bei Abweichungen festlegen. Beispiel: Für die jeweiligen Produkte die erforderliche Temperatur und Erhitzungszeit festlegen.
Aufzeichnungen:	Kontrollen gemäss Arbeitsanweisung dokumentieren. Beispiel: Temperatur / Zeit messen, festhalten. Mit den Sollwerten vergleichen; bei Abweichungen definierte Massnahmen ergreifen.
Rückverfolgbarkeit:	Auskunftspflicht, von wem Zutaten und Produkte bezogen worden sind und an wen sie geliefert bzw. abgegeben wurden. Lieferscheine, Belege, Rechnungen etc. aufbewahren.
Rücknahme, Rückruf:	Wurden gesundheitsgefährdende Lebensmittel abgegeben, ist der Hersteller verpflichtet, diese vom Markt zu nehmen (dies gilt auch im Verdachtsfall). Das Kantonale Labor muss unverzüglich informiert werden.

# Hygiene

Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände dürfen nicht durch Mikroorganismen, Fremdstoffe und andere Einflüsse negativ verändert werden.

Folgende Massnahmen müssen getroffen werden:

## Trennung von rein und unrein

- Rüsten von Verarbeiten/Zubereiten trennen (zeitlich oder räumlich).
- Genussfertige Lebensmittel abpacken, zudecken oder von unverarbeiteten Nahrungsmitteln getrennt aufbewahren.
- Abfälle in geeigneten Behältern mit Deckeln sammeln, nicht unmittelbar neben ungeschützten Lebensmitteln, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräten. Abfallbehälter täglich leeren.

## Lagerung

- Heikle Lebensmittel wie Milch, Joghurt, Fleisch nach der Gewinnung und Herstellung so rasch als möglich kühlen (Empfehlung: max. 5 °C). Die Produkte bis zum Verkauf bei dieser Temperatur halten. Temperatur gemäss Selbstkontrolle dokumentieren.
- Länger haltbare Lebensmittel an einem sauberen, trockenen, kühlen Ort lagern. Vor Schädlingen schützen.

## Reinigung

- Verarbeitungs- und Lagerräume, Abgabestellen sowie Gerätschaften regelmässig reinigen. Reinigungsvorgänge im Selbstkontrollblatt dokumentieren.

## Persönliche Hygiene

- Saubere, zweckmässige Arbeitskleider und Schuhe tragen.
- Hände immer gründlich mit Warmwasser und Flüssigseife waschen, mit Einweg-Handtuch trocknen; insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach jedem Arbeitsunterbruch, nach der Verarbeitung von Rohstoffen und nach der Toilette.
- Personen, die krank sind (starker Husten, Erbrechen, Fieber, Durchfall etc.) dürfen weder Lebensmittel verarbeiten noch abgeben.
- Wunden und Ekzeme an Händen und Armen sauber versorgen und wasserfest abdecken.
- Die Mitarbeitenden werden vom Betrieb über hygienisches Verhalten geschult und entsprechend überwacht.
- Im Umgang mit Lebensmitteln wird nicht geraucht.

## Tiere

- Tiere gehören nicht in Produktions-, Lager- und Verkaufsräume.

# Betriebliche Anforderungen

## Trennung

- Privates von Betrieblichem trennen.
- Produktion und Produkte unterschiedlicher Labels genügend trennen.

## Räume, Einrichtungen und Gerätschaften

Räume, Installationen und Gerätschaften, die der Herstellung, Zubereitung, Lagerung oder Abgabe von Lebensmitteln dienen, sind sauber und intakt zu halten.

Folgende Minimalanforderungen sind zu erfüllen:

- Glatte, rissfreie und abwaschbare Arbeitsflächen, Wände und Transportbehälter.
- Genügend Kühlmöglichkeiten wie Kühlschrank und Tiefkühler, ausgerüstet mit Kontrollthermometer.
- Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasser, Seifenspender und Einweghandtüchern.
- Geeignete Spülvorrichtungen (Kalt- und Warmwasser) für die Reinigung von Pfannen, Gerätschaften, Gläsern, Geschirr, Besteck (Doppeltrog oder Spültrog und Abwaschmaschine).
- Ausreichende natürliche oder mechanische Belüftung.
- Angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung.
- Fenster, die geöffnet werden, mit Fliegengittern versehen.
- Toiletten dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Produktionsraum: Lebensmittel sollen in grösseren Mengen und bei regelmässiger Produktion nicht in privaten Räumen verarbeitet werden, sondern in einem separaten Verarbeitungsraum.

Wiegegeräte und Abmessen: Es müssen geeichte Waagen verwendet werden. Die Eichung, Nacheichung sowie die periodische Nachschau erfolgt durch die kantonalen Eichmeister. Verzeichnis der Eichämter: [www.metas.ch](http://www.metas.ch). Bezug des Merkblattes „brutto für netto“ bei gleicher Adresse.

Die Mengenangabe muss genau sein. Ausdrücke wie „ca.“ sind nicht erlaubt. Beim Abpacken gilt es, die Toleranzwerte der Deklarationsverordnung einzuhalten.

Beispiel:

Bei einer Nennfüllmenge von 100 – 200 g beträgt die zulässige Minus-Abweichung 4.5 g.

### **Abgabe von Lebensmitteln**

- Schutz aller unverpackten Lebensmittel vor Verunreinigung (Spuckschutz, mit Folie abdecken oder kundenseitig mit genügendem Abstand).
- In Selbstbedienung nur vorverpackte Lebensmittel anbieten; ausgenommen unverarbeitete Früchte und Gemüse.
- Leichtverderbliche Lebensmittel gekühlt aufbewahren: Fleisch bei maximal 5°C, Fisch bei 2°C, Tiefkühlprodukte bei –18°C oder kälter. Temperaturen gemäss Selbstkontrolle dokumentieren (siehe Abschnitt Selbstkontrolle).
- Lebensmittel, die rasch verderben, nur kurze Zeit ungekühlt anbieten (Salate, Desserts, etc.); Erwärmung z.B. durch Sonneneinstrahlung vermeiden.
- Produkte mit abgelaufenen Daten aus dem Verkauf nehmen.

### **Verkauf von alkoholischen Getränken**

- Alkoholverkauf ist patentpflichtig. Verkaufspatent für Alkohol bei der Gemeinde beantragen.
- Alkoholische Getränke müssen von alkoholfreien deutlich unterscheidbar zum Verkauf angeboten werden.
- **Abgabeverbot:** Der Jugendschutz verbietet die Abgabe von Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige; Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Am Verkaufspunkt ist ein gut sichtbares Schild mit den entsprechenden Hinweisen anzubringen.

## **Gäste bewirten**

(Besenbeiz, Gästebewirtung auf Anfrage, Brunch etc.)

Werden Gäste auf dem Bauernhof verpflegt, so gelten dieselben Vorschriften wie für die Gastronomie und die entsprechenden Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung.

**Gastwirtschaftpatent, Alkoholverkaufspatent:** wird auf Antrag durch die Gemeinde erteilt. Erforderliche Unterlagen: Handlungsfähigkeitszeugnis, Zentralstrafregisterauszug, bei Verkauf von gebrannten Wassern voraussichtlicher Umsatz pro Jahr.

Ausnahmen: Pensionen mit max. 10 Gästen, alkoholfreie Kleinbetriebe mit höchstens 10 Plätzen, Handel mit Wein und Obstwein aus Eigenbau.

Gastgewerbegesetz des Kantons Zürich: [www.zhlex.zh.ch](http://www.zhlex.zh.ch).

**Nutzungsänderungen, Umbauten** sowie **Neubauten:** Bei der örtlichen Baubehörde muss ein Gesuch eingereicht werden. Rechtliche Grundlagen für Bauten ausserhalb der Bauzone sind im Raumplanungsgesetz zu finden: [www.admin.ch/ch/d/sr/7/700.de.pdf](http://www.admin.ch/ch/d/sr/7/700.de.pdf).

**Feuerpolizeiliche Vorschriften** wie Fluchtwege, Notausgänge und Löschgeräte etc. beachten. (Informationen durch die Feuerpolizei der Gemeinde).

**Strassenreklame** darf die Verkehrssicherheit nicht gefährden. Zuständig ist die jeweilige Gemeindebehörde. Kantonale Signalisationsverordnung: [www.zhlex.zh.ch](http://www.zhlex.zh.ch).

**Unfallgefahren** vermindern: Ein landwirtschaftlicher Betrieb birgt viele Unfallrisiken. Unterstützung bietet: [www.bul.ch](http://www.bul.ch).

**Gästetoiletten** in genügender Anzahl:

Empfehlung: Pro 25 Gäste je ein Damen- und ein Herren-WC, mit Handwascheinrichtung, Flüssigseife, Einweghandtücher.

## Kennzeichnung

Produkte müssen für den Verkauf gekennzeichnet sein. In der LKV Art. 2 sind die vorgeschriebenen Angaben aufgeführt.

### Offen angebotene Lebensmittel

Bei offen angebotenen Lebensmitteln gelten sinngemäss die Bestimmungen für vorverpackte Lebensmittel.

Die Angaben können mündlich erfolgen. Ausnahme: Bei Fleisch sind das Herkunftsland und die Angabe gemäss LDV (Hinweis auf Produktionsarten und Futterzusätze, die in der Schweiz verboten sind) immer schriftlich anzugeben. Angabe z.B. auf der Menükarte oder auf einem Schild beim Produkt.

### Vorverpackte Lebensmittel

Vorverpackte Lebensmittel werden vor Abgabe an Konsumenten verpackt oder umhüllt. Das Lebensmittel kann nur verändert werden, wenn die Verpackung oder Umhüllung geöffnet oder abgeändert wird. Das Produkt muss mit folgenden Angaben schriftlich gekennzeichnet sein:

- Sachbezeichnung.
- Verzeichnis der Zutaten und Zusatzstoffe in mengenmässig absteigender Reihenfolge. Bei zusammengesetzten Zutaten Angabe der Sachbezeichnung sowie deren Zutaten und Zusatzstoffe. Beträgt die zusammengesetzte Zutat weniger als 5 % des Endproduktes, genügt die Angabe der Zusatzstoffe. Immer anzugeben sind allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können wie beispielsweise: glutenhaltige Getreide, Milch, Eier, Fisch, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Nüsse, Sesamsamen, Sellerie, Senf und Sulfite.
- Mengenmässige Angaben von Zutaten, falls sie in der Sachbezeichnung genannt oder durch Worte oder Bilder hervorgehoben werden.
- Deklaration von Zusatzstoffen: Gattungsbezeichnung und E-Nr. oder Name.
- Datierung (Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum).
- Name oder Firma sowie Adresse derjenigen Person, welche das Lebensmittel herstellt, abpackt oder abgibt (Name, Strasse, PLZ, Ort).
- Produktionsland, sofern nicht aus der Adresse oder Sachbezeichnung ersichtlich.
- Angaben über in der Schweiz nicht erlaubte Zusätze von Antibiotika und andere antimikrobielle Leistungsförderer bei importierten Fleischprodukten gemäss LDV.
- Warenlos, wenn das Haltbarkeitsdatum nicht mindestens aus Tag und Monat besteht. Dies dient der Rückverfolgbarkeit des Produktes.
- Preis (Grund- und Detailpreis); die Angabe am Verkaufsregal genügt.
- Menge (Gewicht bzw. Volumen).
- Angabe über die Aufbewahrungstemperatur bei Lebensmitteln mit vorgeschriebener Lagertemperatur und bei Tiefkühlprodukten.

Zu berücksichtigen sind allfällige produktspezifische Hinweise (siehe Etikettenbeispiele) und Angaben zum richtigen Gebrauch.

Die Angaben müssen an gut sichtbarer Stelle, leicht lesbar (mindestens so gut wie Schrift Arial 7) und in unverwischbarer Schrift sowie in mindestens einer Amtssprache (deutsch, französisch, italienisch) angebracht werden.

### Datierung

Das Datum ist unverschlüsselt anzugeben und besteht mindestens aus Tag und Monat; bei einer Haltbarkeit von mehr als drei Monaten bis maximal 18 Monaten aus Monat und Jahr, bei mehr als 18 Monaten aus dem Jahr. Der Produktverantwortliche legt die Fristen fest.

Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, sind mit einem Verbrauchsdatum zu kennzeichnen: „**verbrauchen bis:** ....“. Nach Ablauf dieses Datums darf ein Produkt als solches nicht mehr abgegeben werden.

Übrige Lebensmittel müssen mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet sein: „**mindestens haltbar bis:** ....“.

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei:

- frischem Obst und Gemüse, die nicht geschält oder geschnitten sind (ausgenommen Sprossen und Keimlinge)
- alkoholischen Getränken mit mehr als 10 vol Alkohol
- Essig, Speisesalz
- Tagesfrischprodukte wie Brot
- Zuckerwaren, die fast nur aus Zucker bestehen
- Speiseeis in Portionenpackungen.

## Produktspezifische Anforderungen

<b>Milch</b>	Milch ist das ganze Gemelk einer oder mehrer Kühe. <b>Rohmilch</b> ist Milch, die nicht über 40°C erwärmt wurde. <b>Milch</b> ist genussfertig nach einer Erhitzungsbehandlung von über 70°C. <b>Aufbewahrungstemperatur</b> und <b>Haltbarkeit</b> : Es sind keine gesetzlichen Vorgaben vorhanden, sie liegen in der Verantwortung des Produzenten.
<b>• Rohmilch</b>	<b>Darf nicht zum unmittelbaren Konsum abgegeben werden!</b>
<b>Offenverkauf:</b>	Information an der Abgabestelle: Rohmilch ist nicht genussfertig Vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzen
<b>Empfehlung:</b>	bei höchstens 5°C und vor Licht geschützt aufbewahren
<b>Empfehlung:</b>	Haltbarkeit: 2 Tage
<b>Beispiel vorverpackt:</b>	<b>Rohmilch</b> „Vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzen“ „Bei höchstens 5°C und vor Licht geschützt aufbewahren“ 1 l, Fr. 1.30 verbrauchen bis: 1.8. hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>• genussfertige Milch</b>	Erforderliche Angaben für die Kennzeichnung: - Sachbezeichnung (Vollmilch, teilentrahmte Milch, Magermilch etc.) - Fettgehaltsstufe: Fettgehalt in oder in g pro kg bei gehaltsveränderter Milch - Art der Behandlung, z.B. „pasteurisiert“, „homogenisiert“ - Lagertemperatur bei gekühlt haltbarer Milch - Angabe "vor Licht geschützt aufbewahren" bei past. und hochpast. Milch.
<b>Beispiel Pastmilch vorverpackt:</b>	<b>Milchdrink, teilentrahmte Milch</b> past., homogenisiert „bei höchstens 5°C und vor Licht geschützt aufbewahren“ Fettgehalt 2,8% 1 l, Fr. 1.55 verbrauchen bis: 1.8. hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>Milchprodukte</b>	Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können. Der milchfremde Anteil darf höchstens 30% betragen. Kennzeichnung; Produktspezifische Angaben: - Fettgehalt im Milchanteil (in %) - Angabe der Lagertemperatur, wenn das Produkt gekühlt gelagert wird - Art der Hitzebehandlung - Produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften
<b>• Joghurt</b>	Sachbezeichnung je nach Fettgehalt: Magermilchjoghurt, teilentrahmtes Joghurt, Joghurt oder Vollmilchjoghurt, rahmangereichertes Joghurt
<b>Beispiel:</b>	<b>Erdbeerjoghurt 3,8% Fett im Milchanteil</b> Zutaten: Vollmilch (pasteurisiert, homogenisiert), Erdbeeren (15%), Zucker, Milchprotein. mind. haltbar bis 01.08. 180 g Fr. 1.05 bei höchstens 5°C aufbewahren hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Käse, Käseerzeugnisse, Mascarpone, Ziger</b></li> </ul>	<p>Produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anstelle der Sachbezeichnung kann eine Käsebezeichnung verwendet werden</li> <li>- Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter etc.</li> <li>- Verwendung von Buttermilch (Anteil in Massenprozenten)</li> </ul> <p>gereifter Käse: Festigkeitsstufe (hart, halbhart etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettgehaltsstufe</li> <li>- Hitzebehandlung der Milch: aus Rohmilch oder Rohmilchkäse, aus thermisierter Milch, pasteurisiert etc.</li> </ul>
<p>Empfehlung für Offenverkauf, Beispiel:</p>	<p><b>Schweizer Tilsiter</b>, halbhart, vollfett aus Rohmilch hergestellt 100g Fr. 2.20</p>
<p>Beispiel vorverpackt:</p>	<p><b>Schweizer Tilsiter</b>, Rohmilchkäse, halbhart, vollfett, 200 g Fr. 4.40 mindestens haltbar bis 01.08. hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pasteurisierter Rahm</b></li> </ul> <p>Beispiel:</p>	<p><b>Schlagrahm</b> (mind. 35% Milchfett) pasteurisiert bei höchstens 5°C aufbewahren 250 ml Fr. 2.50 verbrauchen bis: 01.08. hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich</p>
<p><b>Fleisch und Fleisch- erzeugnisse</b></p>	<p>Schlachtung in einer bewilligten Schlachthanlage. Vorschriften von Schlacht- und Fleischuntersuchung beachten. Verarbeitung zusammen mit einer Fachperson empfiehlt sich. Mit Vorteil in Verkaufsportionen abpacken und vakuumieren.</p>
	<p><b>Lager- und Verkaufstemperaturen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rohwurst- und Rohpökelfleischwaren z.B. Bauernschüblig benötigen keine Kühlung.</li> <li>- Frischfleisch, Fleischzubereitungen und –erzeugnisse: höchstens 5°C</li> <li>- Tiefgekühltes Fleisch: –18°C oder kälter.</li> </ul> <p>Kühlkette nicht unterbrechen.</p> <p><b>Kennzeichnung:</b> Sachbezeichnung: Fleisch oder Fleischerzeugnis, Tierart bzw. allgemein übliche Bezeichnung (z.B. Blutwurst, Kalbs- und Schweinsbratwurst, Fleischkäse, Wienerli). Das Herkunftsland des Fleisches von Huftieren, Geflügel, Kaninchen und Wild ist in jedem Fall schriftlich anzugeben.</p>
<p>Empfehlung für Offenverkauf, Beispiel:</p>	<p><b>Landjäger</b>, hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch Hersteller: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich Stück Fr. 3.—</p>
<p>Beispiel vorverpackt:</p>	<p><b>Landjäger</b> Zutaten: Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel E 250), Rohrzucker, Gewürze ungekühlt haltbar 100g, Fr. 3.— mindestens haltbar bis: 1.8.2008 hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich, aus Schweizer Fleisch</p>
<p>Beispiel vakuumiertes tief- gekühltes Fleisch</p>	<p><b>Kalbssteak</b>, 2 Stück, tiefgekühlt, bei –18°C oder kälter aufbewahren Schweizer Fleisch Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren 290 g, Fr. 14.90 Mindestens haltbar bis: 1.8.2008 Produzent: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich</p>
<p><b>Eier</b></p>	<p>Die Eier dürfen nur bis zum 21. Tag nach dem Legetag abgegeben werden!</p> <p><b>Kennzeichnung für Eier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zu verkaufen bis..... (bis maximal zum 21. Tag nach dem Legetag).</li> <li>- Eierstückzahl + Nettogewicht oder Eierstückzahl + Mindestgewicht pro Ei in g.</li> <li>- Herkunftsstempel: Ohne Stempel bei Verkauf eigener Eier direkt an Konsumenten. Bei Wiederverkauf Stempel des Produktionslands oder offizielle Abkürzung (CH, De, NL etc.).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legedatum ist freiwillig, muss aber deutlich als solches erkennbar sein.</li> <li>- Hinweis auf die Lagertemperatur, falls die Eier gekühlt abgegeben werden. Werden die Eier einmal gekühlt, soll die Kühlkette nicht mehr unterbrochen werden (Verkauf ab Hofkühlschrank).</li> </ul>
Empfehlung für Offenverkauf, Beispiel	Eier, Schweiz (CH), mind. 50 g, Fr. -.60
Beispiel vorverpackt:	10 Eier (CH) à mind. 50 g, Preis Fr. 5.50 bei höchstens 7°C aufbewahren Legedatum: 1.8. zu verkaufen bis 22.8.; mindestens haltbar bis 30.8. M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>Brot</b>	Wird ein Brot nach einer Getreideart benannt, z.B. Roggenbrot, muss der Anteil an diesem Getreidemehl (z.B. Roggenmehl) mehr als 50% betragen. Butterzopf muss mindestens 70 g Butter pro kg Mehl enthalten; die Zugabe von Margarine ist nicht erlaubt.
Beispiel vorverpackt:	<b>Sonnenblumenkernbrot</b> Zutaten: Weissmehl, Wasser, Vollkornmehl, Sonnenblumenkerne (5%), Hefe, Kochsalz 450 g, Fr. 3.40 hergestellt durch: M.Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>Backwaren</b>	Sind durch Backen hergestellte Lebensmittel mit oder ohne Füllung.
Beispiel Offenverkauf:	<b>Nussgipfel</b> Stück Fr. 1.50
Beispiele vorverpackt:	<b>Nussgipfel</b> Zutaten: Mehl, Milch, Haselnüsse (15%), Zucker, Butter, Äpfel, Eier, Zitrone, Hefe, Salz Stück Fr. 1.50 mindestens haltbar bis: 1.8. hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich
	<b>Vogelnest</b> Zutaten: Weissmehl, Zucker, pflanzl. Margarine, Eier, Zitronenaroma, Haselnüsse, Eiweiss, Himbeermarmelade (Zucker, Himbeeren, Glucosesirup, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsmittel E202, Farbstoff E124, Aroma) Stück Fr. 1.50 mindestens haltbar bis: 1.8. hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>Teigwaren</b>	Weizenmahlprodukt; der Einsatz anderer Müllereiprodukte wie Roggen, Dinkel, Soja ist in der Sachbezeichnung entsprechend anzugeben. Wassergehalt von Trockenteigwaren: max. 13 Massenprozent Eierteigwaren: mind. 135 g Eierinhalt pro kg Müllereiprodukt.
Beispiel vorverpackt:	<b>Steinpilzteigwaren</b> Zutaten: Weizengriess, Wasser, Eier, getrocknete Steinpilze (3%), Kochsalz 400 g, Fr. 4.50 mindestens haltbar bis: 1.8.2008 hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>Konfitüre</b>	Lebensmittel aus Früchten oder anderen hierzu geeigneten Pflanzenteilen mit Zucker oder Zuckerarten eingekocht.
Beispiel vorverpackt:	<b>Brombeerkonfitüre, extra</b> hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g Fertigprodukt Zutaten: Brombeeren, Zucker, Verdickungsmittel: Pektin 500 g, Fr. 4.00 mindestens haltbar bis: 1.8.2008 M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>Honig</b>	Die Sachbezeichnung Honig kann ergänzt werden mit: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten und Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt.</li> <li>- Regionalem, territorialem oder topografischem Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt.</li> </ul>

Beispiel vorverpackt:	<b>Schweizer Blütenhonig</b> 500 g, Fr. 11.— mindestens haltbar bis 1.8.2008 hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>Fruchtsirup</b>	
Beispiel vorverpackt:	<b>Holunderblütensirup</b> Zutaten: Wasser, Zucker, Holunderblüten, Zitronensaft Pro Liter Sirup werden 50 g Holunderblüten verwendet 1 Liter, Fr. 8.00 mindestens haltbar bis 1.8.2008 hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>Kräuter- tee/Früchtete</b>	Kräutertee und Früchtete wird aus getrockneten Pflanzenteilen und Früchten hergestellt. Die Bezeichnung Tee gilt nur für Schwarztee. <b>Es dürfen keine Heil- oder Gesundheitsanpreisungen gemacht werden</b>
Beispiel vorverpackt:	<b>Sommerkräutertee mit Goldmelisse</b> Zutaten: Lindenblüten, Pfefferminze, Goldmelisse (30%) 50 g, Fr. 4.— mindestens haltbar bis: 1.8.2003 hergestellt durch: Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>Likör</b>	Beispiel: <b>Kirschlikör 25 % vol.;</b> Warenlos 1234 Zutaten: Kirsch, Kirschensaft (10%), Zucker 2 dl, Fr. 12.- hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 8000 Zürich
<b>Spirituosen</b> (Edelbrand)	Sachbezeichnung (Beispiel: Zwetschgenbrand/-wasser) Alkoholgehalt Mengenangabe; Preis Name und Adresse des Herstellers Jahrgang oder Warenlos

### Gesetzliche Grundlagen

- LMG: Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 9.10.1992
- LGV: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23.11.2005
- LKV: Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln vom 23.11.2005
- HyV: Hygieneverordnung vom 23.11.2005
- Einführungsverordnung zum Lebensmittelgesetz vom 2.7.2007 (Kanton Zürich)
- VLtH: Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft vom 23.11.2005
- LDV: Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung vom 26.11.2003
- DV: Deklarationsverordnung vom 8.6.1988

### Bezugsquellen und weitere Informationen

**Strickhof** Fachstelle für Lebensmittelqualität und -Sicherheit, Eschikon, 8315 Lindau,  
Tel. 052 354 98 13, [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

**Strickhof** Fachstelle Haushalt und Betrieb, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur,  
Tel. 052 224 28 15, [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

**Kantonales Labor Zürich**, Lebensmittelinspektorat, Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich,  
Tel. 043 244 71 00, [www.klzh.ch](http://www.klzh.ch)

### Impressum

Publikation: 3. Auflage 2007

Redaktion: Strickhof Fachstelle für Lebensmittelqualität und -Sicherheit, Hans Schneebeil  
Strickhof Fachstelle Haushalt und Betrieb, Sylvia Minder-Keller  
Kantonales Labor, Lebensmittelinspektorat, Doris Goudsmit  
in Zusammenarbeit mit der Zürcher Landfrauenvereinigung