

Vorbereitung auf die Prüfung Lebensmittelgesetzgebung

Die folgenden Kontrollfragen sind exemplarisch. Das heisst, die effektiven Prüfungsfragen können in ähnlicher Form gestellt werden.

Kontrollfragen zur Prüfungsvorbereitung

1. Wo ist die rechtliche Grundlage zur Schaffung des Lebensmittelgesetzes verankert?
2. Welches ist der Zweck der Lebensmittelgesetzgebung?
3. Welches kantonale Kontrollorgan vollzieht das Lebensmittelgesetz?
4. Ist die Kontrolle von selbst gesammelten Pilzen, welche für den Eigengebrauch bestimmt sind, vorgeschrieben?
5. Im 2002 wurde in der Lebensmittelgesetzgebung für den Handel und das Gewerbe die Pflicht einer amtlichen Pilzkontrolle aufgehoben. Durch welche Kontrollpflicht wurde sie ersetzt?
6. a) Welche Verordnung umschreibt die Anforderungen an Pilze und regelt deren besondere Kennzeichnung?
b) Wo ist sie zu finden?
7. „Schopftintlinge senken den Blutzucker“. Dürfen solche oder ähnliche Angaben für die Werbung von Pilzen gemacht werden?
8. Der Handel mit Pilzen ist in einer spezifischen Verordnung geregelt, daher gilt die Pflicht zur Selbstkontrolle gemäss Artikel 26 des Lebensmittelgesetzes nicht für den Pilzhandel. Ist diese Aussage richtig?
9. Auf einer Konservendose mit der Bezeichnung Zuchtchampignon will der Hersteller einen schönen Steinpilz abbilden. Warum ist dies nicht korrekt?
10. Unter Rückverfolgbarkeit im Rahmen der betrieblichen Selbstkontrolle versteht man zum Beispiel, dass bei Pilzen über den Fundort Auskunft gegeben werden kann. Ist diese Aussage richtig? (Bitte begründen)
11. Wie müssen frische Pilze gelagert und transportiert werden?
12. Reicht auf der Packung von Pilzen im Handel die Sachbezeichnung „Speisepilz“ aus?
13. Wo findet man die Liste der im Handel zugelassenen Speisepilze (Positivliste)?
14. In der Schweiz hergestellte Nasskonserven mit polnischen Steinpilzen werden mit Herkunft CH angepriesen. Ist dies korrekt?
15. Dürfen Packungen mit nur getrockneten Pilzfüssen verkauft werden?
16. Dürfen frische Pilze mit einigen madigen Perforierungen (Stichstellen) in den Handel gelangen?
17. a) Gibt es eine Empfehlungsliste der Speisepilze, die für den Eigengebrauch geeignet sind?
b) Wenn ja, welche und wo ist sie zu finden?

Antworten zu den Kontrollfragen

1. Wo ist die rechtliche Grundlage zur Schaffung des Lebensmittelgesetzes verankert?
Die rechtliche Grundlage zur Schaffung eines Lebensmittelgesetzes ist im Artikel 118 in der Bundesverfassung verankert.
2. Welches ist der Zweck der Lebensmittelgesetzgebung?
 - Die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenstände, die nicht sicher sind, zu schützen;
 - Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicher zu stellen;
 - Die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschung zu schützen;
 - Den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.
3. Welches kantonale Kontrollorgan vollzieht das Lebensmittelgesetz?
Das Kantonale Laboratorium.
4. Ist die Kontrolle von selbst gesammelten Pilzen, welche für den Eigengebrauch bestimmt sind, vorgeschrieben?
Nein. Sie wird jedoch von der VAPKO dringend empfohlen.
5. Im 2002 wurde in der Lebensmittelgesetzgebung für den Handel und das Gewerbe die Pflicht einer amtlichen Pilzkontrolle aufgehoben. Durch welche Kontrollpflicht wurde sie ersetzt?
Gemäss Art. 26 LMG ist eine Selbstkontrolle vorgeschrieben. Alle Betriebe müssen die Lebensmittelsicherheit sowie das Einhalten der gesetzlichen Vorschriften jederzeit sicherstellen und gewährleisten. Demzufolge müssen wildwachsende Pilze im Rahmen der Selbstkontrolle durch einen Fachmann kontrolliert werden.
6. a) Welche Verordnung umschreibt die Anforderungen an Pilze und regelt deren besondere Kennzeichnung?
Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH).
b) Wo ist sie zu finden?
Unter "Systematische Sammlung des Bundesrechts" im Internet.
7. „Schopftintlinge senken den Blutzucker“. Dürfen solche oder ähnliche Angaben für die Werbung von Pilzen gemacht werden?
Nein. Verboten sind insbesondere:
Angaben über Wirkungen oder Eigenschaften eines Lebensmittels, die dieses nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft gar nicht besitzt oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind.
Hinweise irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit oder als Schlankheitsmittel zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind.
8. Der Handel mit Pilzen ist in einer spezifischen Verordnung geregelt, daher gilt die Pflicht zur Selbstkontrolle gemäss Artikel 26 des Lebensmittelgesetzes nicht für den Pilzhandel. Ist diese Aussage richtig?
Nein, Art. 26 LMG gilt selbstverständlich auch für den Handel mit Pilzen. Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Er oder sie ist zur Selbstkontrolle verpflichtet.

9. Auf einer Konservendose mit der Bezeichnung Zuchtchampignon will der Hersteller einen schönen Steinpilz abbilden. Warum ist dies nicht korrekt?
Konsumenten dürfen über Natur, Herkunft, Herstellung, Produktionsart, Zusammensetzung, Inhalt und Haltbarkeit eines Lebensmittels nicht getäuscht werden.
Art. 12 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV).
10. Unter Rückverfolgbarkeit im Rahmen der betrieblichen Selbstkontrolle versteht man zum Beispiel, dass bei Pilzen über den Fundort Auskunft gegeben werden kann. Ist diese Aussage richtig? (Bitte begründen)
Nein, wer mit Lebensmitteln handelt, muss der zuständigen Vollzugsbehörde darüber Auskunft geben können:
a. von wem die Produkte bezogen worden sind; und
b. an wen sie geliefert worden sind.
11. Wie müssen frische Pilze gelagert und transportiert werden?
Für den Transport und die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten müssen frische Speisepilze luftdurchlässig gelagert werden.
Art. 33, Absatz 5 der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH).
12. Reicht auf der Packung von Pilzen im Handel die Sachbezeichnung „Speisepilz„ aus?
Nein, auf den Gebinden und Packungen von Speisepilzen ist, gemäss Art. 36 der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH) die Art anzugeben. Gibt es für die Pilzart keinen Namen in einer Amtssprache, oder ist dieser nicht eindeutig, muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden.
13. Wo findet man die Liste der im Handel zugelassenen Speisepilze (Positivliste)?
Im Anhang 4 der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH).
14. In der Schweiz hergestellte Nasskonserven mit polnischen Steinpilzen werden mit Herkunft CH angepriesen, ist dies korrekt?
Nein, für pflanzliche Lebensmittel ist das Land anzugeben in dem diese geerntet worden sind.
15. Dürfen Packungen mit nur getrockneten Pilzfüssen verkauft werden?
Packungen mit Pilzfüssen allein dürfen nicht an Konsumentinnen und Konsumenten verkauft oder abgegeben werden.
Art. 33 Abs. 6 Buchstabe a, b der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH).
16. Dürfen frische Pilze mit einigen mädigen Perforierungen (Stichstellen) in den Handel gelangen?
Ja, leichte Fehlertoleranzen werden akzeptiert. Für den gewerbsmässigen Handel mit Speisepilzen gelten die Fehlertoleranzen nach Anhang 5 der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH).
17. a) Gibt es eine Empfehlungsliste der Speisepilze, die für den Eigengebrauch geeignet sind?
Ja, die VAPKO Schweiz hat eine entsprechende Empfehlungsliste für den Privatgebrauch herausgegeben.
b) Wenn ja, welche und wo ist sie zu finden?
Diese kann bei der VAPKO Deutschschweiz bezogen werden oder auf der Internetseite (www.vapko.ch) im Bereich für Mitglieder konsultiert werden.