
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Änderung vom ...

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹ wird wie folgt geändert:

Art. 20 Abs. 1 Bst. c

¹ Folgende Verfahren bedürfen einer Bewilligung durch das BAG:

- c. die Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser.

Art. 60a Nationale Referenzlaboratorien für Lebensmittel und Bedarfsgegenstände

¹ Durch Verfügung ernennt das BAG unter den Laboratorien, die amtliche Funktionen ausüben, eines oder mehrere nationale Referenzlaboratorien für die Lebensmittel und Bedarfsgegenstände.

² Diese Ernennung erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Veterinärwesen und dem Bundesamt für Landwirtschaft.

³ Es können Laboratorien ernannt werden, die:

- a. die allgemeinen Kriterien zum Betrieb von Versuchslaboratorien gemäss den geltenden internationalen Normen erfüllen und in ihren Aufgabenbereichen akkreditiert sind;
- b. über Personal, Räumlichkeiten, Ausrüstung und Mittel verfügen, die ihnen ermöglichen, jederzeit die ihnen übertragenen Aufgaben wahrzunehmen;
- c. die Vertraulichkeit, die Unparteilichkeit und die Unabhängigkeit gegenüber allen natürlichen und juristischen Personen, die Produkte und Güter mit Be-

SR

¹ SR 817.02

zug zu ihrem Zuständigkeitsbereich herstellen, einführen oder damit handeln, in geeigneter Form sicherstellen.

⁴ Die nationalen Referenzlaboratorien haben den Auftrag, in ihrem Zuständigkeitsbereich folgende Aufgaben auszuführen:

- a. Sie arbeiten mit den europäischen Gemeinschaftsreferenzlaboratorien zusammen;
- b. sie koordinieren die Tätigkeit der mit den amtlichen Kontrollen beauftragten Laboratorien;
- c. sie führen gegebenenfalls vergleichende Tests durch und stellen eine angemessene Betreuung dieser Tests sicher;
- d. sie stellen sicher, dass die von den europäischen Gemeinschaftsreferenzlaboratorien gelieferten Informationen an die zuständigen Schweizer Behörden weitergeleitet werden;
- e. sie leisten der zuständigen Behörde wissenschaftliche und technische Unterstützung bei der Umsetzung der gemäss Artikel 64 verabschiedeten Kontrollpläne.

⁵ Das BAG legt in seiner Verfügung die Modalitäten für die Umsetzung der in Absatz 4 aufgeführten Aufgaben fest.

⁶ Die Tätigkeit eines jedes nationalen Referenzlaboratoriums wird regelmässig einer Evaluation durch das BAG unterzogen.

⁷ Das BAG kann einem nationalen Referenzlaboratorium jederzeit seinen Titel entziehen, wenn es einer oder mehreren seiner Aufgaben oder Pflichten nicht mehr nachkommt oder die Anforderungen nach Ziffer 2 nicht mehr erfüllt.

⁸ Die Bereiche, für die das BAG die nationalen Referenzlaboratorien ernannt, sind in Anhang 5 dieser Verordnung aufgeführt.

⁹ Das BAG veröffentlicht die Liste der ernannten nationalen Referenzlaboratorien.

II

Diese Verordnung erhält einen zusätzlichen Anhang 5 gemäss Beilage.

III

Diese Änderung tritt am ... in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident: ...

Die Bundeskanzlerin: Corina Casanova

Liste der Bereiche, für die das BAG die nationalen Referenzlaboratorien ernennt

1. Untersuchung von Milch und Milchprodukten
2. Untersuchung auf Salmonellen in Lebensmitteln
3. Untersuchung auf marine Biotoxine in Lebensmitteln
4. Monitoring der viralen und bakteriellen Kontamination von Muscheln
5. Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln
6. Untersuchung auf koagulasepositive Staphylokokken einschl. *S. aureus* in Lebensmitteln
7. Untersuchung auf *E. Coli* einschl. Verotoxinogenic *E. Coli* (VTEC) in Lebensmitteln
8. Untersuchung auf *Campylobacter* in Lebensmitteln
9. Untersuchung auf Parasiten (Anisakis) in Lebensmitteln
10. Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln
11. Untersuchung auf Tierarzneimittelrückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln tierischer Herkunft
12. Untersuchung auf gentechnisch veränderte Organismen in Lebensmitteln
13. Untersuchung auf Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
14. Untersuchung auf Pestizidrückstände in Getreide für den menschlichen Verzehr
15. Untersuchung auf Pestizidrückstände in Lebensmitteln mit hohem Fettanteil
16. Untersuchung auf Pestizidrückstände in Obst und Gemüse
17. Untersuchung auf Pestizidrückstände in Lebensmitteln: Methoden für den Nachweis einfacher Rückstände
18. Untersuchung auf Schwermetalle in Lebensmitteln
19. Untersuchung auf Mykotoxine in Lebensmitteln
20. Untersuchung auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln
21. Untersuchung auf Dioxine und Polychlorobiphenyle (PCB) in Lebensmitteln