



AMT FÜR LEBENSMITTELKONTROLLE  
UND VETERINÄRWESEN  
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

## Merkblatt zur Direktvermarktung und Gästebewirtung auf dem Bauernhof<sup>1</sup>

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 Gesundheit der Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen,
- Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen,
- Die Konsumenten in Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen zu schützen,
- Den Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.

### Meldepflicht

#### Art. 20 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

- 1 Wer mit Lebensmitteln umgeht, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.
- 2 Ausgenommen ist die gelegentliche Abgabe in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten und Ähnlichem.
- 3 Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, sowie die Betriebsschliessung.

Auf der Homepage unseres Amtes ([www.alkvw.llv.li](http://www.alkvw.llv.li)) finden Sie unter Lebensmittel/Melde- und Bewilligungspflicht ein Onlineformular zur Meldung Ihres Betriebes.

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 (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.

Die Minimalanforderungen an einen Kleinbetrieb sind:

- Temperaturkontrolle: Die Temperatur jedes Kühl- und Tiefkühlgerätes bzw. -raumes muss mindestens einmal wöchentlich gemessen und dokumentiert werden.
- Rückverfolgbarkeit: Auskunftspflicht, von wem Zutaten und Produkte bezogen worden sind und an wen sie geliefert bzw. abgegeben wurden. Lieferscheine, Belege, Rechnungen etc. sind aufzubewahren.

---

<sup>1</sup> Quelle: Kantonales Labor Zürich

## 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 (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-Papier 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.

### 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, Transportbehälter, Böden, Wände und Decken.
- Genügend Kühlmöglichkeiten wie Kühlschrank und Tiefkühler, ausgerüstet mit Kontrollthermometer.
- Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasser, Seifenspender und Einweg-Papier an einem geeigneten Standort.
- 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 Kontrolle erfolgt durch den externen Eichmeister, Toni Mannhart (Telefon: 081 733 12 45). Bezug der Fachbrochure „Netto verkaufen“ unter:

<https://www.metas.ch/dam/data/metas/Dokumentation/METASPublikationen/BerichteMETASPublikationen/Nettoflyer%20D.pdf>

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

Beispiel:

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

### 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 auf Eis 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 grundsätzlich konzessionspflichtig. Die Konzession ist bei der Regierungskanzlei zu beantragen.

Ausgenommen von der Konzessionspflicht sind nur die folgenden Fälle:

- Spirituosen: Ausschliesslicher Verkauf von Eigenprodukten ohne Ausschank vor Ort.
- Nicht-gebrannte, alkoholische Getränke: Ausschliesslicher Verkauf von Eigenprodukten ohne Ausschank vor Ort oder Vorliegen einer Gewerbebewilligung zur Führung eines gewerblichen Betriebes.

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 (Jugendschutztafel). Alkoholische Getränke müssen von alkoholfreien deutlich unterscheidbar zum Verkauf angeboten werden.

## Gäste bewirten

(Brunch, Ferien auf dem Bauernhof, etc.)

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

Die landwirtschaftliche Produktion einschliesslich des Verkaufs von landwirtschaftlichen Produkten und folgende paralandwirtschaftliche Tätigkeiten sind von der Gewerbebewilligung ausgeschlossen:

- die Verabreichung von einfachen Speisen und der Ausschank von Getränken.
- die Beherbergung von maximal acht Gästen, wobei auch die Abgabe des Frühstücks an diese erlaubt ist.

**Gästetoiletten** in genügender Anzahl:

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

## Kennzeichnung

Produkte müssen für den Verkauf gekennzeichnet sein. In der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) Art. 3 sind die wichtigsten vorgeschriebenen Angaben aufgeführt.

## Offen angebotene Lebensmittel

Bei offen angebotenen Lebensmitteln gelten sinngemäss die Bestimmungen für vorverpackte Lebensmittel. Die Angaben können mündlich erfolgen.

## 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 (z.B. Streuwürze) Angabe der Sachbezeichnung sowie deren Zutaten (z.B. Milchpulver) und Zusatzstoffe (z.B. Natriumglutamat), falls ein Zusatzstoff im Endprodukt noch wirksam ist. Beträgt der Gewichtsanteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 2 % des Endproduktes, genügt die Angabe der Sachbezeichnung der zusammengesetzten Zutat.  
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. Diese Zutaten müssen z.B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe hervorgehoben werden.
- Mengenmässige Angaben von Zutaten, falls sie in der Sachbezeichnung genannt oder durch Worte oder Bilder hervorgehoben werden.
- Deklaration von Zusatzstoffen: Funktionsklasse und E-Nr. oder Name.
- Datierung (Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum).
- Name oder Firma sowie Adresse derjenigen Person, welche das Lebensmittel herstellt, abpackt oder abgibt (Name, PLZ, Ort).
- Produktionsland, sofern nicht aus der Adresse oder Sachbezeichnung ersichtlich. Wenn z.B. eine Wurst in der Schweiz aus Liechtensteiner Fleisch hergestellt wird, ist das Produktionsland die Schweiz.
- Angaben über in Liechtenstein und der Schweiz nicht erlaubte Zusätze von Antibiotika und anderen antimikrobiellen Leistungsförderern bei importierten Fleischprodukten gemäss Landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung 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 Lager-temperatur und bei Tiefkühlprodukten.

Die Angaben müssen an gut sichtbarer Stelle, leicht lesbar 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.

Für Lebensmittel, die wegen ihrer Zusammensetzung die Vermehrung pathogener (krankmachender) Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, ist das Verbrauchsdatum zu verwenden: „zu verbrauchen bis: ....“. Nach Ablauf dieses Datums darf ein Produkt als solches nicht mehr an Konsumenten 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 Volumenprozent Alkohol
- Essig, Speisesalz
- Tagesfrischprodukte wie Brot

- Zuckerwaren, die fast nur aus Zucker bestehen
- Speiseeis in Portionenpackungen.

## Spezielle produktspezifische Anforderungen (Beispiele)

### Rohmilch

Beispiel Offenverkauf:

Darf nicht zum unmittelbaren Konsum abgegeben werden!

Beispiel Information an der Abgabestelle:

- Rohmilch ist nicht genussfertig
- Vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzen
- bei höchstens 5°C und vor Licht geschützt aufbewahren
- Haltbarkeit: 2 Tage (*Hinweis: Dauer muss der Verkäufer festlegen*)

Beispiel vorverpackte Rohmilch:

- Rohmilch
- „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.
- M. Muster, Musterhof, 9490 Vaduz

### Fleisch und Fleischerzeugnisse:

Sachbezeichnung: Fleisch oder Fleischerzeugnis, Tierart bzw. allgemein übliche Bezeichnung (z.B. Blutwurst, Kalbs- und Schweinsbratwurst, Fleischkäse, Wienerli).

Das Herkunftsland des Fleisches von Huftieren und Geflügel ist in jedem Fall schriftlich anzugeben.

Empfehlung der Beschriftung für Offenverkauf, Beispiel:

*Landjäger*,

hergestellt in der Schweiz aus Liechtensteiner Fleisch

100g, Fr. 3.—

Beispiel vorverpackt:

*Landjäger* 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, 9470 Buchs, aus Liechtensteiner Fleisch

Beispiel vakuumiertes tiefgekühltes Fleisch:

*Kalbssteak*, 2 Stück, tiefgekühlt, bei –18°C oder kälter aufbewahren, eingefroren am 2.3.2017

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

290 g, Fr. 14.90

Mindestens haltbar bis: 31.12.200817

Produzent: M. Muster, Musterhof, 9490 Vaduz

## Eier

Die Eier dürfen nur bis zum 21. Tag nach dem Legetag abgegeben werden!

Kennzeichnung für Eier:

- Eierstückzahl + Nettogewicht oder Eierstückzahl + Mindestgewicht pro Ei in g.
- Herkunftsstempel: Ohne Stempel bei Verkauf eigener Eier direkt an Konsumenten.
- Bei Wiederverkauf Stempel des Produktionslandes mit offizieller Abkürzung (CH, FL).
- Legedatum ist freiwillig, muss aber deutlich als solches erkennbar sein.
- Verkaufsdatum ist neu freiwillig: zu verkaufen bis..... (bis maximal zum 21. Tag nach dem Legedatum).
- 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).

Empfehlung für Offenverkauf, Beispiel:  
Eier, Liechtenstein, mind. 50 g, Fr. -.60

Beispiel vorverpackt:

10 Eier (FL) à mind. 50 g, Preis Fr. 5.50  
bei höchstens 7°C aufbewahren

Legedatum: 1.8.

mindestens haltbar bis 25.8. (*maximal 28 Tage nach dem Legedatum*)

M. Muster, Musterhof, 9490 Vaduz

## Weitere Lebensmittel

### Konfitüre

Beispiel:

#### *Brombeerkonfitüre*

Zutaten: Brombeeren, Zucker, Verdickungsmittel (oder Geliermittel) : Pektin  
500 g, Fr. 4.00

mindestens haltbar bis: 1.8.2008

Hergestellt durch: M. Muster, Musterhof, 9490 Vaduz

## Wichtigste gesetzliche Grundlagen

- LMG: Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 20.06.2014 (SR 817.0)
- LGV: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16.12.2016 (SR 817.02)
- LIV: Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel vom 23.11.2005 (SR 817.022.21)
- HyV: Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI) vom 23.11.2005 (SR 817.024.1)
- VLtH: Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft vom 23.11.2005 (SR 817.022.108)
- LDV: Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung vom 26.11.2003 (SR 916.51)
- MeAV: Mengenangabeverordnung vom 5. September 2012 (SR 941.204)
- MeAV-EJPD: Verordnung des EJPD über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (SR 941.204.1)
- LMKV: Lebensmittelkontrollverordnung (LR 817.011)