



Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz
 Association des chimistes cantonaux de Suisse
 Associazione dei chimici cantonali svizzeri

Verband der Kantonschemiker der Schweiz

Gebührentarif

für die

amtliche Lebensmittelkontrolle

Inhalt

A. Allgemeines

1. Zweck
2. Prinzip
3. Gebührenerhebung

B. Grundoperationen

C. Anhang

Anleitung zur Aufwandpunktberechnung für Analysenmethoden

Überarbeitet	KomPK VKCS	2023
Genehmigt	455. Sitzung des VKCS	1. Dezember 2023
Gültig ab		1. Jan. 2024

Gebührentarif für die amtliche Lebensmittelkontrolle

A. Allgemeines

1. Zweck

Der Gebührentarif ist die Grundlage dafür, dass in der ganzen Schweiz möglichst einheitliche Gebühren für die Tätigkeit der amtlichen Lebensmittelkontrolle erhoben werden.

2. Prinzip

Laboruntersuchungen und weitere Bestimmungen lassen sich in eine relativ kleine Zahl von **Einzel- oder Grundoperationen** zerlegen. Grundoperationen sind als **Aufwandpunkte** bewertet.

Für Inspektionen und schriftliche Beurteilungen dient der **effektive Zeitaufwand in Minuten** als Grundlage zur Gebührenbemessung.

Die Aufwandpunkte sind ein Mass für den mittleren zeitlichen Aufwand in Minuten. Darin enthalten ist ein Anteil für den Aufwand für die Qualitätssicherung, für den Materialverbrauch und für die Amortisation der Geräte.

Durch Summenbildung lässt sich aus den Grundoperationen der Gesamtaufwand in Minuten errechnen. Multipliziert man den Gesamtaufwand mit einem **Kostenfaktor**, ergeben sich die Kosten in Franken.

Der Kostenfaktor beinhaltet die mittleren Kosten für Löhne, Material- und Betriebskosten pro Minute.

Verantwortlich für die Ermittlung des Kostenfaktors ist der Verband der Kantonschemiker der Schweiz. Er passt diesen aufgrund des Landesindex der Konsumentenpreise einmal jährlich der Teuerung an.

3. Gebührenerhebung

In Anwendung von Art.58 des Lebensmittelgesetzes 2014 sind in der Regel die beanstandeten Untersuchungsparameter und Sachverhalte bei der Gebührenerhebung zu verrechnen.

Der Gebührentarif ist für **amtliche Untersuchungen** vollumfänglich und **ohne Rabatte** anzuwenden, auch wenn die betreffende beanstandete Probe in einer Serie untersucht worden ist.

Für Untersuchungen im **Privatauftrag** besteht keine Bindung an den amtlichen Gebührentarif. Es gelten die Marktpreise.

Gebühren, welche in **kantonomer Hoheit** geregelt werden (Administrativgebühren, Sekretariatskosten, Vorbereitungszeit, Wegpauschale, etc.) sind darin nicht enthalten.

B. Grundoperationen

	<u>Aufwandpunkte pro Probe</u>
1. Probenerhebung	
pro erhobene Probe	15
bei speziell aufwändigen Probenahmen gem. Art. 46 bzw. Anhang 5 LMVV	nach Aufwand
2. Probenvorbereitung	
2.1 Homogenisieren / Zerkleinern	
2.1.1. Vorreinigen, waschen, rüsten	5
2.1.2. Mechanische Zerkleinerung (bis 1kg)	5
2.1.3. Mechanische Zerkleinerung (> 1kg)	nach Aufwand
2.1.4. Homogenisierung (Trocken)	10
2.1.5. Homogenisierung (Nass)	15
2.1.6. Kryohomogenisierung	20
2.1.7. Lösen, verdünnen	5
2.2. Dosieren / Wägen	
2.2.1. Mit Hohlmass	5
2.2.2. Mit Waage	5
2.3. Isolieren / Trennen / Reinigen	
2.3.1. Sieben	10
2.3.2. Zentrifugieren	5
2.3.3. Filtrieren	10
2.3.4. Extrahieren, z.B.	15
<ul style="list-style-type: none"> • ausschütteln inkl. Reagenziosierung und Phasentrennung im Scheidetrichter • ausschütteln inkl. Reagenziosierung, Phasentrennung durch Zentrifugation und absaugen im Zentrifugenglas • Soxhlet inkl. beschicken der Hülse, Zugabe des Extraktionsmittels und isolieren des Extraktes 	
2.3.5. Destillieren inkl. Sweep-Co-Destillation	20
2.3.6. Präparative Chromatographie:	
2.3.7. – Solid Phase Extraction.	25
2.3.8. – fraktionierte Eluierung inkl. Material-Vorbereitung	30
2.3.9. Präzipitieren mit Carrez/TCA etc. inkl. Filtration	10
2.3.10. Enzymatischer Abbau	10
2.4. Chemische Behandlungen	
2.4.1. Umsetzen (verseifen, umestern, derivatisieren)	10
2.4.2. Nasse Mineralisation	30
2.4.3. Aufschluss unter Druck	30

	Aufwandpunkte pro Probe
2.5. Thermische Behandlungen	
2.5.1. Erhitzen	5
2.5.2. Trocknen exklusive wägen	5
2.5.3. Eindampfen	
- Volumina <= 10 ml	5
- Volumina > 10 ml	10
2.5.4. Trocken veraschen	10
2.5.5. Abkühlen, gefrieren, lyophilisieren	10
2.6. Spezielle Probenvorbereitungen	
2.6.1. Nukleinsäureextraktion	20
2.6.2. Viren-Isolation	50
3. Bestimmungen / Nachweise	
3.1. Spektroskopie / optische Messungen	
3.1.1. Mit Farbreaktion inkl. Kalibrierung	20
3.1.2. Ohne Farbreaktion inkl. Kalibrierung	15
3.1.3. UV-VIS oder IR-Spektrometrie, inkl. Auswertung	10
3.1.4. Massenspektrometrie, inkl. Auswertung (inkl. Spezialanwendungen wie Maldi-TOF, Isotopenanalytik)	60
3.1.5. NMR-Spektrometrie, inkl. Auswertung	50
3.1.6. Optische Drehung (Polarimetrie)	10
3.1.7. Brechungsindex (Refraktometrie)	5
3.1.8. Enzymatische Messung (reine Bestimmung an messbereiten Messlösungen)	40
3.1.9. Röntgenfluoreszenzspektroskopie (XRF)	40
3.2. AAS, ICP (pro Element)	
3.2.1. Flammen-AAS inkl. Auswertung	20
3.2.2. Kaltdampf AAS inkl. Auswertung	30
3.2.3. Graphitrohr-AAS inkl. Auswertung	30
3.2.4. ICP-MS inkl. Auswertung - Grundaufwand (unabhängig von der Anzahl Analyten)	120
3.2.5. ICP-AES inkl. Auswertung - Grundaufwand (unabhängig von der Anzahl Analyten)	70
3.3. Chromatographie	
3.3.1. GC, HPLC, IC bei Kopplung mehrerer chromatografischer Systeme addiert sich zum Grundpreis einer Methode, der für die Kopplung entstandene, zeitliche Aufwand	60 Nach Aufwand
3.3.2. Papier- und Dünnschichtchromatographie mit visueller Auswertung; qualitativ	30
3.3.3. 1-dimensionale Detektion mit FID, ECD, NPD, UV/Vis, quantitative DC, etc. - Grundaufwand (unabhängig von der Anzahl Analyten)	25
3.3.4. 2-dimensionale Detektion mit DAD, IR, etc. - Grundaufwand (unabhängig von der Anzahl Analyten)	35
3.3.5. Detektion mit Massenspektrometrie (MS oder MS/MS) - Grundaufwand (unabhängig von der Anzahl Analyten)	60
3.3.6. Summenparameter aus einzelnen Analysen und/oder Zusatzaufwand für die Beurteilung einer großen Anzahl Analyten	Nach Aufwand
3.4. Titration (exklusive dosieren, wägen)	
3.4.1. Mit Indikator	10
3.4.2. Karl-Fischer inkl. Gerätevorbereitung	20
3.4.3. Potentiometrische Titration	15

3.5. Elektrochemische Messungen		
3.5.1.	Polarographie inkl. Kalibrierung und Auswertung	25
3.5.2.	pH inkl. Kalibrierung	10
3.5.3.	Leitfähigkeitsmessung inkl. Kalibrierung	5
3.5.4.	Ionensensitive Elektroden inkl. Kalibrierung	15
3.6. Dichtemessungen		
3.6.1.	Pyknometer inkl. wägen	15
3.6.2.	Aräometer inkl. temperieren	10
3.6.3.	Elektronische Dichtemessung	5
3.7. Radioaktivitätsmessungen		
3.7.1.	Handmonitor	10
3.7.2.	α -Messung	40
3.7.3.	β -Messung	40
3.7.4.	Scintillations-Messung	40
3.7.5.	Gamma-Spektrum	40
3.7.6.	Neutronenaktivierung	75
3.8. Andere physikalische Messungen		
3.8.1.	Gefrierpunkt	10
3.8.2.	Schmelzpunkt	20
3.8.3.	Siedepunkt	20
3.8.4.	Temperaturmessung	5
3.8.5.	Dielektrizitätskonstante (z.B. Food-Oil-Sensor)	5
3.8.6.	Wasseraktivität	10
3.9. Sensorische Prüfungen		
3.9.1.	Sinnenprüfung einfach durch 1 Person	5
3.9.2.	Degustation (Dreieckstest pro Person)	10
3.10. DNA-/RNA-Analysen		
3.10.1.	Reverse Transkription (ohne PCR)	25
3.10.2.	PCR (eine Zielsequenz)	
	- qualitativ (einfach und multiplex)	25
	- quantitativ kompetitiv	40
	- quantitativ real-time	45
	- quantitative digital droplet PCR (ddPCR)	50
3.10.3.	Restriktionsanalyse (ein Enzym)	10
3.10.4.	DNA/RNA-Sequenzanalysen incl. NGS	nach Aufwand
3.11. Elektrophorese / Proteinanalytik		
3.11.1	Polyacrylamidgelelektrophorese (IEF/SDS) inkl. Auswertung	25
3.11.2	Western-Plot (inkl. Elektrophorese und Auswertung)	60
3.11.3.	Agarosegelelektrophorese inkl. Auswertung	15
3.11.4	ELISA (inkl. Auswertung)	40

			Aufwandpunkte pro Probe
4. Mikrobiologie			
4.1. Qualitative Bestimmungen (inkl. Probenvorbereitung)			
– Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii)	(ISO/TS 22964)		55
– Listeria monocytogenes	(ISO 11290-1)		55
– Thermotolerante Campylobacter spp	(ISO 10727-2)		45
– Salmonella spp	(ISO 6579)		45
– Shiga-Toxin bildende E. coli	(ISO/TS 13136)		180
4.2. Quantitative Bestimmungen			
4.2.1. Probenvorbereitung			
– Lebensmittel			40
– Wasser			20
4.2.2. Keime, klassisch			
– aerobe mesophile Keime LM/Wasser	(ISO 4833-1/6222)		5
– Bacillus cereus	(ISO 7932)		10
– Campylobacter spp	(ISO 10272-1)		15
– Clostridium perfringens	(ISO 7937)		15
– Enterobacteriaceae	(ISO 7899-2)		10
– Enterococcus spp.	(ISO 21528-2)		10
– Escherichia coli, Gusskultur	(ISO 16649)		5
– Escherichia coli, Filtration	(ISO 9308-1)		10
– Legionellen mit Bestätigung klassisch	(ISO11731-2)		40
– Listeria monocytogenes	(ISO11290)		15
– Pseudomonas aeruginosa	(ISO 16266)		15
– Staphylokokken, koagulase positive	(ISO 6888)		10
– Hefen	(SLMB 2008, 1411)		10
4.2.3. Keime, TEMPO-Methode			20
– Anreicherung für Bestätigung			5
4.2.4. Totalzellzahlbestimmung mittels Durchflusszytometrie, inkl. Probenvorbereitung	(SLMB 333.1)		30
4.2.5. VIDAS			40

	Aufwandpunkte pro Probe
5. Überprüfung von Bezeichnungen, Prospekten, Etiketten, Packungstexten etc. Standardbeurteilung Beurteilungen mit mehr als 30 Min Arbeitszeit	30 Zusätzlicher Aufwand in Minuten
6. Prüfung und Unterzeichnung von Zertifikaten	
6.1. Unterzeichnung pro Exemplar	30
6.2. umfangreichere Prüfung von Unterlagen und Belegen: zusätzlich zur Unterzeichnung	effektiver Zeitaufwand in Minuten
7. Inspektionen	
Grundsatz: Jeder Verstoss gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften ist nach Art. 33 LMG 2014 zu beanstanden.	
Gebührenbemessung:	
<ul style="list-style-type: none">• Die Gebühren werden nach Aufwand gemäss den jeweiligen kantonalen Regelungen verrechnet• Liegen lediglich Bagatellbeanstandungen vor, wird auf die Erhebung von Gebühren verzichtet.	
Hinweis: Kantonal geregelte Gebühren wie Reisezeit, Sekretariatsarbeit, Versand etc. sind im effektiven Zeitaufwand nicht enthalten (vgl. Punkt A.3.)	

Anhang

Anleitung zur Aufwandpunktberechnung für Analysenmethoden

Grundsatz:

An der Arbeit sollten sich mehrere Personen beteiligen, damit unterschiedliche Beurteilungen diskutiert und korrigiert werden können.

Aufwand:

Mit etwas Übung ca. 5-10 Minuten pro Methode

Vorgehen:

1. Der Analysengang wird in Einzelschritte zerlegt.
2. Die Einzelschritte werden den entsprechenden Grundoperationen zugeteilt. Es ist darauf zu achten, dass ganze Arbeitsschritte bewertet werden. Eine Aufteilung in Teilschritte ist nicht zulässig.

Es wird die Summe aller Aufwandpunkte pro Methode gebildet.

Beispiele

1. Beispiel: Methode mit GC-MS (Allergene Duftstoffe in Kosmetika)

Arbeitsschritte	Grundoperation	Aufwandpunkte
1. Wägen	2.2.2	5
2. Wasserdampfdestillation	2.3.5	20
3. Verdünnen	2.1.7	5
4. GC	3.3.1	60
5. MS	3.3.5	60
6. Summe der Analyten (Bsp. 1 Allergen nachgewiesen)	3.3.6	0
Summe		150

2. Beispiel: ICP-MS mit Druckaufschluss (Elementanalytik)

Arbeitsschritte	Grundoperation	Aufwandpunkte
1. Wägen	2.2.2	5
2. Aufschluss unter Druck	2.4.3	30
3. Verdünnen	2.2.7	5
4. ICP-MS	3.2.4	120
5. Aufwand mehrere Analyten (Bsp. 3 Elemente)	3.3.6	0
Summe		160

3. Beispiel: HPLC-MS/MS (PFAS in Milch)

Arbeitsschritte	Grundoperation	Aufwandpunkte
1. Dosieren mit Hohlmass	2.2.1	5
2. Extrahieren (inkl. QUECHERS)	2.3.7	25
3. Zentrifugieren (4 x 5 TP)	2.3.2	20
4. HPLC	3.3.1	60
5. MS/MS	3.3.5	60
6. Summenparameter 22 PFAS (15' zusätzl. Aufwand)	3.3.6	15
Summe		185

4. Beispiel: real-time PCR(eine Zielsequenz)

Arbeitsschritte	Grundoperation	Aufwandpunkte
1. Wägen	2.2.2	5
2. Mech. Zerkleinerung (bis 1kg)	2.1.2	5
3. Nukleinsäureextraktion	2.6.1	20
4. Quantitative real-time PCR	3.10.3	45
Summe		75