

**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

Ueberarbeitet	AG Tarif des VKCS	2005
Genehmigt	383. Sitzung des VKCS	1. / 2. September 2005
Gültig ab		01. Januar 2006

\* Anhang zur Verordnung über die Gebühren in den Bereichen Gesundheit, Soziales und Zivilschutz vom 10. Juni 1991 (SAR 301.151)

---

# 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 hauptsächlich ein Mass für den mittleren zeitlichen Aufwand in Minuten.**

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.45 des Lebensmittelgesetzes 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 etc.) sind darin nicht enthalten.

## B. Grundoperationen

Die Aufwandpunkte sind hauptsächlich ein Mass für den mittleren zeitlichen Aufwand in Minuten.

	Aufwandpunkte pro Probe
<b>1. Probenerhebung</b>	<b>15</b>
<b>2. Probenvorbereitung</b>	
2.1 <i>Homogenisieren / Zerkleinern</i>	
2.1.1. Vorreinigen, waschen, rüsten	5
2.1.2. Ohne mechanische Zerkleinerung	5
2.1.3. Mit mechanischer Zerkleinerung	15
2.1.4. Lösen, verdünnen	5
2.2. <i>Dosieren / Wägen</i>	
2.2.1. Mit Hohlmass	5
2.2.2. Mit Tarierwaage	5
2.2.3. Mit Analysenwaage	5
2.3. <i>Isolieren / Trennen / Reinigen</i>	
2.3.1. Sieben	10
2.3.2. Zentrifugieren	5
2.3.3. Filtrieren	10
2.3.4. Extrahieren	15
ausschütteln inkl. Reagenziodosierung und	
Phasentrennung im Scheidetrichter	
ausschütteln inkl. Reagenziodosierung, Phasentrennung	
durch Zentrifugation und absaugen im Zentrifugenglas	
Soxhlet inkl. beschicken der Hülse, Zugabe des	
Extraktionsmittels und isolieren des Extraktes	
flüssig-flüssig Extraktion mit Kutscher-Steudel, Perforator	
etc. inkl. dosieren und Phasentrennung	
2.3.5. Destillieren inkl. Sweep-Co-Destillation	20
2.3.6. Präparative Chromatographie:	
– Kartuschen etc.	5
– einfache Eluierung inkl. Material-Vorbereitung	20
– fraktionierte Eluierung inkl. Material-Vorbereitung	30
2.3.7. Präzipitieren mit Carrez/TCA etc inkl. filtrieren	10
2.3.8. Enzymatischer Abbau	10
2.4. <i>Chemische Behandlungen</i>	
2.4.1. Umsetzen (verseifen, umestern, derivatisieren)	10
2.4.2. Nasse Mineralisation	30
2.4.3. Aufschluss unter Druck	30

	<b>Aufwandpunkte pro Probe</b>
<b>2.5. Thermische Behandlungen</b>	
2.5.1. Erhitzen mit oder ohne Rückflusskühlung	5
2.5.2. Trocknen exklusive wägen	5
2.5.3. Eindampfen	5
2.5.4. Trocken veraschen	10
2.5.5. Abkühlen, gefrieren, lyophilisieren	10
<b>2.6. Spezielle Probenvorbereitungen</b>	
2.6.1. Pressling für IR	15
2.6.2. Fensterbeschichtung für IR	10
2.6.3. Nukleinsäureextraktion (CTAB u./o. Silicagel)	50
2.6.4. Nukleinsäure-Quantifizierung	20
2.6.5. Viren-Isolation	50
<b>3. Bestimmungen / Nachweise</b>	
<b>3.1. Spektroskopie / optische Messungen</b>	
3.1.1. Mit Farbreaktion inkl. Kalibrierung	20
3.1.2. Ohne Farbreaktion	15
3.1.3. Aufnahme eines UV-VIS oder IR-Spektrums	10
3.1.4. Aufnahme eines Massenspektrums	50
3.1.5. Aufnahme eines NMR-Spektrums	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
<b>3.2. AAS, ICP (pro Element)</b>	
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 inkl. Auswertung	25
<b>3.3. Chromatographie</b>	
3.3.1. GC, HPLC, IC inkl. Auswertung	60
3.3.2. Papier- und Dünnschichtchromatographie mit visueller Auswertung	30
3.3.3. Zusätzliche Auswertung von Spektren aller chromatographischer Verfahren zur Sicherung der Resultate siehe 3.1.	
<b>3.4. Titration (exklusive dosieren, wägen)</b>	
3.4.1. Mit Indikator	10
3.4.2. Karl-Fischer inkl. Gerätevorbereitung	20
3.4.3. Potentiometrische Titration	15
<b>3.5. Elektrochemische Messungen</b>	
3.5.1. Polarographie inklusive kalibrieren und auswerten	25
3.5.2. pH inklusive kalibrieren	10
3.5.3. Leitfähigkeitsmessung	5
3.5.4. Ionensensitive Elektroden	15
<b>3.6. Dichtemessungen</b>	
3.6.1. Pyknometer inklusive wägen	15
3.6.2. Aräometer inklusive temperieren	10
3.6.3. Elektronische Dichtemessung	5

	<b>Aufwandpunkte pro Probe</b>
<b>3.7. Radioaktivitätsmessungen</b>	
3.7.1. Handmonitor	<b>10</b>
3.7.2. $\alpha$ -Messung	<b>40</b>
3.7.3. $\beta$ -Messung	<b>40</b>
3.7.4. Scintillations-Messung	<b>40</b>
3.7.5. Gamma-Spektrum	<b>40</b>
3.7.6. Neutronenaktivierung	<b>75</b>
<b>3.8. Andere physikalische Messungen</b>	
3.8.1. Gefrierpunkt	<b>10</b>
3.8.2. Schmelzpunkt	<b>20</b>
3.8.3. Siedepunkt	<b>20</b>
3.8.4. Temperaturmessung	<b>5</b>
3.8.5. Dielektrizitätskonstante (z.B. Food-Oil-Sensor)	<b>5</b>
3.8.6. Wasseraktivität	<b>10</b>
<b>3.9. Sensorische Prüfungen</b>	
3.9.1. Sinnenprüfung einfach durch 1 Person	<b>5</b>
3.9.2. Degustation (Dreieckstest pro Person)	<b>10</b>
<b>3.10. Spezielle Anwendungen und neue Verfahren</b>	
3.10.1. IC Trinkwasser:	
- Grundaufwand pro Probe	<b>15</b>
- Analyse pro Ion	<b>15</b>
3.10.2. Reverse Transkription (ohne PCR)	<b>25</b>
3.10.3. PCR (eine Zielsequenz)	
- qualitativ (einfach)	<b>25</b>
- qualitativ (nested)	<b>40</b>
- quantitativ kompetitiv	<b>40</b>
- quantitativ real-time	<b>45</b>
3.10.4. Restriktionsanalyse (ein Enzym)	<b>10</b>
3.10.5. DNA-Sequenzanalyse	<b>40</b>
3.10.6. ELISA (inkl. Auswertung)	<b>40</b>
3.10.7. Western-Blot (inkl. Elektrophorese und Auswertung)	<b>60</b>
<b>3.11. Elektrophorese</b>	
3.11.1. Polyacrylamidgelelektrophorese (IEF/SDS) inkl. Auswertung	<b>25</b>
3.11.2. Agarosegelelektrophorese inkl. Auswertung	<b>15</b>

			<b>Aufwandpunkte pro Probe</b>
<b>4. Mikrobiologie</b>			
4.1.	<i>Qualitative Bestimmungen (inkl. Probenvorbereitung)</i>		
	– <i>Salmonella</i> spp.	(SLMB 56 E.20)	<b>45</b>
	– <i>Listeria monocytogenes</i>	(SLMB 56 E.21)	<b>55</b>
	– Thermotolerante <i>Campylobacter</i> spp	(SLMB 56 E.22)	<b>45</b>
4.2.	<i>Quantitative Bestimmungen</i>		
4.2.1.	Probenvorbereitung		
	– Lebensmittel		<b>40</b>
	– Wasser		<b>20</b>
4.2.2.	Keime		
	– aerobe mesophile Keime	(SLMB 56 E.1)	<b>5</b>
	– Enterobacteriaceae	(SLMB 56 E.2)	<b>10</b>
	– <i>Escherichia coli</i> , Gusskultur	(SLMB 56 E.3)	<b>5</b>
	– <i>Escherichia coli</i> , Filtration	(SLMB 56 E.3)	<b>10</b>
	– <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	(SLMB 56 E.4)	<b>10</b>
	– <i>Enterococcus</i> spp.	(SLMB 56 E.5)	<b>10</b>
	– Koagulasepositive Staphylokokken	(SLMB 56 E.6)	<b>10</b>
	– <i>Clostridium perfringens</i>	(SLMB 56 E.7)	<b>15</b>
	– <i>Bacillus cereus</i>	(SLMB 56 E.8)	<b>10</b>
	– <i>Listeria monocytogenes</i>	(SLMB 56 E.9)	<b>10</b>
	– Hefen	(SLMB 56 E.10)	<b>10</b>

	<b>Aufwandpunkte pro Probe</b>
<b>5. Ueberprüfung von Bezeichnungen, Prospekten, Etiketten, Packungstexten etc.</b>	<b>effektiver Zeitaufwand in Minuten</b>
<b>6. Prüfung und Unterzeichnung von Zertifikaten</b>	
6.1. Unterzeichnung pro Exemplar	<b>30</b>
6.2. umfangreichere Prüfung von Unterlagen und Belegen: zusätzlich zur Unterzeichnung	<b>effektiver Zeitaufwand in Minuten</b>
<b>7. Inspektionen</b>	
<b>Grundsatz:</b> Jeder Verstoss gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften ist nach Art. 27 LMG zu beanstanden.	
<b>Gebührenbemessung:</b>	
Die Gebührenbemessung erfolgt aufgrund des tatsächlichen Zeitaufwandes (Dauer der Inspektion inkl. administrativer Bearbeitung durch das Inspektorat)	<b>effektiver Zeitaufwand in Minuten</b>
Liegen lediglich Bagatellbeanstandungen vor, kann auf die Erhebung von Gebühren verzichtet werden.	
<b>Hinweis:</b> 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. Säuregrad in Fett (SLMB 7A/32)

Arbeitsschritte	Grundoperation	Aufwandpunkte
1. Wägen	2.2.3.	5
2. Lösen	2.1.4.	5
3. Titrieren	3.4.1.	10
<b>Summe</b>		<b>20</b>

### 2. Trockensubstanz in Käse (SLMB 5/02)

Arbeitsschritte	Grundoperation	Aufwandpunkte
1. Dosieren Sand	2.2.2.	5
2. Trocknen	2.5.2.	5
3. Wägen	2.2.3.	5
4. Zerkleinern Käse	2.1.3.	15
5. Dosieren Käse	2.2.3.	5
6. Trocknen	2.5.2.	5
7. Wägen	2.2.3.	5
<b>Summe</b>		<b>45</b>



---

**3. GVO-Quantifizierung in Sojabohnen (SLMB 52B)**

<b>Arbeitsschritte</b>	<b>Grundoperation</b>	<b>Aufwandpunkte</b>
1. Homogenisieren mit mechanischer Zerkleinerung	2.1.3.	15
2. DNA-Extraktion	2.6.3.	50
3. DANN-Quantifizierung	2.6.4.	20
4. PCR-real-time (RRS)	3.10.3.	45
5. PCR real-time (Lektin)	3.10.3.	45
<b>Summe</b>		<b>175</b>

---