

Neue Inhalte und Strukturen im Lebensmittelrecht

Durch die Anpassung des schweizerischen Lebensmittelrechts entstehen neue Strukturen im Lebensmittel-Kontrollsystem. Vereinzelt werden neue Regelungen eingeführt, die nicht nur die Produzenten, sondern auch die Händler und Transporteure in die Pflicht nehmen. Übergangsfristen laufen mit verschiedenen Ausnahmen nur bis zum 31.12. 2006 und sollten im Einzelnen überprüft werden.

Die wichtigsten Änderungen

1. Meldepflicht
2. Äquivalenz EG Lebensmittelhygienerecht: Betriebsbewilligungspflicht
3. HACCP und Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis
4. Selbstkontrolle (Rückverfolgbarkeit, Informations- und Dokumentationspflicht)

Alle Betriebe, die Lebensmittel herstellen, **verarbeiten, behandeln, lagern, transportieren, abgeben, importieren oder exportieren** müssen ab 1. Januar 2006 bei den zuständigen kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden gemeldet sein. Sie haben ihre genaue Tätigkeit anzugeben. Damit die Vollzugsbehörden stets über aktuelle Betriebsinformationen verfügen, sind Änderungen der Tätigkeit oder Betriebsschliessungen ebenfalls zu melden. Die kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden werden in den kommenden Wochen in ihren Kantonen bekannt geben, wie die Meldung zu erfolgen hat (Äquivalenz zum EG Lebensmittelhygienerecht).

Ab 1. Januar 2006 unterstehen grundsätzlich sämtliche Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben der **Betriebsbewilligungspflicht**. Diese Betriebsbewilligung stellt für Fleisch, Fisch und Eier verarbeitende Betriebe eine einschneidende Neuerung dar.

Das **HACCP-Konzept** (Hazard Analysis and Critical Control Point) bildet ein wichtiges Instrument zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Das Konzept war als Grundanforderung bereits im bestehenden Lebensmittelrecht verankert.

Um sehr kleinen Betrieben einen übermässigen Aufwand zu ersparen, wird die Verpflichtung zur Dokumentation und zur Aufbewahrungsfrist von Dokumenten flexibel gehandhabt werden können. Mit dem neuen Hygienerecht sind nun solche flexiblere Branchen-Lösungen möglich, die an die Stelle des HACCP-Konzepts treten können. Sie müssen jedoch vom BAG bewilligt werden.

Die **Rückverfolgbarkeit** muss gewährleistet sein. Wer mit Lebensmitteln handelt, muss den Vollzugsbehörden Auskunft geben können, von wem die Produkte bezogen wurden und an wen sie geliefert worden sind. Ein Importeur, der Produkte aus einem Land einführt, das kein analoges System der Rückverfolgbarkeit kennt, ist dafür verantwortlich, dass deren Herkunft rückverfolgbar ist.

Pflicht zur Information: Wer gesundheitsgefährdende Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände in den Verkehr gebracht hat, muss unverzüglich die kantonalen Vollzugsbehörden informieren, die betreffenden Produkte vom Markt nehmen oder zurückrufen.

Dokumentation der Selbstkontrolle: Alle Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle müssen schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren dokumentiert werden. Zum Beispiel müssen gesundheitsrelevante Daten als «Informationen zur Lebensmittelkette» bereitgehalten werden.

Kontroll- und Notfallpläne werden von den Bundesämtern neu eingeführt. Das BAG erstellt gemeinsam mit den Bundesämtern für Veterinärwesen und für Landwirtschaft einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan.

Neue Struktur Lebensmittel-Verordnungsrecht

6. Neue Struktur
7. Hygieneverordnung
8. Primärproduktion
9. Futtermittel
10. Milchqualität
11. Fleischhygiene
12. Lebensmittel tierischer Herkunft

Neue Strukturen

Das Ziel des Projekts «Neustrukturierung» war das Schaffen eines neuen juristischen Hauses für das Lebensmittelrecht. Es trägt dem – auch in der EG benutzten Kontrollprinzip – «vom Stall bis auf den Tisch» Rechnung. Mit Ausnahme des Hygienerechts wird die Änderung des materiellen Rechts später erfolgen.

Kernstück der neuen Struktur ist die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV). Sie ersetzt die bestehenden Bundesratsverordnungen und Bundesratsbeschlüsse. Sehr viele Bestimmungen in diesen Erlassen haben nicht einen Stellenwert, über den der Bundesrat unbedingt entscheiden müsste. Dazu gehören Details wie die Luftkammerhöhe in den Eiern oder der Fruchtanteil in Konfitüren (Art. 267 LMV).

Die LGV enthält nur noch die wesentlichen Entscheide, die dem Bundesrat sinnvollerweise zustehen. Die weiteren technischen Bestimmungen werden an das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) delegiert. Zentral sind die fünf übergreifenden Verordnungen: Hygieneverordnung, Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln, den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung, die Zusatzstoffverordnung sowie die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung. Daneben gibt es 20 «vertikale» Verordnungen, die bestimmte Lebensmittelklassen regeln.

Die nun erfolgte Strukturrevision soll ermöglichen, dass künftig der rasanten Entwicklung von Wissenschaft und Technik sowie der hohen Revisionskadenz des

EG-Rechts Rechnung getragen werden kann.

Hygieneverordnung

Die neue Hygieneverordnung regelt nun folgende Bereiche:

- Allgemeine Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln
- Personenhygiene und Schulung
- Thermische Verfahren und Verarbeitungshygiene
- Besondere Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft
- Grenz- und Toleranzwerte für Mikroorganismen in Lebensmitteln

Die Übernahme der allgemeinen Hygienebestimmungen der EG Gesetzgebung ist eine Grundvoraussetzung für eine mögliche Anerkennung der Äquivalenz seitens der EU im Bereich Lebensmittel tierischer Herkunft. Diese Äquivalenz soll der Schweiz, für Lebensmittel tierischer Herkunft, den erleichterten Zutritt zum EU-Markt ermöglichen.

Futtermittel

Die Verordnung des Bundesrates über die Primärproduktion legt die Hygienevorschriften für in landwirtschaftlichen Betrieben hergestellte Erzeugnisse fest, die zur Verwendung als Lebens- oder Futtermittel bestimmt sind. Eine Voraussetzung dafür, dass Lebensmittel sicher produziert werden können.

Milchqualität

Mit dem Abschluss der Bilateralen Verträge wurde die Äquivalenz der schweizerischen mit den EG-Vorschriften im Bereich der Erzeugung und Produktion von Kuhmilch und Milchprodukten bereits erreicht. Nun wird dies auch auf Ziegen-, Schaf- und Stutenmilch ausgedehnt. Die Revision des EG-Rechts bedingt, dass auch die Schweiz geringfügige Anpassungen nachvollzieht, damit die Äquivalenz nicht verloren geht.

Fleischhygiene

Die Betriebsgrößen von Fleischverarbeitern werden neu definiert: Grossbetriebe verarbeiten pro Jahr mehr

als 1200 Schlacht-GVE (Grossvieheinheiten) oder mehr als 30 000 kg anderer Schlachttiere wie Geflügel, Kaninchen usw.

Betriebe mit geringer Kapazität (früher Kleinbetriebe) verarbeiten weniger als 1200 Schlacht-GVE / Jahr und weniger als 30 000 kg anderer Schlachttiere.

Betriebe mit gelegentlichen Schlachtungen verarbeiten weniger als 10 Tiere/Woche (andere Schlachttiere: nur Geflügel, Kaninchen usw.) und insgesamt höchstens 1000 kg/Jahr.

Die Schlachttieruntersuchung (lebende Tiere) wird für alles Schlachtvieh, für Hausgeflügel und Hauskaninchen obligatorisch (bisher: nur Rinder über 6 Monate; Schafe, Ziegen über ein Jahr alt). Neu ist die Möglichkeit, die Schlachttieruntersuchung von Schweinen, Hausgeflügel, Hauskaninchen im Tierbestand durchführen zu lassen.

Auch Hauskaninchen und Hausgeflügel müssen nun einer Fleischkontrolle unterzogen werden.

Lebensmittel tierischer Herkunft

In der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft und den daraus hergestellten Erzeugnissen sind die Anforderungen an sämtliche Erzeugnisse tierischer Herkunft wie Fisch, Muscheln und Eier zum grössten Teil neu formuliert worden und wesentlich umfangreicher als die entsprechenden bisherigen Kapitel in der LMV. Die bisherigen Bestimmungen zu Milch und Honig wurden lediglich geringfügig geändert.

In das Kapitel Fleisch wurden neu Bestimmungen über die Fleischzubereitung, das Fleischerzeugnis, Skelettmuskeln, bearbeitete Mägen, Blasen, Därme usw. aufgenommen.

Da Weichtiere (Muscheln, Schnecken) als Lebensmittel zunehmend an Bedeutung gewinnen, werden die bisherigen Bestimmungen um entsprechende Definitionen sowie Anforderungen an lebende Muscheln in der Verordnung ergänzt. Fische bzw. Fischereierzeugnisse sind neu in einem separaten Kapitel definiert. Mit

einigen Ausnahmen werden sämtliche Meeres- oder Süsswassertiere oder deren Tierkörper Teile als Fischereierzeugnisse bezeichnet.

In Anlehnung ans EG-Recht werden neue Definitionen für Flüssigei und Eiprodukte eingeführt. Die mikrobiologischen Anforderungen an Hühnereier, die zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, wurden in die Hygieneverordnung verschoben. Die qualitativen Anforderungen an Eiprodukte wurden präzisiert.

Die Definition der Milchprodukte sowie die Kennzeichnung von Käse wurden ans EG-Recht angepasst.

Lebensmittelzusatzstoffe (ZUV)

In Anpassung des Zusatzstoffrechtes an die EU werden verschiedene Änderungen vorgenommen. Die wichtigsten sind: Biphenyl (E 230), Orthophenylphenol (E 231) und Na-Orthophenylphenol (E 232) fallen unter die Definition der Pflanzenschutzmittel und werden deshalb herausgestrichen und sind somit nur noch in der Fremd- und Inhaltstoffverordnung FIV geregelt.

Carnaubawachs (E 903) ist als Überzugsmittel aufgrund neuer Beurteilung nicht mehr nach GHP zugelassen, sondern mit Höchstmengenbegrenzung.

Die Einsatzmöglichkeiten von Cyclamat (E 952) wird eingeschränkt, da der ADI durch das Scientific Committee for Food (SCF) gesenkt wurde: die Höchstmenge in alkoholfreien Süssgetränken (Limonaden und Tafelgetränken) wird von 400 mg/l auf 250 mg/l gesenkt. In Zuckerwaren inkl. Kaugummi sowie in Speiseeis wird der Zusatz verboten.

Als neues Überzugsmittel für Zuckerwaren und Trockenfrüchte wird hydriertes Poly-1-decen (E 907) und als neue Süsstoffe werden Sucralose (E 955) und Aspartam-Acesulfamsalz (E962) aufgenommen. Ω

Quelle BVG

Weitere Informationen unter www.lm-revisionen.ch



Die vollständige Produkte- und Dienstleistungspalette

- Hygicult®** einfacher Abklatschtest - Gesamtkeimzahl
- DryCult®** Gesamtkeimzahl von Wasserproben
- Easicult®** Bakteriennachweis in industriellen Flüssigkeiten
- Cultura® M** bewährter Kleinbrutschrank zur Test-Bebrütung
- Ext. Kontrolle** 2-4 mal pro Jahr durch unsere Spezialisten zur Überprüfung Ihrer Hygienemassnahmen (QM)

