

# Das neue Lebensmittelrecht für die Fleisch- branche – das Wichtigste in Kürze

## 1. Einleitung und zeitlicher Ablauf

Bedingt durch verschiedene politische Entwicklungen aber auch sich ändernde Bedingungen auf europäischer Ebene hat der Bundesrat bereits 2011 die Botschaft zum neuen Lebensmittelgesetz (LMG) verabschiedet mit dem Ziel, unter Beibehaltung der Lebensmittelsicherheit und des Täuschungsschutzes die Flexibilität im Inland zu verbessern und zwecks Vermeidung von unnötigen Handelshemmnisse eine Angleichung an die EU-Gesetzgebung zu erreichen. Nach intensiven Beratungen und einigem Hin und Her hat das eidgenössische Parlament schlussendlich dem neuen LMG im Juni 2014 zugestimmt.

Daraufhin arbeitete die zuständige Bundesbehörde, das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), die entsprechenden Ausführungsbestimmungen in Form des Verordnungspaketes Largo aus, das u.a. auch eine grundlegende Überarbeitung bzw. Angleichung der Verordnungsstruktur an diejenige der EU beinhaltete. Diese mit den Erläuterungen über 2'000 Seiten umfassende Unterlage wurde den interessierten Kreisen Mitte 2015 zur Vernehmlassung vorgelegt, worauf alleine der SFF mit einer 73-seitigen Stellungnahme Position bezog. Daraufhin folgten, auch unter Beteiligung des SFF, mehrere runde Tische des BLV wie auch diverse Einzelgespräche mit den jeweils betroffenen Branchen. Diese haben zur Klärung, aber auch zu massiven Entschärfung bei diversen Vorgaben zugunsten der jeweiligen Lebensmittelbranchen und damit auch des Fleischsektors wesentlich beigetragen.

Der Bundesrat hat dem gesamten Verordnungspaket Largo am 16.12.2016 zugestimmt und das Datum der Inkraftsetzung auf den 1.5.2017 festgelegt. Dabei gelten im Grundsatz folgende Übergangsfristen (gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), Art. 95):

	<u>Übergangsfrist</u> keine ( <i>üblich bei Gesetzen</i> )
• Definitionen im neuen LMG	
• Hygienevorgaben ( <b>Höchstwerte</b> für Mikrobiologie, Rückstände Kontaminanten), Aufgabe Positivprinzip / Bewilligungsverfahren für neuartige Lebensmittel	keine
• Informationen zu Lebensmittel im <b>Offen- bzw. Onlineverkauf</b>	1 Jahr ( <i>bis 30.4.2018</i> )
• Angaben zu <b>Zusammensetzung, Kennzeichnung, Werbung</b> (danach bis Erschöpfung der Bestände)	4 Jahre ( <i>bis 30.4.2021</i> )
• Bislang unbefristete Bewilligungen (z.B. <b>Betriebsbewilligung</b> ) → erlöschen nach Ablauf der Übergangsfrist	4 Jahre ( <i>bis 30.4.2021</i> )

Während den Übergangsfristen gelangt entweder das alte oder das neue Lebensmittelrecht zur Anwendung; ein allfälliges „Rosinenpicken“ zwischen beiden ist nicht zulässig.

Im Folgenden wird auf die für die Fleischwirtschaft wichtigsten Änderungen und Anpassungen eingegangen, wobei auch angesichts des Umfangs selbstverständlich kein Anspruch auf Vollständigkeit besteht bzw. bestehen kann. Auch seitens der Bundesbehörden sind noch weitere Umsetzungsunterlagen wie Weisungen (→ Vollzugsbehörden, Branche), Informationsschreiben (→ interessierte Kreise), aber auch Stammbblätter zu einzelnen Verordnungen im Entstehen begriffen.

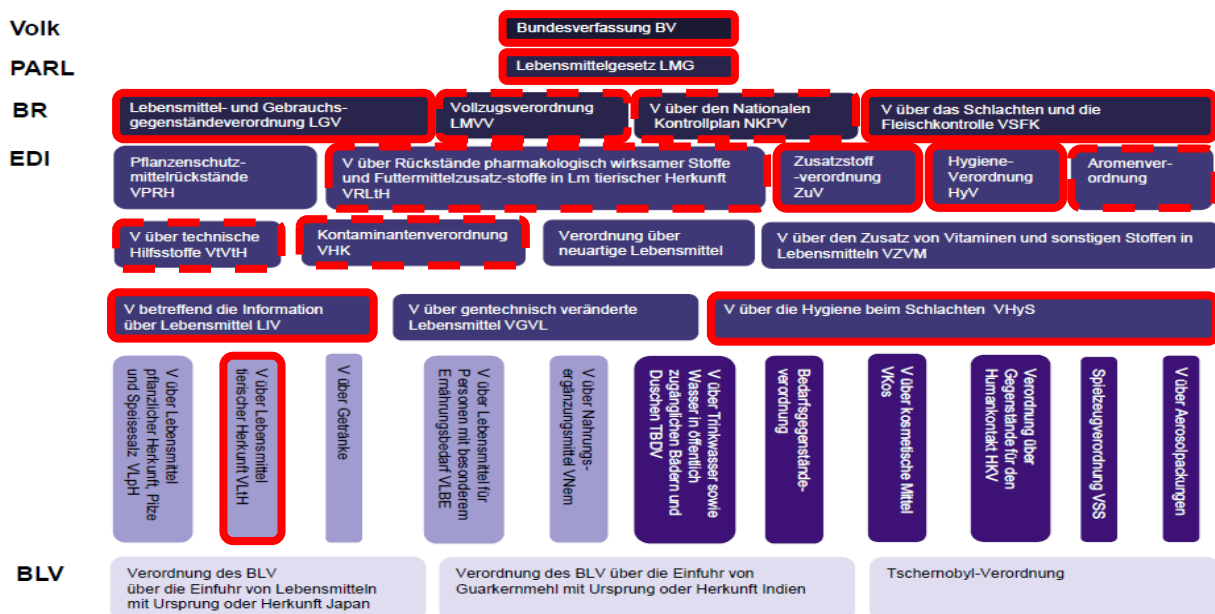
Weitergehende Informationen können jedoch bereits wie folgt übers Internet abgerufen werden:

- [www.lebensmittelrecht2017.ch](http://www.lebensmittelrecht2017.ch): enthält gesetzliche Vorgaben des neuen Lebensmittelrechts mit Erläuterungen, Präsentationen und weiteren Zusatzinformationen
- [www.sff.ch](http://www.sff.ch) → „Fleischinfos“ → „Gesetze“: führt die für die Fleischwirtschaft relevanten Gesetzesbestimmungen mit den direkten Links zur amtlichen Sammlung des Bundes auf

- Informationen zu Einführungsveranstaltungen zum neuen Lebensmittelrecht:
  - Tagung BLV vom 25.4.2017: [www.lebensmittelrecht2017.ch](http://www.lebensmittelrecht2017.ch) → „Weitere Informationen“ → „Publikationen“
  - Referat Dr. M. Beer, Vizedirektor BLV an der SFF-Abgeordnetenversammlung vom 26.4.2017: [www.sff.ch](http://www.sff.ch) → „Öffentlichkeit“ → „Weitere Beiträge“
  - Tagung fial vom 2.5.2017: <http://www.fial.ch/de/documents/>

## 2. Aufbau und Grundsätze

Das neue Lebensmittelrecht weist einen analogen Aufbau wie die übrigen gesetzlichen Bestimmungen mit **verschiedenen Erlassstufen** auf wie der Bundesverfassung auf der obersten Stufe, gefolgt vom LMG und dann den Verordnungen. Letztere beinhalten wiederum eine Abstufung von den Bundesrats- über die Departements- hin zu den Ämterverordnungen. Bei den nun vorliegenden Departementsverordnungen des Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) wird zusätzlich unterschieden zwischen horizontalen (übergreifend über diverse Lebensmittelkategorien) und vertikalen (pro Lebensmittelkategorie: für Fleischsektor v.a. Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) relevant).



Bedeutung für Fleischbranche: — relevant — weniger relevant ohne Rand: kaum relevant

Bei der Ausgestaltung der neuen Ausführungsbestimmungen wurde der Grundsatz verfolgt, dass immer die **obere Erlassstufe mitzubersichtigen** ist und es **keine Wiederholungen** gibt (z.B. *Gebühren sind nicht in der LGV, sondern in der Vollzugsverordnung LMVV zu finden*). Zu den einzelnen Verordnungen wurde seitens des BLV zudem die Schaffung von sog. Stammblättern angekündigt, die die möglichen Horizontal- bzw. Querverbindungen zu anderen Verordnungen noch aufzeigen sollen.

Des Weiteren gilt es zu beachten, dass auch Teile anderer Gesetzgebungen wie z.B. der Landwirtschafts- (z.B. Verordnung über die Primärproduktion, Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV)) oder der Veterinärgesetzgebung eng mit dem Lebensmittelrecht verknüpft sind.

## 3. Aufhebung des Positivprinzips

In der nunmehr alten Lebensmittelgesetzgebung galt das Positivprinzip, d.h. alles war verboten, was nicht ausdrücklich erlaubt war (z.B. Bewilligung für Lebensmittel war notwendig). Mit dem neuen Lebensmittelrecht ist neu **alles erlaubt, was nicht ausdrücklich verboten** ist, d.h. Lebensmittel sind dann **verkehrsfähig**, wenn sie **sicher** und **nicht täuschend** sind.

## a. Sachbezeichnungen

Damit ist eine Bewilligung bzw. Umschreibung als Sachbezeichnung nur noch für Lebensmittel nötig, die nach dem 15.5.1997 in Verkehr gebracht wurden. Obligatorisch ist eine Bewilligung für **neuartige Lebensmittel** („Novel Food“) wie z.B. Insekten, GVO, Nanomaterialien, Zell- und Gewebekulturen, neue Zuchtmethoden bei Pflanzen und Tieren. Für traditionelle, neuartige Lebensmittel, d.h. Lebensmittel die ausserhalb der Schweiz und der EU bereits als traditionell gelten, gelangt ein erleichtertes Bewilligungsverfahren zur Anwendung.

Demnach können Sachbezeichnungen in absteigender Prioritätenreihenfolge 1. weiterhin gesetzlich vorgeschrieben werden (z.B. traditionelle Fleischprodukte gemäss VLtH, Art. 9, Abs. 4; geschützte Herkunftskennzeichnungen wie AOP bzw. IGP), 2. einer verkehrsüblichen Bezeichnung (vgl. SFF-Qualitätsleitsätze) und damit den Konsumentenerwartungen entsprechen oder dann 3. beschreibender Natur wie z.B. für Fantasie- bzw. wenig bekannte Produkte sein.

## b. Selbstkontrolle / HACCP-Konzept

Weiterhin obligatorisch bleibt die Selbstkontrolle nach dem HACCP<sup>1</sup>-Konzept (inkl. schriftlicher Dokumentation), die sich in vereinfachter Form neu auch auf den Handel erstreckt. Dabei gilt unverändert die **Eigenverantwortung des einzelnen Unternehmens** mit dem Ziel der Sicherstellung der Gesundheit, der Hygiene, des Täuschungsschutzes und der Information der Konsumenten. Von dieser wird das jeweilige Unternehmen bzw. die verantwortliche Person auch nicht entbunden, wenn eine amtliche Kontrolle stattfindet bzw. stattgefunden hat.

Diese Selbstkontrolle ist entweder durch eine durch die Branche selber erstellte **Branchenleitlinie**, die von den Behörden anerkannt werden muss, oder durch ein eigenes Konzept nachzuweisen. Diese erhalten mit dem neuen Lebensmittelrecht ein **klar höheres rechtliches Gewicht**, indem die einzelnen Branchen und Unternehmen einerseits **mehr Freiheiten** erhalten, andererseits aber auch **vermehrt in die Verantwortung** eingebunden werden. Zudem richtet sich auch der kantonale Vollzug bei seinen Kontrollen nach diesen branchenspezifischen Vorgaben. Der Gesetzgeber sieht hierbei für **Kleinstbetriebe bis neun Vollzeitäquivalente** ausdrücklich Erleichterungen vor, die sich abgestuft nach Risiko auch auf weitere Betriebsgrössenkategorien ausdehnen lassen.

Mit der **Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in Fleischfachbetrieben** verfügt der Fleischsektor bereits über eine entsprechende Branchenleitlinie, die beim ABZ Spiez bezogen werden kann. Seit April 2016 ist die 3. Version in Umlauf; eine Version 3.1 mit den neuen Höchstwerten wurde im Februar 2017 beim BLV zur Genehmigung eingereicht. Überdies ist die Ausarbeitung einer Version 4 mit den übrigen Anpassungen an das neue Lebensmittelrecht ab der 2. Jahreshälfte 2017 vorgesehen.

## c. Höchstwerte

Mit dem Wegfall des Positivprinzips werden die bisherigen Grenz- und Toleranzwerte durch **Höchstwerte** (mikrobiologisch, Rückstände, Kontaminanten, etc.) abgelöst, d.h. bei einem Überschreiten derselben gilt ein Lebensmittel als **nicht mehr verkehrsfähig** und muss verbunden mit einer Meldung an die zuständigen Vollzugsbehörden in der Eigenverantwortung des jeweiligen Unternehmens **zurückgenommen** bzw. **zurückgerufen** werden.

Bei den mikrobiologischen Höchstwerten wird zwischen folgenden Kriterien unterschieden (Hygieneverordnung (HyV), Art. 4 und Anhang 1):

- **Lebensmittelsicherheitskriterien:** erlauben Aussage zu Akzeptabilität im Handel
- **Prozesshygienekriterien:** erlauben Aussage zu Akzeptabilität der Funktionsweise der Prozesse verbunden mit den notwendigen Anpassungen
- **Richtwerte für die Überprüfung der Guten Verfahrenspraxis (GHP: Herstellung und Hygiene):** sind durch jeweilige Branchen in ihren Branchenleitlinien selber definierbar

Für die Prozesshygienekriterien sowie die GHP-Richtwerte sind in der HyV mögliche Korrekturmassnahmen festgelegt. Diese können jedoch nur dann zur Anwendung gelangen, wenn der

---

<sup>1</sup> = Hazard Analysis and Critical Control Points (= risikobasierte Gefahrenanalyse)

zuständige kantonale Vollzug diese im konkreten Fall als verhältnismässig beurteilt. Ansonsten gilt bei einem Überschreiten auch dieser Höchstwerte, dass die betreffenden Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen.

#### 4. Deklaration

Gemäss LMG, Art. 12 sind einzig die **Sachbezeichnung**, das **Produktionsland** sowie die **Zutaten** obligat anzugeben. Die Vorgabe von weiteren Kriterien liegt in der Entscheidungskompetenz des Bundesrates, aber nur, wenn diese gemäss LMG, Art. 13, Abs. 6 **keine übermässige administrative Mehrbelastung für die Betriebe** zur Folge haben. Genau eine solche zeigte die vom BLV und dem Seco in Auftrag gegebene Regulierungsfolgenabschätzung (RFA), was schlussendlich zu einer Erhöhung der Übergangsfrist bei der Anpassung der Verpackungen von einem auf vier Jahren sowie zu diversen weiteren Erleichterungen führte (siehe nachfolgend). Die Übergangsfrist von vier Jahren ist auch der Grund dafür, dass die Überarbeitung des bestehenden SFF-Deklarationsleitfadens zugunsten der dringlicheren Unterstützungshilfen des Verbandes erst im 2. Semester 2017 an die Hand genommen wird.

Gemäss LGV, Art. 36 bzw. Lebensmittelinformationsverordnung (LIV), Art. 3 müssen vorverpackte Lebensmittel direkt auf der Verpackung oder einer auf dieser befestigten Etikette folgende Angaben enthalten:

- Sachbezeichnung
- Zusammensetzung (Verzeichnis der Zutaten)
- Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
- gegebenenfalls ein mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (*z.B. bei Auslobung einer Tierart*)
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- Hinweise zur sachgemässen Verwendung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann.
- Name der Person oder Firma, die das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt, abfüllt oder abgibt, zusammen mit deren Adresse
- Produktionsland des Lebensmittels (*siehe Punkt 4b*)
- Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten des Lebensmittels (*siehe Punkt 4b*)
- spezifische Angaben für Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel sowie für Fisch
- Gebrauchsanleitung, sofern es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne diese Angabe bestimmungsgemäss zu verwenden;
- Warenlos
- Nährwertdeklaration (*siehe Punkt 4c*)
- Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung (z.B. Bestrahlung)

Im Offenverkauf bleibt die Pflicht zur schriftlichen Angabe der nachfolgenden Elemente unverändert bestehen; über die übrigen muss mündlich Auskunft gegeben werden können:

- Herkunft von Fleisch und Fisch
- Einsatz von hormonellen bzw. nicht-hormonellen Leistungsförderern bei den betreffenden Schlachttieren (Angaben gemäss LDV)
- Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung (z.B. Bestrahlung)

Im Folgenden wird nun spezifisch auf die wichtigsten Anpassungen und Diskussionen eingegangen, die im Rahmen des neuen Lebensmittelrechtes zur Debatte standen:

##### a. Allergendeklaration (LIV, Art. 10 und 11)

Nachdem bei der letzten Revision die obligate schriftliche Allergendeklaration für vorverpackte Lebensmittel eingeführt wurde, bestand seitens der Behörden die ursprüngliche Absicht, diesen Grundsatz auch auf die im Offenverkauf angebotenen Lebensmittel zu erweitern. Dieses Vorhaben seitens des Gesetzgebers konnte im Verlauf der zwischenzeitlichen Diskussionen jedoch dahingehend aufgeweicht werden, dass im Offenverkauf die **mündliche Allergenangabe** weiterhin möglich bleibt und zwar unter den nachfolgenden Bedingungen:

- Im Verkaufsgeschäft muss ein schriftlicher Hinweis vorliegen, dass die Informationen zu Allergenen beim Verkaufspersonal nachgefragt werden können (*der SFF hat Ihnen hierzu bereits einen entsprechenden Kleber zukommen lassen, mit dessen Anbringen in Ihrem Laden Sie diese Bedingung bereits erfüllen*); und
- Die Allergeninformationen müssen dem Verkaufspersonal entweder schriftlich vorliegen (*z.B. auch handschriftliche Angabe bei täglich wechselnden Menüs möglich*) oder durch eine fachkundige Person unmittelbar erteilt werden können (*muss entweder im Laden präsent sein oder unmittelbar gerufen werden können*).

b. Herkunftsdeklaration (LIV, Art. 15 bis 17)

Wie bis anhin bleibt die Angabe des **Produktionslandes** obligatorisch

- Bei Frischfleisch bedeutet dies die Angabe desjenigen Landes, in welchem die Tiere ihren **überwiegenden Gewichtszuwachs** erfahren oder ihre **überwiegende Lebenszeit** zugebracht haben und in welchem sie **geschlachtet** wurden. Bei Tieren der Rindviehkategorie muss zusätzlich der Geburtsort sowie die Bewilligungsnummer des Schlacht- und des Zerlegebetriebes angegeben werden. Für Fleisch von Tieren, die im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, kann vereinfacht auch die Herkunftsangabe mit „Herkunft Land X“ erfolgen.  
Diese Vorgabe gilt übrigens auch für Fleischzubereitungen aus gewachsenen Stücken, die z.B. durch Salzen oder Marinieren einer Behandlung unterzogen wurden.
- Bei verarbeiteten Lebensmitteln ist dasjenige Land als Produktionsland anzugeben, in welchem das betreffende Lebensmittel **genügend bearbeitet oder verarbeitet wurde**, d.h. seine neue Sachbezeichnung oder seine charakteristischen Eigenschaften erlangt hat. Bei diesen und nur bei diesen ist neu auch die Angabe eines übergeordneten geografischen Raumes wie z.B. EU, Südamerika, nördliche Hemisphäre möglich.

In Bezug auf die Herkunft der Zutaten gilt neu, dass diese anzugeben ist, wenn der **Anteil an einer tierischen Zutat  $\geq 20\%$**  (übrige Lebensmittel:  $\geq 50\%$ ) beträgt und gleichzeitig die Aufmachung des Produktes den Anschein erweckt, dass die betreffende Zutat eine **Herkunft hat, die nicht zutrifft** (*z.B. notwendig für „100% Italy“ gekennzeichnete Canneloni, deren Fleisch aus Deutschland stammt → hingegen nicht notwendig, wenn nur Italien-Wappen auf Verpackung aufgedruckt wird*). Mit diesem Paradigmenwechsel weg von der allgemeinen Informationspflicht hin zum Täuschungsschutz konnte die Diskussion um die Herkunftsdeklaration der Zutaten massiv entschärft werden, nachdem im Parlament noch die Angabe der Herkunft sämtlicher Zutaten (d.h. auch einzelne Gewürze und Zusatzstoffe) zur Debatte stand!

c. Nährwertdeklaration (LIV, Art. 18 bis 21)

Auch für die Nährwertdeklaration wurde **im Grundsatz die schriftliche Angabe** vorgesehen, wobei als Quelle Durchschnittswerte aus anerkannten Nährwertdatenbanken, der Berechnung aufgrund der Rezepturen bzw. von eigenen Analysen verwendet werden können (LIV, Art. 26, Ziffer 4). Auch hier gelang es **gewichtige Ausnahmen** zu erreichen (LIV, Anhang 9):

- **Unverarbeitete Lebensmittel**, d.h. sämtliches Frischfleisch
- Verarbeitete Erzeugnisse, die **lediglich einer Reifungsbehandlung** unterzogen wurden und nur **aus einer Zutat bzw. Zutatengruppe** bestehen. Dazu zählen neben Käse auch die luftgetrockneten, nicht aber die geräucherten Rohpökelwaren wie Trockenfleisch, Rohschinken und Rohessspeck.
- Im **Offenverkauf** angebotene Lebensmittel. Darunter fallen auch vakuumverpackte Produkte in der Ladentheke, die vom Verkaufspersonal direkt den Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.
- **Handwerklich hergestellte Lebensmittel**, die gleichzeitig über **lokale Einzelhandelsbetriebe** oder **direkt an die Endkonsumenten** abgegeben werden. Seitens der Behörden wird der Begriff „handwerklich“ mit nicht-kontinuierlicher Produktion und derjenige „lokal“ mit nicht gesamte Schweiz umschrieben.

Die Angabe der Nährwerte hat entweder in Form der **Big 4** (Energie, Fett, Eiweiss, Kohlenhydrate) plus Salz oder dann analog zur EU als **Big 7** (Big 4 plus Salz, gesättigte Fettsäuren und Zucker) zu erfolgen. Für Nahrungsergänzungsmittel bzw. angereicherte Lebensmittel gelten spezifische Bestimmungen, auf die an dieser Stelle nicht separat eingegangen wird.

#### d. Übrige Deklaration

Im Bereich der Deklaration der Fischerzeugnisse ist eine klare Verschärfung erfolgt, indem neu nebst der Handelsbezeichnung (plus lateinischer Name) auch **Produktionsland** oder **Fanggebiet** (z.B. *Pazifischer Ozean, FAO 67*) sowie **Fanggerät** (z.B. *Schleppnetz*) **Produktionsmethode** (z.B. *Wildfisch (Meer)*) anzugeben sind.

In Bezug auf die Warnvorschriften konnte erreicht werden, dass diese nunmehr **in einer Amtssprache** zu erfolgen haben. Nichtsdestotrotz gilt es zu beachten, dass die Produkthaftpflicht gleichwohl gilt und je nach Zielpublikum die Angabe von Warnhinweisen dennoch in mehreren Sprachen vonnöten ist.

Bei der Verwendung von fleischspezifischen Begriffen für vegetarische bzw. vegane Lebensmittel konnte ein Entgegenkommen der Behörden nur für diejenigen Fälle erwirkt werden, wenn es sich um **klar täuschende Angaben** wie z.B. unter Verwendung von Tierarten- oder traditionellen Bezeichnungen (z.B. traditionelle Fleischerzeugnisse gemäss VLtH, Art. 9, Abs. 4 oder mit geschützten Herkunftsbezeichnungen wie AOP bzw. IGP) handelt.

### 5. Schlachtspezifische Bestimmungen

#### a. Beanstandungsfrist Konfiskate

Mit dem neuen LMG wurden im Vergleich zum alten die Beanstandungsfristen generell von fünf auf zehn Tage erhöht, was in den meisten Fällen (z.B. Lebensmittelkontrolle) ausdrücklich zu begrüssen ist. Für die Konfiskate in den Schlachtbetrieben ist diese Frist aufgrund der nicht mehr gegebenen Haltbarkeit einzelner Schlachtkörperteile jedoch klar zu lange und würde folglich schon im Vorhinein der Entsorgung des gesamten Schlachtkörpers Vorschub leisten. Daher wird neu im Sinne einer Übergangslösung die Aufbewahrungsdauer von Konfiskaten durch den amtlichen Tierarzt definiert bzw. diese bei der nächsten Gesetzesanpassung explizit festgeschrieben, indem sie **unverändert bei 5 Tagen** belassen werden soll.

#### b. Obergrenze für Betriebe mit geringer Kapazität

Für Schlachtbetriebe mit einer geringen Kapazität bestand bislang eine Limite von 1'200 Schlachteinheiten<sup>2</sup> pro Jahr, bis zu welcher erleichterte Bedingungen sowohl baulicher Art wie auch bei der Schlachthygiene in Anspruch genommen werden können. Diese Limite wurde mit dem neuen Lebensmittelrecht auf **1'500 Schlachteinheiten pro Jahr** angehoben.

#### c. Erweiterung des Personenkreises für die Schlachtieruntersuchung in gewerblichen Schlachtbetrieben

Als Folge der vom Parlament teilweise angenommenen Motion von Ständerat Isidor Baumann (14.4156) wurde die bisherige Möglichkeit der Veterinär-Ausbildungsverordnung, den Personenkreis für die Durchführung der Schlachtieruntersuchung (STU) auf der Basis der Ernennung durch den jeweiligen **Kantonstierarzt auch auf nicht-amtliche Tierärzte zu erweitern**, neu in der Bundesratsverordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) festgeschrieben. Die vom SFF geforderte Erweiterung des Personenkreises für die Durchführung der STU auch auf die Bestandestierärzte wurde vom Gesetzgeber leider nicht berücksichtigt.

#### d. Neues Prozesshygienekriterium für Campylobacter bei Mastgeflügel

Aufgrund des seit Jahren ansteigenden Auftretens von *Campylobacter*-bedingten Krankheitsfällen beim Menschen mit Höhepunkten in der Grillsaison und bei Jahresende (→ Fondue chinoise) wird mit einer Übergangsfrist von einem Jahr, d.h. ab 1.5.2018, ein Prozesshygiene-

---

<sup>2</sup> 1 Schlachteinheit = 1 Kuh, 1 Rind, 2 Kälber, 1 Pferd, 1 Fohlen, 5 Schweine, 10 Schafe, 10 Ziegen, 20 Ferkel, 20 Lämmer bzw. 20 Gitzli

Kriterium für *Campylobacter* eingeführt, wonach die Schlachtkörper von Masthühnern nach dem Kühlen gemäss den Vorgaben der HyV, Anhang 1, Punkt 2.1.6 zu untersuchen sind.

## 6. Diverses

### a. Zulassung von Insekten als Lebensmittel

Als neuartige Lebensmittel werden neu auch drei Insektenarten, nämlich **Mehlwürmer, Grillen** und **europäische Wanderheuschrecken** anerkannt und zwar in zerkleinerter wie auch in ganzer Form. Gemäss der Novel Food-Verordnung ist für deren Verwendung als Lebensmittel jedoch eine entsprechende Bewilligung des BLV vonnöten.

### b. Tiefgefrieren von Fleisch

Art. 29, Abs. 3 der HyV zufolge müssen Fleisch und Fleischerzeugnisse, die zum Tiefgefrieren bestimmt sind, ausserhalb von Einzelhandelsbetrieben **unverzüglich tiefgefroren und andauernd tiefgefroren gelagert und transportiert** werden. Vor dem Gefrieren ist erforderlichenfalls eine **gewisse Reifungszeit zulässig**. Diese Definition lässt für die Praxis jedoch grosse Schwierigkeiten befürchten, z.B. beim Tiefgefrieren von Verarbeitungsfleisch von Schweinen und Geflügel mit Reifungszeiten von einer Woche bzw. einem Tag oder beim Tiefgefrieren von überschüssigen Mengen, die sich aufgrund der vom Kunden weniger abgefragten Mengen als den ursprünglich geplanten in der Praxis ergeben können. Diesbezüglich sind noch Gespräche mit dem BLV am Laufen, die aus Sicht des SFF eine Lösungsfindung innerhalb des jeweiligen Unternehmens auf der Basis einer risikobasierten Überprüfung in dessen Eigenverantwortung zum Ziel haben.

### c. Amtliche Kontrollen

Neu haben die Vollzugsbehörden gemäss der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) bei amtlichen Kontrollen nicht nur bei keinen, sondern auch in besonders leichten Fällen von Beanstandungen obligat auf die entsprechenden **Gebühren zu verzichten**. In leichten Fällen kann, muss aber nicht auf die besagten Gebühren verzichtet werden, wobei hier der Ermessensspielraum für die Behörden nach wie vor relativ weit scheint. Die entsprechenden Beanstandungsfristen wurden neu von fünf auf **zehn Tage** erhöht.

Bei meldepflichtigen Betrieben wurden die **Kontrollfrequenzen schweizweit harmonisiert**, d.h. gleiche Betriebsbranchen werden im ganzen Land gleich oft kontrolliert. Für Metzgereien und Fleischverarbeiter beträgt das entsprechende Kontrollintervall **zwei Jahre**. Im Falle von besonderen Risiken besteht bei Einzelbetrieben unverändert die Möglichkeit für die Durchführung von häufigeren, **risikobasierten Kontrollen**.

## 7. Abkürzungen

- EDI = Eidgenössisches Departement des Innern
- BLV = Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
- LMG = Lebensmittelgesetz (SR 817.0)
- LGV = Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung des Bundesrates (SR 817.02)
- VLtH = Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108)
- LIV = Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (SR 817.022.16)
- Novel Food-Verordnung = Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel (SR 817.022.2)
- HyV = Hygieneverordnung des EDI (SR 817.024.1)
- VSFK = Bundesratsverordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (SR 817.190)
- LDV = Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (SR 916.51)
- AOP = Appellation d'Origine Protégée bzw. Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)
- IGP = Indication Geographique Protégée bzw. Geschützte Geografische Angabe (GGA)