



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

Mehr Freiheit mehr Verantwortung



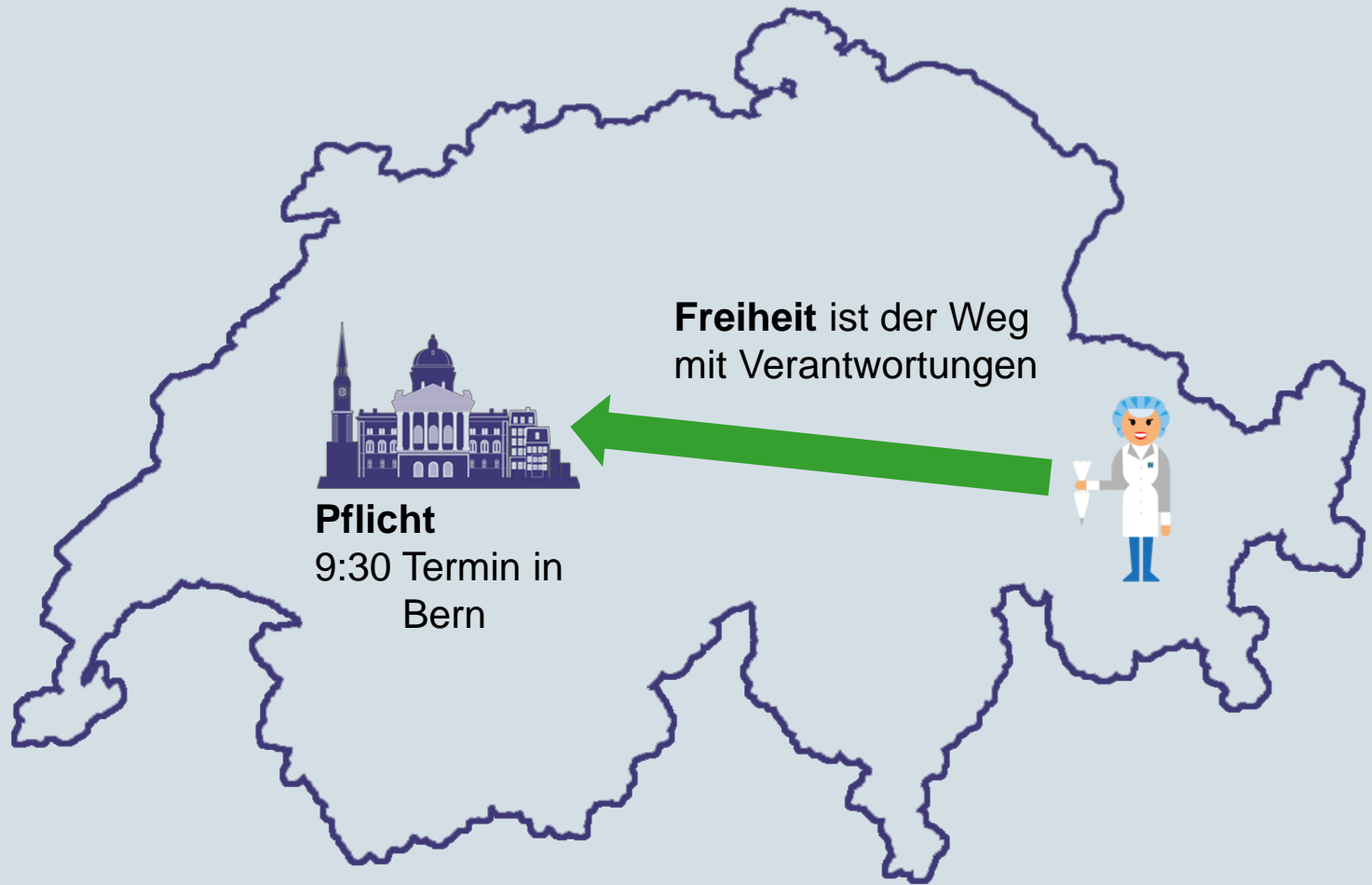


«Freiheit und doch Verantwortung – ein Widerspruch?»





Widerspruch?





**«Das neue
Lebensmittelrecht lässt
mehr Freiheiten und
Flexibilität zu, gibt aber
auch klare Pflichten für
Unternehmen vor.»**



«Freiheit!»



Definition Lebensmittel

Art. 4 Lebensmittel

¹ Lebensmittel sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen sich vernünftigerweise vorhersehen lässt, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

...

³ Nicht als Lebensmittel gelten:

...

d. Arzneimittel;

e. kosmetische Mittel;

f. Tabak und Tabakerzeugnisse;



Aufgabe des Positivprinzips

Vor Revision LMG:

Art. 8 Zulässige Lebensmittel

¹ Der **Bundesrat legt die zulässigen Arten von Lebensmitteln fest**, umschreibt sie und bestimmt die Sachbezeichnung; er kann die entsprechenden Anforderungen regeln.

² Die zuständige Bundesstelle kann Lebensmittel, die der Bundesrat noch nicht zugelassen hat, vorläufig bewilligen und eine Sachbezeichnung bestimmen.



Aufgabe des Positivprinzips

➤ **Vor Revision LMG** (Positivprinzip):

Alles ist **verboten**, was nicht ausdrücklich erlaubt ist.

➤ **Lebensmittelrecht 2017:**

Alles ist **erlaubt**, was nicht ausdrücklich verboten ist.

Bsp. Für Verbote:

- Bewilligungspflicht für neuartige Lebensmittel
- Abschliessende Listen für Vitamine und Mineralstoffe bei Nahrungsergänzungsmitteln
- etc.



Sachbezeichnung

Anhang 1 Ziffer 4 LIV

4. *Sachbezeichnung*:

4.1 Bezeichnung eines Lebensmittels wie sie von den geltenden Rechtsvorschriften für dieses Lebensmittel vorgeschrieben ist (rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung);

4.2 Bezeichnung, die von den Konsumentinnen und Konsumenten als Bezeichnung eines bestimmten Lebensmittels akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre (verkehrsübliche Bezeichnung); oder

...



Sachbezeichnung

4.3 Bezeichnung, die ein Lebensmittel und erforderlichenfalls seine Verwendung beschreibt und die hinreichend genau ist, um es den Konsumentinnen und Konsumenten zu ermöglichen, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Erzeugnissen zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte (beschreibende Bezeichnung).

**Sachbezeichnung ohne Positivprinzip:
Entscheidungskaskade**

vorgeschrieben – verkehrsüblich – beschreibend



Sachbezeichnung





Sachbezeichnung





Sachbezeichnung





Sachbezeichnung

Bisher: Art. 99 der Verordnung über alkoholische Getränke

8. Kapitel: Übrige alkoholische Getränke

Art. 99 Definition

Übrige alkoholische Getränke sind alle alkoholischen Getränke, die nicht im 2.–7. Kapitel definiert sind.

Neu: obsolet!

Die Sammelbezeichnung «übrige alkoholische Getränke» verschwinden... wegen Aufhebung des Positivprinzips



**«Keine Bewilligungen mehr
für nicht umschriebene
Lebensmittel!»**



Bewilligungspflichten für Produkte und Stoffe: heute und morgen

Vor Revision	Mit Lebensmittelrecht 2017
Nicht umschriebene LM (Art. 5 LGV)	--
Ergänzungsnahrung (VSpez)	--
FSMP (Vspez)	--
Zusatzstoffe (ZuV)	--
Stoffe (Vesse)	--
Markttest (LGV)	--



«Ja, aber....»



Bewilligungspflicht für Novel Food

- Um **Gesundheits-** und **Täuschungsschutz** dennoch sicherzustellen → **risikobehaftete** Lebensmittel doch **bewilligungspflichtig**.
- Gleiches **Schutzniveau** wie in der EU.



Bewilligungspflichten für Produkte und Stoffe: morgen

Vor Revision	Mit Lebensmittelrecht 2017
Nicht umschriebene LM (Art. 5 LGV)	--
Ergänzungsnahrung (VSpez)	--
FSMP (Vspez)	--
Zusatzstoffe (ZuV)	--
Stoffe (Vesse)	--
Markttest (LGV)	--
--	Neuartige Lebensmittel
--	Neuartige traditionelle Lebensmittel



**«Keine Bewilligung mehr
für einzelnes Produkt.
Keine BLV-Nummer mehr.»**



«Verantwortung!»



Ziel

- Die Gesundheit vor Lebensmittel, die nicht sicher sind, zu schützen.
- Hygienischen Umgang mit Lebensmittel sicherzustellen.
- Konsumenten vor Täuschung zu schützen.
- Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln notwendigen Information zur Verfügung zu stellen.



Ziel

Um die Ziele zu erreichen, kann der Bundesrat:

- Anforderungen an die Sicherheit festlegen;
- Hygienevorschriften erlassen;
- Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln vorschreiben;
- zur Gewährleistung des Täuschungsschutzes Anforderungen festlegen.



Grundsatz

Es gilt die Eigenverantwortung der Unternehmen:

- Sie müssen dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Wie sie diese erfüllen, ist Herstellungs- respektive Betriebsfreiheit.
- Sie sind zur Selbstkontrolle verpflichtet.
- Die amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.



«Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist nicht neu!»





Selbstkontrolle – Was bleibt gleich

- Die Selbstkontrolle bleibt der **zentrale Pfeiler** des Lebensmittelrechts, welcher sogar noch wichtiger wird.
- Der **verantwortlichen Person** übernimmt eine zentrale Rolle im Rahmen der Selbstkontrolle.
- Die verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass die Anforderungen, die in **ihrem Tätigkeitsbereich** gelten, erfüllt werden.



Selbstkontrolle – Was ist neu

Die Elemente der Selbstkontrolle werden ausformuliert und beinhalten für Lebensmittelbetriebe insbesondere:

- Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis und der Gewährleistung des Täuschungsschutzes
- Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (HACCP)
- Probenahme und Analyse
- Rückverfolgbarkeit
- Rücknahme und Rückruf
- Dokumentation



Selbstkontrolle – Was ist neu

Auch reine Handelsbetriebe sind zur Selbstkontrolle verpflichtet. Die Elemente der Selbstkontrolle gelten neu auch für Handelsbetriebe :

- **Prüfung der Sicherheit**
- Gewährleistung des Täuschungsschutzes
- Probenahme und Analyse
- Rückverfolgbarkeit
- Rücknahme und Rückruf
- Dokumentation



Selbstkontrolle – Was ist neu

Die gute Verfahrenspraxis wird neu genauer umschrieben:

- **Gute Hygienepraxis** umfasst alle Massnahmen, die eine Beeinträchtigung ausschliessen.
 - **Gute Herstellungspraxis** wird grundsätzlich von der Branche definiert.
- Beides sind wichtige Elemente der Sicherheit aber auch des Täuschungsschutzes



«Brauche ich als Kleinbetrieb auch eine Selbstkontrolle?»





Erleichterte Selbstkontrolle

Für Kleinbetriebe sieht der Bundesrat eine **erleichterte** Selbstkontrolle und eine **erleichterte** schriftliche Dokumentation vor (Art. 26 Abs. 3 LMG).

- d.h. **auch Kleinbetriebe müssen eine schriftlich dokumentierte Selbstkontrolle haben.**



Erleichterte Selbstkontrolle

Hinweise auf Erleichterungen:

Art. 75 LGV Pflicht zur Selbstkontrolle

Die Selbstkontrolle ist in einer dem **Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang** angepassten Form zu gewährleisten.

- d.h. **nicht nur in Kleinstbetrieben darf die Selbstkontrolle in angepassten Form vorliegen.**



Erleichterte Selbstkontrolle

Hinweise auf Erleichterungen:

Art. 80 LGV Branchenleitlinie

Die Branchenleitlinien können **für Kleinbetriebe vereinfachte Anforderungen** an die Selbstkontrolle festlegen.

- d.h. **die Anforderungen werden nicht vom Vollzug festgelegt.**



Erleichterte Selbstkontrolle

Hinweise auf Erleichterungen:

Art. 85 LGV Dokumentation Selbstkontrolle

Die Dokumentation der Selbstkontrolle ist in einer dem **Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form** zu gewährleisten.

- d.h. **nicht nur in Kleinstbetrieben darf die Dokumentation in angepassten Form vorliegen.**



Erleichterte Selbstkontrolle

Hinweise auf Erleichterungen:

Art. 85 LGV Dokumentation Selbstkontrolle
Kleinstbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle **angemessen reduzieren**.

- d.h. **auch Kleinstbetriebe müssen eine schriftlich dokumentierte Selbstkontrolle haben.**



«Moment, bin ich ein Kleinstbetrieb?»





Kleinstbetrieb

Art. 2 Abs. 1 Ziff. 6 LGV Begriffe

Kleinstbetrieb: Betrieb mit bis neun Mitarbeiter.

Interpretation:

Als Kleinstbetrieb gilt ein Betrieb mit 9 Vollzeitäquivalent (Mitarbeiteräquivalent, Vollbeschäftigtenäquivalent, full time equivalent)

- die Anzahl der Erwerbstätigen, ungeachtet von der Funktion.
- Spezifisch schweizerischer Begriff, gemäss Diskussionen in den parlamentarischen Kommissionen.



«Was genau ist eine Branchenleitlinie»





Branchenleitlinie

Die Lebensmittelwirtschaft kann Branchenleitlinien erstellen, um die Betriebe bei der Selbstkontrolle zu unterstützen.

- Sicherheit und Täuschungsschutz muss gewährleistet werden.
- Erleichterungen für Kleinbetriebe.
- Wer nach Branchenleitlinie vorgeht, muss diese Leitlinie umfassend umsetzen.
- Branchenleitlinien werden durch das BLV bewilligt.
- Betriebe, die keine Branchenleitlinie benutzen, haben ein dem Betrieb angepasstes, **äquivalentes Konzept** der guten Verfahrenspraxis zu entwickeln und zu befolgen



Branchenleitlinie

Der Inhalt einer Leitlinie:

- Zweck und Geltungsbereich
- Personalhygiene / Personalschulung
- Produktionshygiene
 - Anforderungen an Räume und Einrichtungen
 - Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung
- Herstellungsprozess
 - Prozessbeschreibung
 - Gefahrenanalyse
 - Prozessüberwachung
 - Rückverfolgbarkeit
- Richtwerte zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis
- Vorgehen bei der Abgabe gesundheitsgefährdender Ware



«Was ist mit Toleranz- und Grenzwerte?»





Höchstwerte

Ein Begriff für alle Anforderungswerte:

Art. 2 Abs. 2 LGV Begriffe

Dem Ausdruck **Höchstwert** in dieser Verordnung entsprechen in den auf diese Verordnung gestützten Verordnungen des EDI oder des BLV die Ausdrücke *Höchstmenge, Höchstkonzentration, Höchstgehalt, Grenzwert* und *Richtwert*.



Höchstwerte - Ziele

Lebensmittelsicherheit (Art. 7 LMG)

- Nur sichere Lebensmittel dürfen in Verkehr gebracht werden.
- Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich oder sie für den Verzehr ungeeignet sind.
- Bundesrat legt die Anforderungen an Sicherheit fest.

Zur Gewährleistung des **Täuschungsschutzes** kann der Bundesrat (Art. 18 Abs. 4 LMG):

- Anforderungen festlegen.
- die Gute Herstellungspraxis umschreiben.



«Was für Höchstwerte gibt es?»





Höchstwerte

Der Bund kann nach wie vor Höchstwerte für

- **Rückstände und Kontaminanten;**
- **Mikroorganismen;**
- **Inhaltsstoffe;**
- **Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme;**
- **Verarbeitungshilfsstoffe;**
- **Vitamine, Mineralstoffe sowie sonstige Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung festlegen.**



«Was mache ich mit diesen Höchstwerten?»





Vorgehen

Überschreitung eines Höchstwerts



Betrieb:

Die Ware darf nicht in Verkehr gebracht werden und weder als Lebensmittelzutat verwendet noch verarbeitet oder vermischt werden.





**«Glück gehabt, es gibt keinen
Höchstwert für meinen
Kontaminanten!»**





Höchstwerte

- **Kein Höchstwert:**
 - **Pflanzenschutzmittel:** für nicht zugelassene Wirkstoff-Lebensmittel-Kombinationen gilt ein Rückstandshöchstgehalt von 0.01 mg/kg.
 - **Kontaminant:** Kein Standardhöchstwert für nicht geregelte Kontaminanten → Selbstkontrolle



Nicht geregelte Kontaminanten

- Die Risikoanalyse (Risikobewertung, Risikomanagement, Risikokommunikation) ist Sache der verantwortlichen Person
 - Die Risikoanalyse ist Teil der Selbstkontrolle
- Es ist die Pflicht der verantwortlichen Person:
- sichere und nicht täuschende Lebensmittel zu produzieren;
 - mögliche Gefahren zu eruieren;
 - Höchstwerte im Rahmen der Guten Verfahrenspraxis festzulegen.



«Welche mikrobiologischen Höchstwerte gibt es?»





Höchstwerte - Mikrobiologie

Lebensmittelsicherheitskriterium

- Festlegung der Akzeptabilität eines sich im Handel befindlichen Produktes.

Prozesshygienekriterium

- Angabe der akzeptablen Funktionsweise des Herstellungsprozesses.

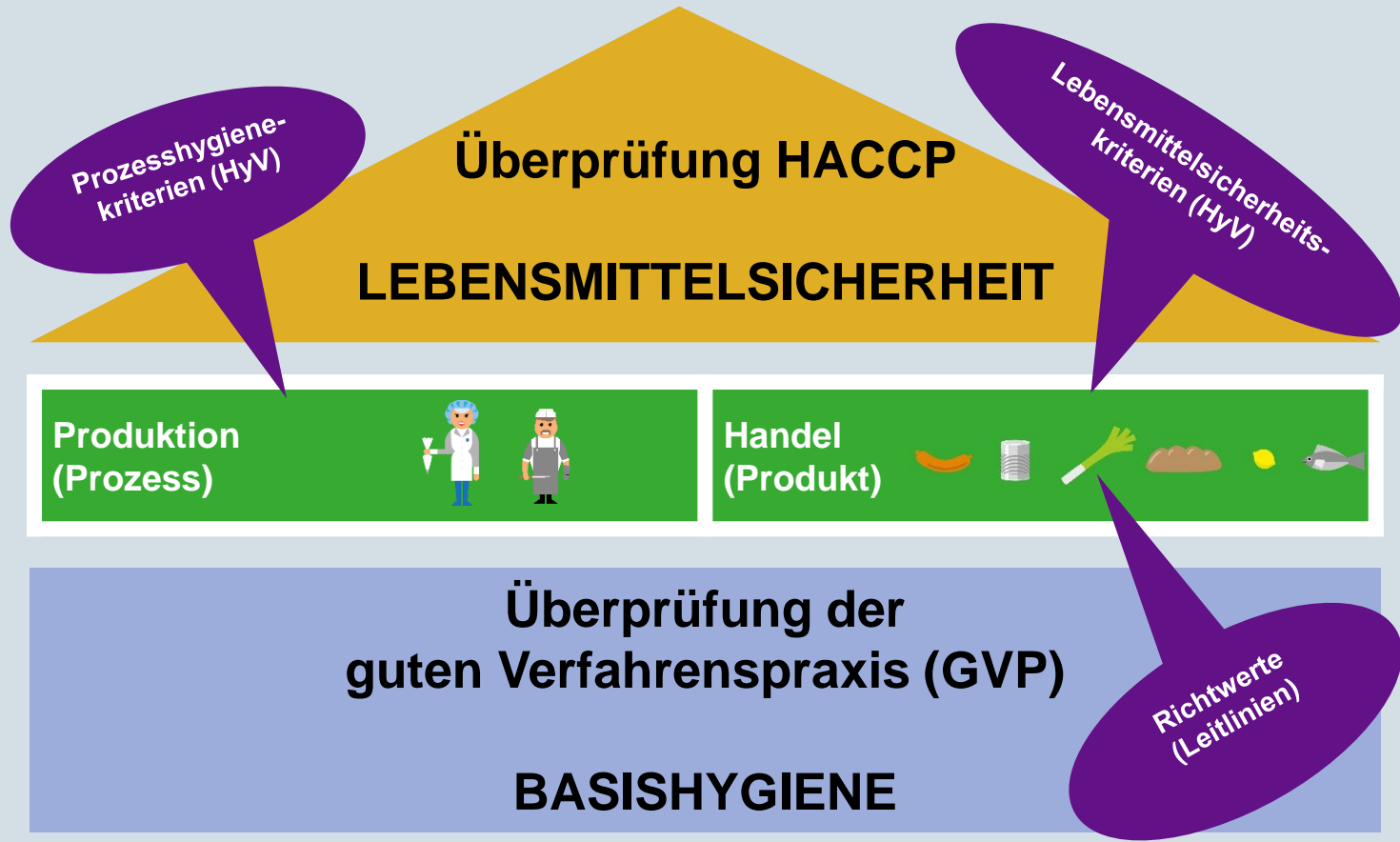
Richtwert

- Überprüfung der guten Verfahrenspraxis.

Bei unbefriedigenden Ergebnissen von mikrobiologischen Kriterien sind in der Hygieneverordnung Massnahmen definiert.



Höchstwerte - Mikrobiologie





«Die Selbstkontrolle ist der Grundpfeiler des Lebensmittelrechts. Sie ist das wichtigste Instrument der Lebensmittelsicherheit und des Täuschungsschutzes»