



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

Höchstwerte, Hygienekriterien, Branchenleitlinien





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*.



«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.**



Höchstwerte

Die Fremd- und Inhaltstoffverordnung gibt es nicht mehr.

- **Pestizidrückstände:**

Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPptH)

- **Tierarzneimittelrückstände und Rückstände von Futtermittelzusatzstoffen:**

Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe und Futtermittelzusatzstoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft (VRLtH)

- **übrige Kontaminanten:**

Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK)

- **Kontaminanten in Trinkwasser:**

Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV)

- **Weisung für den einheitlichen Vollzug in Ausarbeitung für VRLtH, VHK, VPRH und TBDV**



Höchstwerte

Achtung weitere Regelungen in spezifischen Verordnungen
z.B.

- **Radionuklide:**
Tschernobyl-Verordnung und Verordnung über die Einfuhr von Lebensmitteln mit Ursprung oder Herkunft Japan
- **Pflanzenschutzmittel in Säuglingsnahrung etc.:**
Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderen Ernährungsbedarf
- **Histamin in Fischereierzeugnissen:**
Hygieneverordnung
- **Kriterien für natürliches Mineralwasser:**
Verordnung über Getränke



«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, ausser es entspricht der guten Praxis.

Vollzug:

Das Risiko für die Gesundheit muss beurteilt (Weisung zur Interpretation von Höchstwertüberschreitungen) und verhältnismässige Massnahmen getroffen werden.



Vorgehen

Überschreitung eines Höchstwerts



Betrieb:

Die Ware darf nicht in Verkehr gebracht werden und weder als Lebensmittelzutat verwendet noch verarbeitet oder vermischt werden, ausser es entspricht der guten Praxis.





«Was tun, wenn ich eine Höchstwertüberschreitung feststelle?»





Rücknahme und Rückruf

- Stellt die verantwortliche Person fest, dass ein Lebensmittel die Gesundheit gefährden kann, und das betreffende Lebensmittel bereits in Verkehr ist, so muss sie unverzüglich:
 - die zuständige kantonale **Vollzugsbehörde informieren**;
 - die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (**Rücknahme**); und
 - falls die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben könnten: die Produkte zurückrufen (**Rückruf**) und die Konsumentinnen und Konsumenten über den Grund des Rückrufs informieren.



Hygiene, mikrobiologische Kriterien und Branchenleitlinien



Hygieneverordnung

Art. 4 «Begriffe»

Abs. 2 «Mikrobiologische Kriterien»

- a) **Lebensmittelsicherheitskriterium;**
- b) **Prozesshygienekriterium;**
- c) **Richtwert** für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis.

Art. 66 «Verpflichtungen der verantwortlichen Person»

Verpflichtung zur Einhaltung aller mikrobiologischer Kriterien.

Art. 71 «Unbefriedigende Ergebnisse»

Massnahmen bei Abweichungen sind definiert.



Mikrobiologische Beurteilung von Lebensmitteln

Überprüfung HACCP

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Produktion
(Prozess)



Handel
(Produkt)

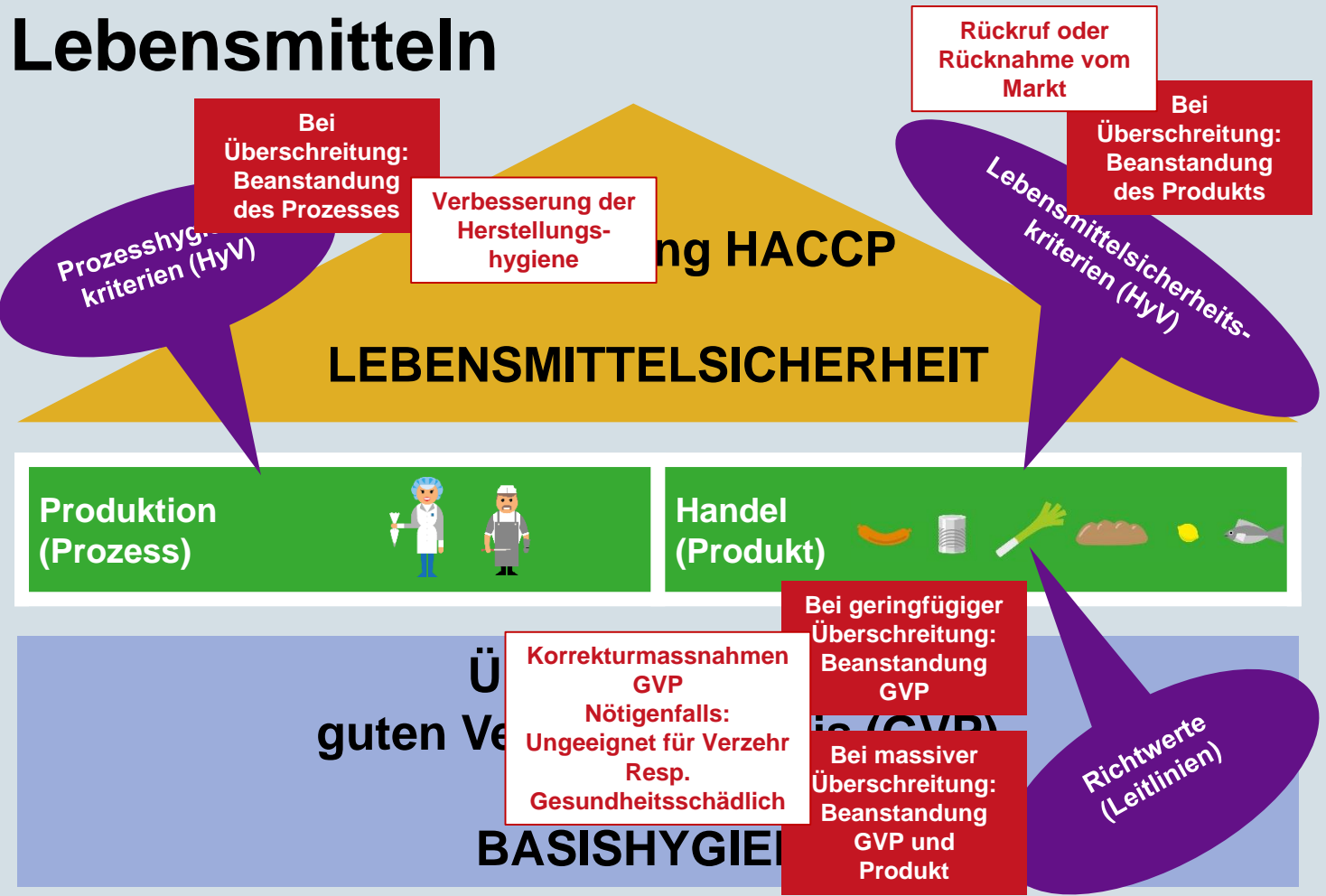


Überprüfung der
guten Verfahrenspraxis (GVP)

BASISHYGIENE



Mikrobiologische Beurteilung von Lebensmitteln





«Was sind Richtwerte? Sind sie überhaupt verbindlich?»





Definition Richtwert

- «Ein Richtwert für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis bezeichnet die Anzahl Mikroorganismen, die **erfahrungsgemäss** in hergestellten, verarbeiteten oder zubereiteten Produkten **während ihrer Haltbarkeitsdauer** nicht überschritten wird, wenn die Rohstoffe sorgfältig ausgewählt werden, die gute Verfahrenspraxis eingehalten und das Produkt sachgerecht aufbewahrt wird»
(Art. 4 Abs. 5 HyV)
- Richtwerte sind grundsätzlich basierend auf **Erfahrungswerten** durch die Branchen in den **Branchenleitlinien** festzulegen und durch das BLV nach Konsultation der Vollzugsbehörden zu genehmigen.



Verbindlichkeit der Richtwerte (1)

- «Hergestellte, verarbeitete oder zubereitete Produkte müssen während ihrer Haltbarkeitsdauer die **Richtwerte** für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis **einhalten**»
(Art. 66 Abs.1 Bst. c HyV)
- «Zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis hat die verantwortliche Person hergestellte, verarbeitete oder zubereitete Produkte während ihrer Haltbarkeitsdauer nach den **Richtwerten gemäss Branchenleitlinien** nach Artikel 80 LGV zu untersuchen.»
(Art. 66 Abs. 4 HyV)



Verbindlichkeit der Richtwerte (2)

- «Betriebe, die keine Branchenleitlinie benutzen, haben ein dem Betrieb angepasstes, **äquivalentes Konzept** der guten Verfahrenspraxis zu entwickeln und zu befolgen» (Art. 66 Abs. 5 HyV)
=> Richtwerte dienen als «Referenzwerte».
- «...wendet ein Lebensmittelunternehmen oder eine verantwortliche Person eine Branchenleitlinie an, anstatt eigene spezifische Verfahren festzulegen, so ist die **ordnungsgemässe Anwendung** dieser Branchenleitlinien zu überprüfen» (Art. 9 Abs. 1 Bst. d LMVV)



**«Selbstkontrolle? GVP?
HACCP? Kleinbetrieb?
Analysen? Dokumentation?
Wie mache ich das???**





«Wie erstellt man eine Branchenleitlinie? Was muss man beachten?»





Informationsschreiben

- **Informationsschreiben xy/2017:**
«**Leitlinien für die gute Verfahrenspraxis**»

=> Anleitung zur Erstellung einer Leitlinie:
Geltungsbereich, Inhalt (z.B. Erleichterungen,
Richtwerte,...), Genehmigungsprozess, Formales...

- **Informationsschreiben xy/2017:**
«**Richtwerte zur Überprüfung der guten
Verfahrenspraxis**»

=> Zusammenstellung sämtlicher Richtwerte aus den
Leitlinien



Aktualisierung Leitlinien

- Alle Leitlinien müssen **aktualisiert** und an das neue Recht angepasst werden (theoretisch per 1. Mai 2017)
- Branchen werden vom BLV schriftlich zur Revision aufgefordert
- **Vorbesprechung** mit jeder Branche (resp. Gesuchsteller)
- Einheitliche Vorgaben durch BLV (z.B. Begrifflichkeiten, Erleichterungen, Richtwerte...)
- Konsultation der Vollzugsbehörden
- **«Stammbblätter»** mit Inhaltsangaben; publiziert auf BLV-Website



BLV Register der genehmigten Leitlinien

<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/leitlinien-gute-verfahrenspraxis.html>

Stand 6. Mai 2017: 9 genehmigte Leitlinien

Leitlinie	verantwortlicher Gesuchsteller, Verband	genehmigt am:	genehmigte Version:
Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Trinkwasserversorgungen	Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches SVGW Grüttlistrasse 44 Postfach 2110 8027 Zürich	20.12.2016	Version 1



«Wie geht der Vollzug mit Leitlinien um?»





Rolle des Vollzugs

- «...wendet ein Lebensmittelunternehmen oder eine verantwortliche Person eine Branchenleitlinie an, anstatt eigene spezifische Verfahren festzulegen, so ist die **ordnungsgemässe Anwendung** dieser Branchenleitlinien zu überprüfen»
(Art. 9 Abs. 1 Bst. d LMVV)
- «Betriebe, die keine Branchenleitlinie benutzen, haben ein dem Betrieb angepasstes, **äquivalentes Konzept** der guten Verfahrenspraxis zu entwickeln und zu befolgen»
(Art. 66 Abs. 5 HyV)



«FRAGEN?»

