



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)

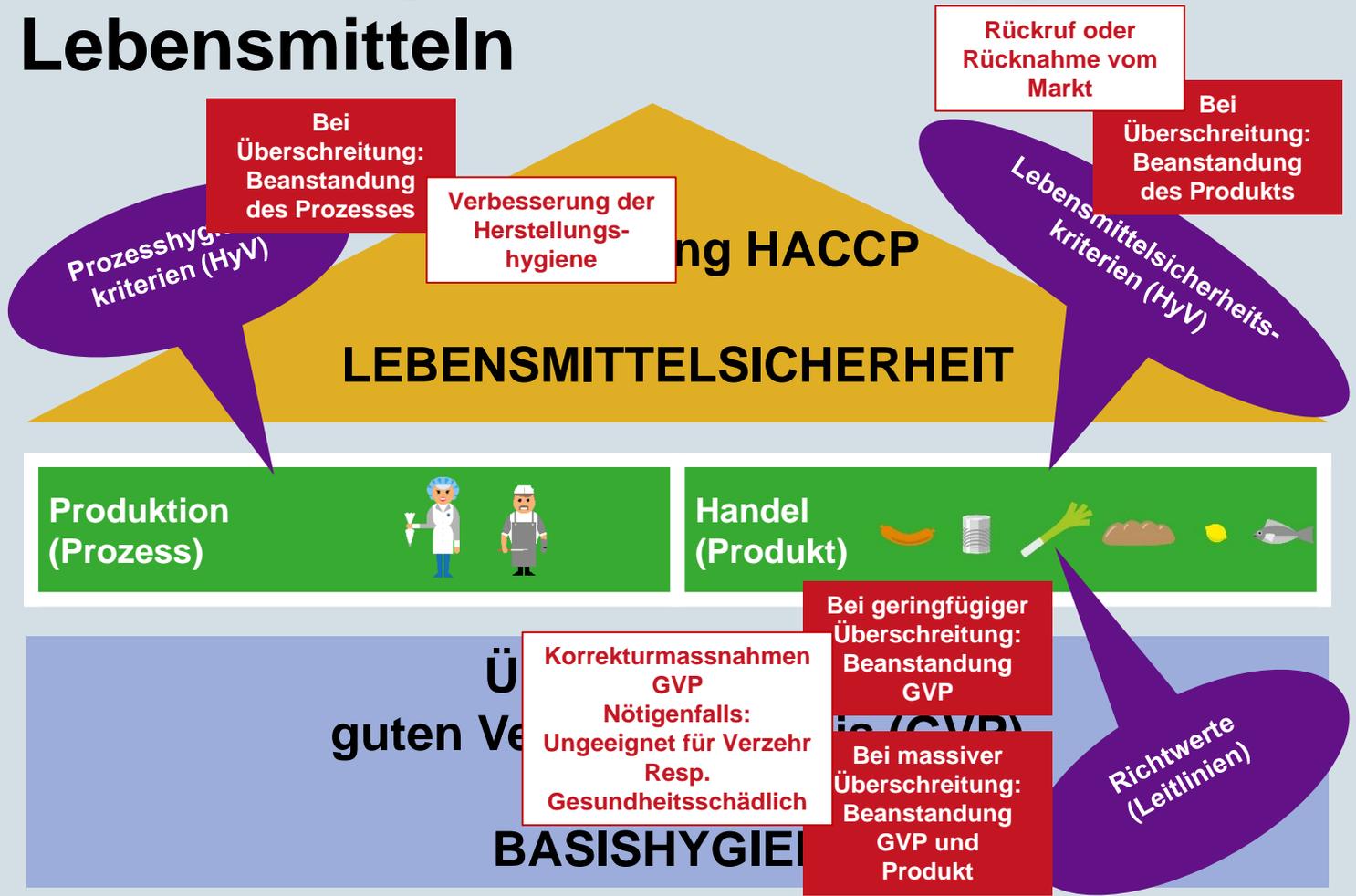


Überprüfung der  
guten Verfahrenspraxis (GVP)

**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:
<a href="#">Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Trinkwasserversorgungen</a>	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?»

