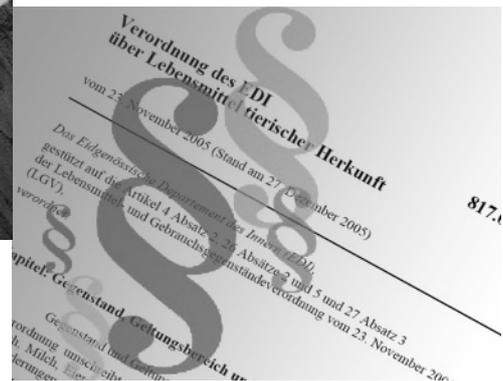


# NEUERUNGEN IM LEBENSMITTELRECHT

Diskussionsgruppen



## Inhalt

1	Einleitung	3
2	Hintergründe der Revision des Lebensmittelrechts	3
3	Ziele der Gesetzgebung	4
4	Neue Struktur des Schweizerischen Lebensmittelrechts	4
5	Neue gesetzliche Grundlagen für Milch- und Milchprodukte	5
6	Materielle Änderungen des Lebensmittelrechts	6
7	Neue Bestimmungen zur Primärproduktion	10
8	Revision der Milchqualitätsverordnung (MQV)	10
9	Übergangsbestimmungen	11
10	Ausblick	11
11	Zusammenfassung	11

## 1 Einleitung

Seit dem 1. Januar 2006 gilt in Schweiz ein grundsätzlich überarbeitetes Lebensmittelrecht. Ein wichtiges Ziel der Revision war, Äquivalenz zum neuen EU-Hygienerecht herzustellen und damit die uneingeschränkte Exportfähigkeit der Lebensmittel tierischer Herkunft sicherzustellen.

Die wichtigsten Änderungen betreffen die Struktur des Lebensmittelrechts, Vorschriften betreffend die Rück- und Nachverfolgung von Lebens- und Futtermitteln, die Selbstkontrolle und die Betriebsbewilligungspflicht für Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten oder lagern. Ausserdem wird der Vollzug neu geregelt.

Im Vergleich zum alten Lebensmittelrecht ist im neuen Lebensmittelrecht vieles weniger detailliert geregelt und lässt entsprechend mehr Interpretationsspielraum zu. Die Umsetzung der Bestimmungen im Betrieb, aber auch die Kontrolle durch die Vollzugsorgane wird damit noch anforderungsreicher. Die Rechtsetzung ist ein ständiger Prozess: Einige Anpassungen, die sich aus dem neuen EU-Hygienerecht ergeben, werden noch auf uns zukommen.

---

## 2 Hintergründe der Revision des Lebensmittelrechts

Schon Anfang 1996 vollzog die Schweiz ein Gesetzesrevision im Bereich der Lebensmittel tierischer Herkunft. Vor dem Hintergrund drohender Handelshemmnisse im Export wurden die Bestimmungen der Hygienerichtlinie 1992/46/EWG in aller Eile ins Schweizer Recht überführt. An die Stelle des damaligen Milchlieferungsregulativs traten die Vorläufer der teilweise heute noch gültigen Verordnungen von 1999 über die Qualitätssicherung in der Milchproduktion und –verarbeitung. Um die Jahrtausendwende ging dann in der EU ein neues Lebensmittel-Hygienerecht in Vorbereitung. Da die alten EU-Mitglieder diese Revision noch vor der EU-Osterweiterung unter Dach bringen wollten, wurden im April 2004 unter grossem Zeitdruck vier neue EU-Verordnungen verabschiedet:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VERORDNUNG (EG) Nr. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

- VERORDNUNG (EG) Nr. 882/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz

Per 1. Januar 2006 traten diese Verordnungen in Kraft. Damit die Äquivalenz zum schweizerischen Lebensmittelrecht und damit die uneingeschränkte Exportfähigkeit von Milchprodukten in die EU gewährleistet blieb, musste das schweizerische Lebensmittelrecht zeitgleich angepasst werden. Und dies in ausserordentlich kurzer Zeit. Die Gelegenheit sollte nach dem Willen der zuständigen Departemente auch dazu benutzt werden, die gegenseitige Anerkennung der Gleichwertigkeit der lebensmittelhygienischen Anforderungen zwischen der Schweiz und der EU auf sämtliche Lebensmittel auszudehnen, insbesondere auf Fleisch und Fleischerzeugnisse.

Das ehrgeizige Ziel wurde erreicht, was eine bemerkenswerte Leistung der beteiligten Bundesämter und Kommissionen darstellt. Dass die Grossbaustelle in so kurzer Zeit aber noch nicht vollständig geschlossen werden konnte, versteht sich. Da und dort bleibt noch nachzubessern oder zu ergänzen – im schweizerischen wie im europäischen Recht.

### 3 Ziele der Gesetzgebung

#### Einbezug der Primärproduktion

Diesen Grundsatz verfolgte die Schweizerische Milchwirtschaft schon mit den früheren Milchlieferungsregulativen.

#### Rückverfolgbarkeit

Lückenlose Dokumentation der Herkunft der verarbeiteten Rohstoffe und der Empfänger (Handel) der Produkte. Regel: «One step back - one step forward».

#### Risikoanalyse

Beurteilung der Sicherheit von Lebensmitteln anhand wissenschaftlich fundierter Risikoanalysen

#### Vorsorgeprinzip

Vorsorgliche Massnahmen, falls die Kenntnisse über eine bestimmte Gefahr nicht ausreichen.

### 4 Neue Struktur des Schweizerischen Lebensmittelrecht

Augenfälligste Änderung im neuen Lebensmittelrecht ist die neue Struktur. Die Verordnungen sind klar in horizontale, für alle Lebensmittel geltende und in vertikale, speziell für die einzelnen Klassen von Lebensmitteln geltende gegliedert. Die Auswirkungen dieser Neustrukturierung lassen sich besonders gut in der neuen Lebensmittel- und Gebrauchsgüterverordnung (LGV) erkennen. Anders als die frühere Lebensmittelverordnung (LmV) enthält die LGV nur noch grundlegende, horizontale

Bestimmungen, welche vom Bundesrat festgelegt werden müssen. Detailvorschriften zu einzelnen Klassen von Lebensmitteln wurde in vertikale Verordnungen ausgelagert, z.B in die neue VO über Lebensmittel tierischer Herkunft. Gegenüber der alten LmV mit 260 Seiten und 440 Artikeln ist die neue LGV auf 38 Seiten und 81 Artikel geschrumpft. Dafür ist die Zahl der Verordnungen etwas angewachsen (siehe Abb. 1 und 2).



Abb. 1: Struktur des alten Lebensmittelrechts, gültig bis 31. Dezember 2005 (Folie BAG). Anmerkung: die Verordnung über Vorzugsmilch aus dem Jahre 1976 wurde 2002 aufgehoben



Abb. 2: Struktur des neuen Lebensmittelrechts gültig seit 1. Januar 2006 (Folie BAG)

Die meisten der von der Revision betroffenen insgesamt 34 Verordnungen, werden nicht mehr von Bundesrat erlassen, sondern von den zuständigen Departementen.

Die neue Struktur hat wesentliche Vorteile:

- Das neue Lebensmittelrecht ist für die Lebensmittelbetriebe einfacher überblickbar.
- Die Gefahr unterschiedlicher Regelungen ähnlicher Punkte bei verschiedenen Lebensmitteln ist geringer.

- Alle Verordnungen mit Ausnahme der übergeordneten Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) können auf Departementsebene revidiert werden, wodurch sie bei Bedarf schneller neuen Bedürfnissen und Gegebenheiten angepasst werden können.
- Die Lebensmittel tierischer Herkunft sind juristisch unter einem Dach und einer Zuständigkeit – getreu dem Prinzip „vom Stall bis auf den Teller“, welches auch im EU-Recht verankert ist.

## 5 Neue gesetzliche Grundlagen für Milch- und Milchprodukte

Für die Qualitätssicherung und Hygiene im Bereich der Milchproduktion und -verarbeitung waren bislang fünf landwirtschaftliche Verordnungen massgebend. Davon werden nur die beiden auf der Ebene der Primärproduktion geltenden Verordnungen fortbestehen: die Milchqualitätsverordnung (MQV) und die Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion (VHyMP), welche die Verordnung über die Qualitätssicherung in der Milchproduktion abgelöst hat (Abbildung 3). Die drei QS-Ver-

ordnungen zur Milchverarbeitung werden per Ende 2006 aufgehoben.

Eine Konsequenz der in Abbildung 3 dargestellten Änderung des milchwirtschaftlichen Verordnungsrechtes ist, dass die ab der Milchsammelstelle geltenden Bestimmungen in Zukunft nicht mehr im Verantwortungsbereich des Bundesamtes für Veterinärwesen (EVD) liegen, sondern in jenem des Bundesamtes für Gesundheit (EDI). Dies sollte auch

zu einem vereinfachten Vollzug des Lebensmittelrechts beitragen. Für den Vollzug wird auch die revidierte MQV von Bedeutung sein, die erst Anfang

2007 in Kraft tritt. Auf die Konsequenzen der MQV-Revision wird in Abschnitt 8 noch kurz eingegangen.

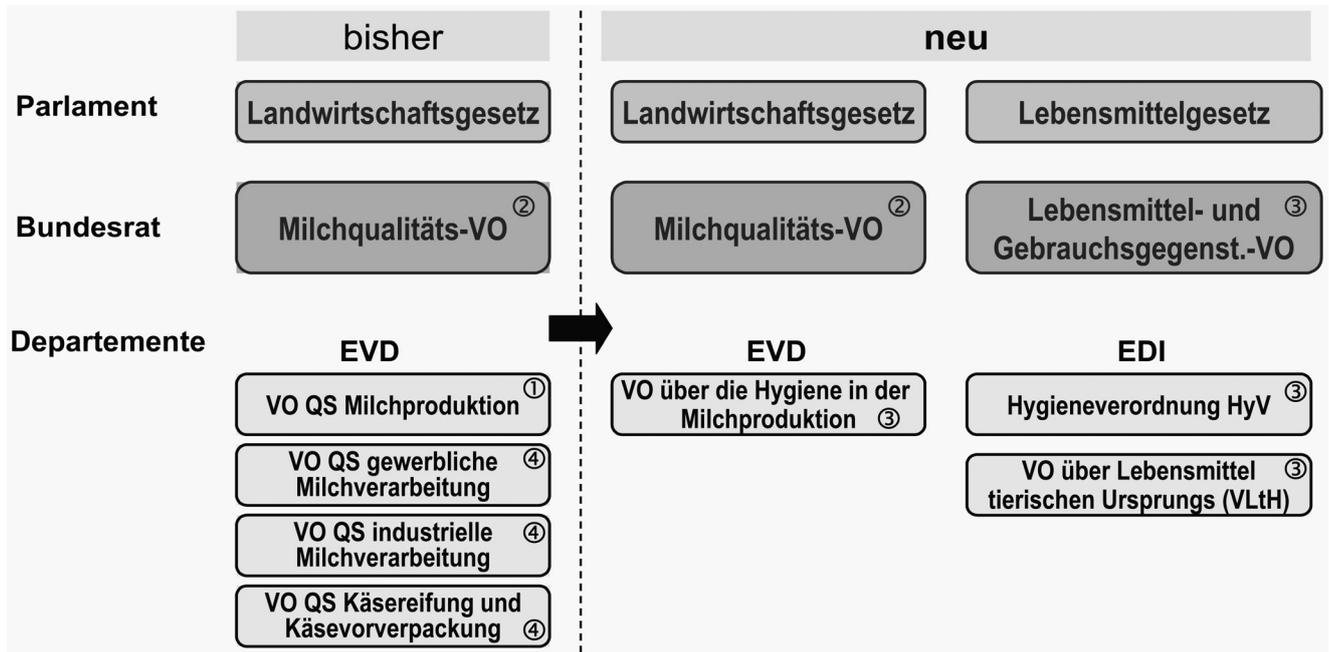


Abb. 3: Änderungen des Verordnungsrechts im Bereich der Milchproduktion und –verarbeitung. ① Verordnung wurde aufgehoben per 31.12.2005; ② Inkraftsetzung der revidierten Verordnung per 1.1.2007; ③ in Kraft seit 1.1.2006 ④ Aufhebung per 31.12.2006

In der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung sind neu nur noch die grundlegenden Elemente des Lebensmittelhygienerechts wie die

Selbstkontrolle, die Rückverfolgbarkeit, das HACCP-Konzept und die Dokumentation geregelt.

## 6 Materielle Änderungen des Lebensmittelrechts

### 6.1 Mehr Eigenverantwortung

Die inhaltlichen Änderungen im Lebensmittelrecht konzentrierten sich wegen der knappen Zeit zunächst auf die wichtigen Punkte des EU-Rechts. Dazu gehörte vor allem das Hygienerecht, welches gerade im Bereich der Milchverarbeitung bereits auf hohem Niveau war.

Die vorliegenden Änderungen lassen einen klaren Trend erkennen:

- Wachsende Anforderungen an die Dokumentation im Rahmen der Selbstkontrolle und Rückverfolgung.
- Die gesetzlichen Bestimmungen sind offener formuliert: Das Ziel wird vorgegeben, nicht das Vorgehen oder Verfahren, welches zum Ziel führen soll.
- Der Stellenwert der Eigenverantwortung und der Selbstkontrolle wird weiter erhöht.

Beispiel: Nach Art. 14, Abs. 3; VO QS gewerbl. Milchverarbeitung muss «Wasser jeglicher Herkunft im Betrieb mindestens einmal im Jahr bakteriologisch untersucht werden». In der modernen Rechtsauffassung ist eine Untersuchungshäufigkeit aufgrund einer Risikoanalyse durch den Verantwortlichen selbst festzulegen. In den neuen Verordnungen sind darum solche und ähnliche Vorgaben kaum noch zu finden.

Die Betonung der Eigenverantwortung lässt sich auch daran ablesen, dass Art. 3 der LGV die Bezeichnung einer für die Produktesicherheit verantwortlichen Person vorschreibt oder - für den Fall dies nicht erfolgt - die Unternehmensleitung als verantwortlich bezeichnet. In den verschiedenen Verordnungen werden gesetzliche Pflichten immer wieder und ausdrücklich dieser „verantwortlichen Person“ zugewiesen.

## 6.2 Meldepflicht für Betriebe (LGV Art. 12)

Gemäss LGV müssen seit 1. Januar 2006 alle Betriebe, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern, transportieren, abgeben, importieren oder exportieren bei den zuständigen kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden gemeldet sein. Die Betriebe haben ihre genaue Tätigkeit anzugeben. Damit die Vollzugsbehörden stets über aktuelle Betriebsinformationen verfügen, sind

Änderungen der Tätigkeit oder Betriebsschliessungen ebenfalls zu melden.

Für bewilligte Betriebe (siehe 6.3) besteht ausserdem eine Meldepflicht an die Vollzugsbehörde für den Fall von Umbauen, die sich auf die Betriebshygiene auswirken könnten (LGV Art. 13, Abs. 7).

## 6.3 Betriebsbewilligungspflicht (LGV Art. 13)

Seit 1. Januar 2006 sind grundsätzlich alle Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, lagern oder abgeben bewilligungspflichtig. Die meisten milchverarbeitenden Betriebe kannten diese Bewilligungspflicht schon bis anhin. Ausgenommen waren z.B. Hofverarbeiter, Alpsennereien oder Betriebe, die andere Milch als Kuhmilch verarbeiteten. Betriebe, die bereits über eine Zulassungsnummer verfügen, werden von der kantonalen Vollzugsbehörde bis am 30. Juni 2006 von Amtes wegen überprüft. Kleinbetriebe, die ihre Erzeugnisse nur in unmittelbarer Umgebung verkaufen, können die Vollzugsbehörden von der Bewilligungspflicht ausnehmen.

In der Weisung nur Nr. 7 haben BVET und BAG kürzlich präzisiert, welche Milchverarbeiter von der Bewilligungspflicht (aber nicht von der Meldepflicht) ausgenommen sind:

- Keine Bewilligung benötigen milchverarbeitende Betriebe (inkl. Hofverarbeiter), die max. 100'000 kg Milch/Jahr verarbeiten und die Milch und Milchprodukte ausschliesslich direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

Neu zu bewilligende Betriebe erhalten die Bewilligungsnummer nach erfolgter Betriebsinspektion durch die kantonale Vollzugsbehörde.

## 6.4 Verfahren zur Beherrschung von Gefahren – HACCP und Branchenleitlinien (LGV Art. 51)

Bereits nach dem alten Lebensmittelrecht waren die Betriebe verpflichtet, zur Gewährleistung der Sicherheit ihrer Produkte HACCP-Konzepte zu entwickeln und anzuwenden. Das HACCP spielt auch in den allgemeinen Hygienebestimmungen der EU-Gesetzgebung eine zentrale Rolle.

Die Anwendung von HACCP als wichtiger Bestandteil der Selbstkontrolle wurde nochmals explizit festgeschrieben. Nach dem neuen Hygienerecht steht der Lebensmittelwirtschaft aber offen, Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (GHP) zu erstellen. Diese Leitlinien können in der gewerblichen Lebensmittelverarbeitung an die Stelle betriebsindividuell erstellter HACCP-Konzepte treten. Damit soll den gewerblichen Betrieben erleichtert werden, den Erfordernissen der Lebensmittelsicherheit nachzukommen. Bevor eine solche Leitlinie

zur Anwendung kommen kann, muss sie vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) genehmigt werden. Das BAG hat ein Raster zur Erstellung von Branchenleitlinien in Aussicht gestellt.

**Wichtig:** Auch eine Branchenleitlinie muss sich am Grundsatz des HACCP gemäss Codex Alimentarius orientieren. Und sie entbindet einen Betrieb nicht davon, eine betriebspezifische Beurteilung der in der Leitlinie charakterisierten Risiken vorzunehmen und die Überwachung bzw. die zu treffenden Massnahmen entsprechend anzupassen.

FROMARTE ist bereits daran, das bestehende QM-Handbuch den neuen rechtlichen Anforderungen anzupassen und als Branchenleitlinie genehmigen zu lassen.

## 6.5 Rückverfolgbarkeit

Über alle Stufen der Gewinnung, Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmittel muss zurückverfolgt werden können, von wem die Rohstoffe (inkl. Futtermittel und Tiere, die zur Gewinnung von Lebensmitteln dienen) bezogen worden sind und an wen die Produkte geliefert wurden. Dabei gilt das

Prinzip „Ein Schritt vorwärts und ein Schritt zurück“. Für den Käser bedeutet dies: Dokumentation vorwärts bis zum Käsehändler und dem allenfalls belieferten Dorfladen und rückwärts bis zu den Milchlieferanten und den Zulieferern von Hilfsstoffen und Zutaten.

Mit dieser erweiterten Dokumentationspflicht wird eine wichtige Lücke in der Sicherstellung des Gesundheitsschutzes geschlossen.

Ein Importeur, der Produkte aus einem Land einführt, das kein analoges System der Rückverfolg-

barkeit kennt, ist dafür verantwortlich, dass deren Herkunft soweit rückverfolgbar ist, dass eine Gesundheitsgefährdung ausgeschlossen werden kann.

## 6.6 Dokumentation der Selbstkontrolle

Schon das bisherige Lebensmittelrecht kannte eine recht umfassende Dokumentationspflicht. Sie umfasst alle Massnahme der Selbstkontrolle und des Täuschungsschutzes und wird weiter an Bedeutung gewinnen. Hier eine (nicht abschliessende) Zusammenstellung zu dokumentierender Punkte:

- a) Dokumentation der Selbstkontrolle:
- Rückverfolgbarkeit (siehe Abschnitt 6.5)
  - GHP (dokumentierte Verfahren, Hygienepläne, Kontrollaufzeichnungen etc.)
  - HACCP (Konzept, Aufzeichnungen betr. CCP-Überwachung, Massnahmen etc.)
  - Probenahmen und Analysen. Reinigungsvalidierungen
  - Personalschulungen
  - Rohstoffzertifikate (Allergene etc.)
  - Unbedenklichkeit von Werkstoffen, Anstrichfarben (HyV, Art. 8).

- b) Dokumentation des Täuschungsschutz (Beispiele)
- Zertifikate betr. GVO-freiheit
  - Herkunft der Rohstoffe
  - Einhaltung der Temperaturlimite von 40°C bei der Behandlung von Milch für Rohmilchkäse.
  - Waagenkontrolle im Verkaufsladen

Die Dokumentation muss grundsätzlich schriftlich oder in gleichwertiger Weise erfolgen. Sie muss nachvollziehbar sein.

## 6.7 Informationspflicht bei Inverkehrbringung gesundheitsgefährdender Lebensmittel

Wer tatsächlich oder potentiell gesundheitsgefährdende Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände abgegeben hat, muss unverzüglich die kantonalen Vollzugsbehörden informieren und unaufgefordert den Rückruf der fehlerhaften Charge

veranlassen. Dies erfordert in den Betrieben entsprechende Konzepte für den Krisenfall. Auch hierzu hat das BAG einen Leitfaden in Aussicht gestellt.

## 6.8 Schutz von Produkten mit Ursprungsbezeichnung

Im Rahmen des Täuschungsschutzes sind wie bisher Angaben und Aufmachungen verboten, die zu Verwechslungen im Zusammenhang mit Produkten mit Ursprungsbezeichnung führen, sofern diese Ursprungsbezeichnung nach GUB/GGA-Verordnung oder nach einer kantonalen Gesetzgebung geschützt ist. Ausländische Produkte erhalten Ursprungsschutz nur, wenn zwischen dem Herkunftsland und der Schweiz ein Vertrag existiert.

Erzeugnisse, die mit einer nach schweizerischem Recht geschützten geografischen Herkunftsangabe ausgeführt werden, müssen den schweizerischen Vorschriften entsprechen. Dies gilt für die Schweizer AOC Käsesorten (geschützt gemäss GUB/GGA-VO), aber auch für Vacherin fribourgeois, Walliser Raclette, Emmentaler, die neu gemäss der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft geschützt sind (VLtH, Art. 39 und 40).

## 6.9 Deklarationspflicht von Allergenen (LKV)

Die diesbezüglichen Vorschriften wurden verschärft. Stoffe, die Allergien auslösen können, sind immer anzugeben, ob sie nun in Zutaten, zusammen-

gesetzten Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffen oder Zusatzstoffen enthalten sind.

## 6.10 Temperaturvorschriften für Lagerung von Pastmilch und Milchprodukten (HyV)

Pastmilch und kühl zu lagernde Milchprodukte müssen seit 1. Januar 2006 bei Temperaturen von höchstens 5°C gelagert und an die Konsumenten abgegeben werden (früher 6°C).

## 6.11 Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten (HyV)

Gemäss HyV Art. 53 gelten für Milch anderer Säugetierarten und für Milchprodukte aus solcher Milch „sinngemäss“ die gleichen Hygienebestimmungen (HyV Art. 46-52) wie für Kuhmilch und deren Produkte. So heisst es z.B. in Art. 48, Abs. 3, dass mit geeigneten Verfahren sichergestellt sein muss, dass vor der Verarbeitung von Rohmilch zu Milchprodukten eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro ml eingehalten wird.

Die Verordnung über Hygiene bei der Milchproduktion kennt dagegen unterschiedliche Anforderungen für Kuhmilch und für Milch anderer Säugetiere:

## 6.12 Hitzebehandlungsverfahren für Milch (HyV) und Thermisation (VLtH)

Nach HyV Art. 49 gilt Milch – wie bisher - nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden ist. Als ausreichend gelten:

- **Pasteurisation bei mindestens 72 °C während 15 Sekunden** oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung (Phosphatase negativ und Peroxidase positiv)
- **Hochpasteurisation bei 85 bis 135 °C** (negativer Peroxidasetest)
- **Ultrahoherhitzung** (135–155 °C)
- **Sterilisation (sonstige Verfahren)**
- **andere Behandlungen**, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie die Pasteurisation bzw. Hochpasteurisation führen.

## 6.13 Kennzeichnung von Milchprodukten

### Rohmilchprodukte

Wie bisher gilt:

- Rohmilchkäse darf nur als solcher bezeichnet werden, wenn die gesamte verkäste Milchmenge der Definition von Rohmilch entspricht (keine Erhitzung über 40°C)
- Andere Milchprodukte, die aus Rohmilch hergestellt wurden, müssen mit dem Vermerk «aus Rohmilch» gekennzeichnet werden.

Für Lebensmittel nicht tierischer Herkunft darf die Kühltemperatur in Eigenverantwortung festgelegt werden. Den Begriff „leichtverderbliche Lebensmittel“ kennt das neue Lebensmittelgesetz nicht mehr.

### Kuhmilch

- Keimbelastung (fluoreszenzoptische Zählung) < 200 000 Impulse/ml.

### Milch von anderen Tierarten

Keimbelastung (fluoreszenzoptische Zählung)

allgemein < 3 000 000 Impulse/ml

- bzw. < 1 000 000 Impulse/ml, sofern die Milch zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Hitzebehandlung verwendet wird)

Die Anforderungen an Rohmilch finden sich so auch in der EU-Verordnung 853/2004. Neu ist nur, dass die Anforderungen an zu verarbeitende Rohmilch in der Schweiz nicht mehr nur für Kuhmilch gelten. Für den Vollzug ergibt sich hier noch Interpretationsbedarf.

Die **Thermisation** ist in den noch gültigen QS-Verordnungen über die Milchverarbeitung nach wie vor als Erhitzung während mindestens 15 Sekunden auf eine Temperatur zwischen 57 und 68 °C (Phosphatase positiv) umschrieben.



Gemäss Art. 40, Absatz 5 VLtH ist nun bei Käse die **Bezeichnung «aus thermisierter Milch» zulässig**, wenn in einem Zeitpunkt der Fabrikation die Milch ganz oder teilweise auf eine **Temperatur von über 40°** und weniger als 72 °C während mindestens 15 Sekunden erwärmt wurde und die Milch einen positiven Phosphatasetest aufweist!

Neu ist:

- Bezeichnung «teilweise mit Rohmilch hergestellt» (VLtH, Art. 40 ABS 4f)

### **Rahm**

- Darf neu als Sahne bezeichnet werden.

## 6.14 Toleranz- und Grenzwerte für Lebensmittel (HyV)

Neu gilt ein Toleranzwert für *Bacillus cereus* von 1'000 KBE/g (Grenzwert 100'000/g) bei hitzebehandelten, genussfertigen Lebensmitteln.

speisen in Erscheinung. Vereinzelt wurde er auch in nicht sauren, pasteurisierten Milchprodukten (v.a. Vollrahm) Grenzwertüberschreitungen beobachtet.

Der pathogene und teilweise kältetolerante Sporenbildner tritt vor allem in vorgekochten Getreide-

---

## 7 Neue Bestimmungen zur Primärproduktion

### Verordnung zur Primärproduktion

Inhalt

- Verpflichtung der landw. Betriebe: Massnahmen gegen übertragbare Krankheiten, Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit, Vorgehen bei Abgabe möglicherweise gesundheitsgefährdender Primärprodukte.
- Vollzug

### Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Primärproduktion

Inhalt

- Allg. Anforderungen an die Pflanzen- und Tierproduktion
  - Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit in der Produktion und bei den Futtermitteln
  - Allgemeine Grundsätze der Sorgfaltspflicht (Hygieneregeln, Vermeiden von Kontaminationen, Einsatz von Produktionshilfsmitteln und Tierarzneimitteln).
  - Buchführungspflicht
- Die Anforderungen entsprechen denjenigen der EG. Die meisten sind in der einen oder anderen Form bereits in der Direktzahlungs- oder der Tierarzneimittelverordnung gestellt.

### Futtermittel-Verordnung

Inhalt

- Futtermittelproduzenten werden zur Einführung des HACCP-Konzeptes verpflichtet.

---

## 8 Revision der Milchqualitätsverordnung (MQV)

Inkraftsetzung: Per 1.1.2007

### Inhaltliche Veränderungen

- Die Qualitätskontrolle der Verkehrsmilch (QK) geht an eigenständige Prüflaboratorien.
- Vollzug im Bereich der Milchwirtschaft wird delegiert an die „kantonalen Vollzugsorgane“.
- Der Milchwirtschaftliche Inspektions- und Beratungs-Dienst (MIBD) ist nicht mehr erwähnt. Die Kantone sind nicht mehr verpflichtet, einen MIBD zu unterhalten und mitzufinanzieren.
- Die Kosten der QK gehen zu Lasten des Bundes
- Kostenbeitrag des Bundes für Regionalberatungen (max. 10% der Personalkosten).
- Milch von Schafen, Ziegen und Stuten fällt neu mit in den Geltungsbereich.
- Die bisherigen Bewilligungsverfahren für Hilfsstoffe (Euterpflegemittel, Fliegenbekämpfungsmittel, Reinigungs- und Entkeimungsmittel) werden aufgehoben. Das Anerkennungsverfahren für diese Produkte wurde per 1. August 2005 an das BAG delegiert (neues Chemikalienrecht).

Ursprünglich wegen der labortechnischen Entwicklung im Bereich der Qualitätskontrolle der Verkehrsmilch initiiert, geriet die MQV-Revision zur Totalrevision mit weitreichenden Konsequenzen für die milchwirtschaftliche Inspektion und insbesondere auch für die Beratung in der Milchwirtschaft. Obwohl die Verordnung erst in rund 10 Monaten in Kraft tritt, wirft sie ihre Schatten weit voraus: Die Bewerbungen der Labors um den Auftrag für die QK

sind in vollem Gange, die Inspektion in den Milchverarbeitungsbetrieben wird an die kantonalen Laboratorien delegiert. In der Beratung befinden sich privatrechtliche, von Branchenorganisation getragene Nachfolgeeinrichtungen in Vorbereitung. In einigen Kantonen werden die MIBDs in der einen oder anderen Form weitergeführt, teilweise als interkantonale Beratungsorganisation.

---

## 9 Übergangsbestimmungen

Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände dürfen grundsätzlich noch bis am 31. Dezember 2006 nach dem bisherigen Recht hergestellt werden. Für Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs gelten mit Ausnahme der Hygienevorschriften noch längere Übergangsfristen.



**Für Milch und Milchprodukte aus Kuhmilch gilt keine Übergangsfrist,** damit die bestehende Anerkennung der Gleichwertigkeit gegenüber der EU nicht gefährdet wird. Dies gilt insbesondere für die Hygienevorschriften und die Kennzeichnung der Produkte mit der Betriebsidentifikationsnummer.

Ausnahme: Andere Kennzeichnungsvorschriften. So darf z.B. die max. Lagertemperatur für Pastmilch auf den Verpackungen noch bis Ende 2006 mit 6°C angegeben werden. (Die max. Lagertemperatur von

5°C bis zur Abgabe der Milch an den Konsumenten gilt aber ungeachtet der Verpackungsaufschrift schon jetzt!).

Im Sinne einer Übergangslösung bleiben auch die Verordnungen des EVD zur Qualitätssicherung in der Milchverarbeitung und Käsereifung noch bis Ende 2006 in Kraft. Dies ermöglicht den Vollzugsorganen vorläufig noch mit den bestehenden Checklisten zu arbeiten. Auch wird damit ein reibungsloser Übergang der milchwirtschaftlichen Inspektion von den MIBD zu den kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden erleichtert. Einige Kantone haben den Wechsel aber bereits vollzogen und inspizieren auch die milchwirtschaftlichen Betriebe ganz nach den Vorgaben des neuen Lebensmittelrechts. Für die Betriebe ist dies eher nebensächlich: Für sie gilt grundsätzlich das neue Recht. Schon heute!

---

## 10 Ausblick

Wie eingangs bereits festgestellt wurde, musste die umfassende Revision des Lebensmittelrechts aufgrund der besonderen Umstände in recht kurzer Zeit abgewickelt werden. Da und dort besteht darum noch Nachbesserungsbedarf bzw. müssen die gesetzlichen Grundlagen erst noch erarbeitet werden.

Als Beispiel sei die Festlegung von sogenannten Prozesshygienekriterien erwähnt. Die Festlegung solcher Kriterien ist in der Verordnung

Nr. 2073/2005 der EU-Kommission vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel vorgesehen. Es handelt sich dabei um mikrobiologische Toleranzwerte (z.B. für Staphylokokken), die für den Zeitpunkt der stärksten möglichen Anreicherung des Zielkeims definiert werden. Die Einhaltung solcher Prozesshygienekriterien wird dereinst auch zu überwachen sein. Des BAG ist gegenwärtig daran, Prozesshygienekriterien für verschiedene Lebensmittelherstellungsprozesse inkl. die Käseherstellung zu definieren.

---

## 11 Zusammenfassung

Die Revision des EU-Lebensmittelhygienerechts bedingt, dass auch die Schweiz Anpassungen nachvollzieht, damit die Äquivalenz für Milch und Milchprodukte nicht verloren geht. Bei Verlust der Äquivalenz würde die Schweiz von Seiten der EU als

Drittland behandelt werden. Für die Schweizer Milch- und Landwirtschaft wäre dies sehr schmerzhaft, ist doch die EU der mit Abstand wichtigste Exportmarkt für Schweizer Käse.

Das seit dem 1. Januar 2006 geltende schweizerische Lebensmittelrecht ist ein Meilenstein und bringt neben der erwähnte Äquivalenz für Milchprodukte weitere wesentliche Vorteile:

- Konsequente Delegation von Detailbestimmungen in die Zuständigkeit der Departemente
- Einfachere und rasche Teilrevisionen möglich
- Grundlage für Äquivalenz auch im Fleischbereich

- Konsequente Verfolgung des Prinzips der Selbstkontrolle
- Risikobasierte amtliche Kontrollen.

Die Auswirkungen der Revision auf den Alltag in unseren Käsereien sind insgesamt bescheiden, da die alten Verordnungen die meisten der neuen EU-Bestimmungen bereits vorweg nahmen.

Tab. 1: Die für die Praxis wichtigen Verordnungen des neuen Lebensmittelhygienerechts.

Schweizer Rechtserlass Nr.	Titel	Wichtige Punkte
SR 91.020	Verordnung über die Primärproduktion (VprP)	Verpflichtung der landw. Betriebe: Schutz für übertragbaren Krankheiten, Rückverfolgbarkeit, Massnahmen bei Gefährdung. Vollzug
SR 817.02	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. Nov. 2005 (LGV)	Grundsätze der Selbstkontrolle, Rückverfolgbarkeit, HACCP-Konzept, Dokumentation
SR 817.024.1	Hygieneverordnung des EDI vom 23. Nov. 2005 (HyV)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Allgemeine Hygienevorschriften</li> <li>▪ Personalhygiene, Schulung</li> <li>▪ Umgang mit Rohmilch nach dem Melken</li> <li>▪ Hitzebehandlungsverfahren</li> <li>▪ Milchlagerung</li> <li>▪ Temperaturvorschriften für Milchprodukte</li> <li>▪ Toleranz- und Grenzwerte für Mikroorganismen</li> </ul>
SR 817.022.108	Verordnung des EDI vom 23. Nov. 2005 über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)	Milch und Milchprodukte: Definitionen, Anforderungen bzgl. Zusammensetzung Kennzeichnung
SR 916.351.021.1	Verordnung des EVD vom 23. Nov. 2005 über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP)	Tierhaltung, Fütterung, Melkhygiene, Milchlagerung, Filtration, Anforderungen an die Milchqualität (Keimzahl, Zellzahl)
SR 817.022.21	Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)	Vorverpackte Lebensmittel: Kennzeichnung, Deklaration Nährwert, Allergene
SR 817.022.31	Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung, ZuV)	Erlaubte Zutaten und Höchstmengen

**Herausgeber** Agroscope Liebefeld-Posieux, Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft (ALP), CH-3003 Bern, Tel. +41 (0)31 323 84 18, Fax +41 (0)31 323 82 27, www.alp.admin.ch, e-mail: info@alp.admin.ch

**Autoren** Ernst Jakob (ALP), Daniel Gerber (BVET) **Fotos/Redaktion** Agroscope Liebefeld-Posieux

**Layout** Helena Hemmi **Copyright** Nachdruck bei Quellenangabe und Zustellung eines Belegexemplars an die Herausgeberin gestattet.

ISSN 1661-0660 / 15.03.2006