

## Gesetzgebung zur Lebensmittelsicherheit:

### Überblick über die Änderungen

Andreas Gloor, Aviforum, Zollikofen

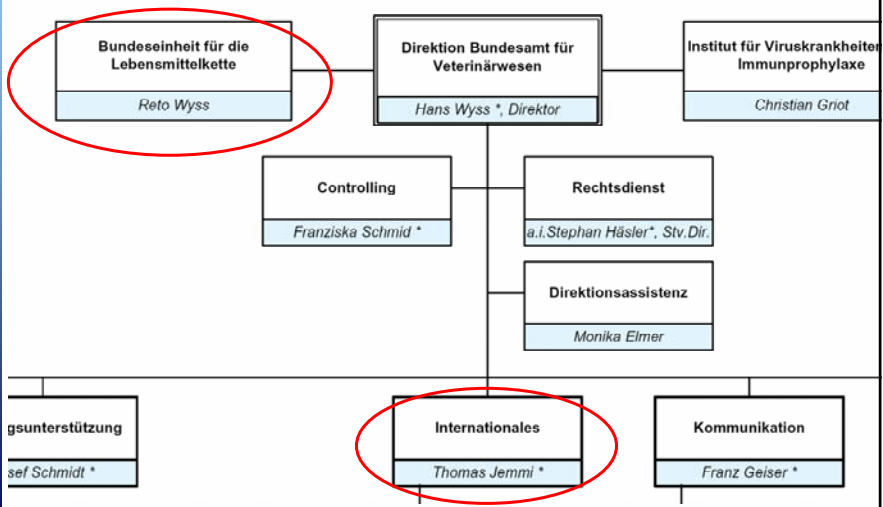
1

## Voraussetzungen

- Seit 1.1.2007 Aequivalenz der Lebensmittelvorschriften CH – EU (Import/Export)
- Gestaffeltes Inkrafttreten  
Übergangsfristen per 1.1.2007 abgelaufen
- Übergreifend „from the stable to the table“
- neue Bundeseinheit für Lebensmittelsicherheit
- Übernahme von EU-Vorschriften:  
z.T. „Verschlechterung“ der Sicherheit

2

## Organigramm per 01.01.2007



## Auf welchen Stufen?

- Landwirtschaft [V. über Primärproduktion]
- Futtermittel [Futtermittel-V.]
- Medikamente [Tierarzneimittel-V.]
- Zoonosen [Tierseuchen-V.]
- Schlachtung [V. über das Schlachten...]
- Verarbeitung und Vermarktung
  - Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-V.
  - V. über Lebensmittel tierischer Herkunft
  - Hygiene-V. ...

- Verpflichtung der Betriebe bzgl. LM-Sicherheit (Sauberkeit, Hygiene, Krankheiten usw.)
- Rückverfolgbarkeit
  - Lieferscheine Futterlieferungen 3 J. aufbewahren
  - Belege Vermarktung (ausser Direktvermarktung)
  - Buchführung: Analysen, Behandlungen
- Meldepflicht bei Gesundheitsgefährdung
- Anforderungen an tierische Produktion (z.B. Eier)

- Futtermittelverordnung verlangt seit 1.1.07 HACCP-Konzept oder Leitlinien für Gute Herstellungspraxis (GHP)
- „Selbstmischer“:
  - Leitlinien des Schweiz. Bauernverbandes ([www.qm-schweizerfleisch.ch](http://www.qm-schweizerfleisch.ch) > Dokumente)
- Futtermittelhersteller (VSF/UFA):
  - GHP-Leitlinie:  
SFPS © „Swiss Feed Production Standard“

- seit 1. 1. 2006 vollständig in Kraft
- Tierhalter führt Behandlungsjournal <sup>1)</sup> und Inventarliste <sup>1)</sup> für Tierarzneimittel
- TAM-Bezug auf Vorrat (auch Wurmmittel und Impfstoffe) nur mit TAM-Vereinbarung <sup>2)</sup> mit Tierarzt <sup>3)</sup> (2 x jährl. Besuch)  
> sonst muss Tierarzt den Bestand begutachten
- Verabreichung Fütterungs-TAM auf hofeigenen Anlagen mit Vereinbarung mit „fachtechnisch verantwortlicher Person“<sup>2)</sup> (ausser Impfstoffe)

<sup>1)</sup> Musterdokumente: „[www.bvet.admin.ch](http://www.bvet.admin.ch) > Tierarzneimittel > Formulare...

<sup>2)</sup> Musterverträge auf „[www.qm-schweizerfleisch.ch](http://www.qm-schweizerfleisch.ch) > Dokumente“

<sup>3)</sup> für Geflügel vorteilhafterweise mit Geflügelfachtierarzt

7

- Aviäre Influenza (Vogelgrippe)
  - Techn. Weisungen für Hausgeflügel/Wildvögel <sup>1)</sup>
- Salmonellenbekämpfung <sup>2)</sup>
  - Neue Proben für Zucht- (ab 250) und Legehennen (ab 1000 Tiere) > Techn. Weisungen 2007 in Umsetzung (siehe [www.aviforum.ch](http://www.aviforum.ch))
  - Ausdehnung auf weitere Salmonellentypen (Bakteriologie statt Serologie!)  
S. Enteritidis, Typhimurium, [spät. Infantis, Hadar, Virchow]
  - Ab 2009 auch bei Mastgeflügel und später auch bei Schweinen

<sup>1)</sup> [www.bvet.admin.ch](http://www.bvet.admin.ch) > Tiergesundheit > Vogelgrippe > Massnahmen in der Schweiz

<sup>2)</sup> Siehe auch Folien 12 bis 15; [www.bvet.admin.ch](http://www.bvet.admin.ch) > Aktuell “

8

- Schlacht tieruntersuchung/Fleischkontrolle
  - Grossbetriebe und Betriebe mit geringer Kapazität: nicht mehr nur stichprobenweise
  - durch amtliche Tierärzte  
(evtl. Erleichterung für Betriebe mit geringer Kapazität)
  - Abgrenzung:
    1. Grossbetriebe: über 30'000 kg pro Jahr
    2. Betriebe mit geringer Kapazität 1'000 - 30'000 kg Jahr
    3. gelegentliche Schlachtungen: max. 10 Tiere/Woche und max. 1'000 kg pro Jahr (sind voraussichtl. anzumelden; wie bisher nicht in bewilligten Schlachtanlagen)
- Information zur Lebensmittelkette (Tierhalter)

9

- Betriebsbewilligung (und Identitätskennzeichen)  
(tierische LM; ausser Primärprod./Direktvermarktung)  
Meldepflicht (auch nicht bewilligungspflichtige)
- Selbstkontrolle
  - Rückverfolgbarkeit „rückwärts“ & „vorwärts“
  - HACCP-Konzept oder Leitlinien gute Herstellungs-/Hygienepaxis GHP (ausser Direktverm./Lokalhandel)
  - aktiv Information/Rückzug/Rückruf bei Verdacht auf Gesundheitsgefährdung

10

- Schaleneier (gekühlte oder ungekühlte)
  - Verkaufsfrist Konsumeier: 21 Tage nach dem Legen
  - Datierung „zu verkaufen bis...“  
plus „mind. haltbar bis...“
- Neue Anforderungen Eiprodukteherstellung
  - Anforderungen an die Herstellung und Produkt
  - Knickeier: „so bald als möglich zu verarbeiten“
  - sofortige Verarbeitung/Kühlung nach Aufschlag
  - Lagerung bei max. 4°C
  - Unklare Situation bezüglich Keimzahlen! (HyV)

11

- Amtliche Überwachung nach Einfuhr
- Eintagsküken (Tote Küken und Kükenwindeln)
  - 4-5 Wochen (Sammelkotprobe)
  - 15-20 Wochen (Sammelkotprobe)

#### Produktionszeit

- Alle 2 Wochen (Eigenverantwortung)
  - Stiefelüberzieher oder Schlepptupfer
  - oder in Brüterei
- Anfang, Mitte und Ende (amtliche Aufsicht)
  - Stiefelüberzieher oder Schlepptupfer

12

- 15-20 Wochen (amtliche Aufsicht)
  - Sammelkotprobe

## Produktionsphase

- Alle 15 Wochen (Eigenverantwortung)
  - Ab der 22.-26. Alterswoche
  - Stiefelüberzieher oder Schlepptupfer
- Ende (mind. eine Herde jährlich, amtliche Aufsicht)
  - Stiefelüberzieher oder Schlepptupfer
  - Staubprobe
- Koord. Vorgehen Eierhandelsbetriebe

## Salmonellen- Prävalenz EU

[vgl. CH: 1,3% !]

	alle Salmonellentypen <i>tous les types</i>	S. Enteritidis & S. Typhimurium	nur S. Enteritidis <i>SE seul</i>
Portugal (P)	79.5	47.7	47.7
Polen (PL)	77.2	55.9	54.8
Spanien (E)	73.2	51.6	48.2
Tschechien (CZ)	65.6	62.5	59.4
Zypern (Y)	50	0	0
Litauen (LT)	50	50	50
Ungarn (H)	43.8	33.7	32.2
Griechenland (GR)	37.4	22.4	16.8
Belgien (B)	35.4	26.2	26.2
<b>Italien (I)</b>	30.2	8.1	3.7
<b>Deutschland (D)</b>	28.7	24.3	23
Slovenien (SLO)	19.4	9.2	9.2
Estland (EST)	18.2	9.1	9.1
<b>Frankreich (F)</b>	17.2	8	3.9
Lettland (LV)	16.7	0	0
<b>Niederlande (NL)</b>	15.8	7.9	6.1
<b>Österreich (A)</b>	15.6	10.8	9.6
Grossbritannien (GB)	11.9	8	6.3
Dänemark (DK)	2.4	1.2	1.2
Irland (IRL)	1.4	0	0
Finland (FIN)	0.4	0.4	0
Schweden (S)	0	0	0
Luxemburg (LUX)	0	0	0
Ø EU / UE	30.2	20.3	18.2

## Übersicht über die relevanten Verordnungen Bereich Lebensmittelsicherheit

### Verordnung über die Primärproduktion (VPrP; SR 916.020)

#### Verordnung über die Hygiene bei der Primärproduktion (VhyPrP; SR 916.020.1)

- Verpflichtung der Betriebe zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene (VPrP, Art. 4)
- Rückverfolgbarkeit (VPrP, Art. 5), Meldepflicht bei Gesundheitsgefährdung (VPrP, Art. 6)
- Anforderungen an die tierische Produktion (VhyPrP, Art. 2) bzw. an die Eierproduktion (Art. 4)
- Rückverfolgbarkeit (VhyPrP, Art. 6)

#### Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02)

- Meldepflicht für Betriebe, die Lebensmittel herstellen und abgeben (Art. 12)
- Bewilligung für Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen und abgeben (Art. 13)
- Selbstkontrolle (5. Kap., 1. Abschnitt)
  - Rückverfolgbarkeit (Art. 50)
  - HACCP-Konzept (Art. 51)
  - Gute Verfahrenspraxis (Art. 52, 53)
  - Verdacht bezüglich gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln (Art. 54)

#### Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH; SR 817.022.108)

- Fleisch (u.a.): nicht zulässige Körperteile (Art. 4); Sachbezeichnung Kennzeichnung (Art. 8, 9)
- Definitionen für Eier, Eier mit Mängeln, Eiprodukte (Art. 68 - 70)
- Anforderungen an Eier für die Herstellung von Eiprodukten (Art. 71)
- Zusätzliche Kennzeichnung von Eiern (Art. 72) und Eiprodukten (Art. 73)
- Zulässige Farbstoffe für Stempelung und Eierfärben (Art. 75; Anhang 6)

#### Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV; 817.022.21)

- Allgemeine Anforderungen zur Kennzeichnung (Art. 2, 36) und Datierung (Art. 11 - 14)

#### Hygieneverordnung (HyV; 817.024.1)

- Generelles zu Hygiene (Räume, Einrichtungen, Personal usw.) sowie zu Kühlung, Tiefgefrieren und Hitzebehandlung (Art. 25 - 27)
- Fleisch (u.a.): Anforderungen an Zerlege- und Herstellungsbetriebe (Art. 29 und 30); Lager-temperaturen für Fleisch (Art. 31); Hackfleisch und Fleischzubereitungen (Art. 32)
- Lagerung der Eier (Art. 54)
- Verkaufsfrist für Eier (Art. 54)
- Anforderungen an Eierverarbeitungsbetriebe (Art. 55) und die Eiprodukteherstellung (Art. 57)

#### Futtermittel-Verordnung (FMV, 916.307); Futtermittelbuch-Verordnung (FMBV, 916.307.1)

- Registrierungspflicht, Zulassung (Art. 20/20a, FMB)
- Selbstkontrolle, Rückverfolgbarkeit, HACCP, Rückzug (Art. 20b-f, FMB)
- Anforderungen an Betriebe (Anhang 11, FMBV)

#### Tierarzneimittelverordnung (TAMV, 812.212.27)

- Behandlungsjournal; TAM-Vereinbarung; Beimischung auf betriebseigenen Anlagen, usw.

#### Tierseuchenverordnung (TSV, 916.401)

- Massnahmen Geflügelpest (Art. 122)
- Salmonellenkontrolle (Art. 255 – 261; Techn. Weisungen  
[www.bvet.admin.ch/gesundheit\\_tiere/01746/](http://www.bvet.admin.ch/gesundheit_tiere/01746/))

#### Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190)

#### Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1)

## Spezifische Vorschriften für (Schalen-)Eier

### Mindestanforderungen an Eier für den Verkauf (VLtH, Art. 68 - 70)

- intakte Kalkschale (keine Bruch- und Knickeier ⇒ Definition siehe unten)
- **Knickeier** sind Eier mit defekter Kalkschale, jedoch intakter Schalenhaut; sie dürfen zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden (⇒ Verarbeitung "so rasch als möglich")
- Bei der Sichtkontrolle dürfen höchstens 7 % Eier mit Qualitätsmängeln vorhanden sein, darunter höchstens 4 % Knickeier und 1 % Eier mit Fleisch- oder Blutflecken (doppelte Fehlertoleranzen bei einer Stichprobe von weniger als 180 Eiern)
- **Nicht als Lebensmittel** (auch nicht als Eiprodukte!) verwendet werden dürfen:
  - Eier mit zersprungener Schale und zerrissener Schalenhaut ("**Brucheier**")
  - angebrütete Eier bzw. unbefruchtete Eier aus dem Brutapparat ("**Schiereier**")

### Lagerung der Eier (Art. 54 HyV)

- Lagerung der Eier sauber, trocken und frei von Fremdgeruch sowie geschützt vor Stössen und vor Sonneneinstrahlung
- Die Lagertemperaturen sollen die hygienische Beschaffenheit der Eier gewährleisten und möglichst konstant sein (⇒ keine Vorschrift, jedoch Empfehlung: möglichst unter 20°C)
- Eier dürfen während **maximal 21 Tagen nach dem Legen verkauft** werden (Eier für das Kochen und die Eiprodukteherstellung können länger gelagert werden)

### Angaben auf Detailverpackungen von Eiern (LKV, Art. 2, VLtH, Art. 72)

#### Allgemeine Angaben:

- Name und Adresse des Produzenten bzw. der Firma, welche die Eier abpackt und verkauft
- Sachbezeichnung "Eier", sofern dies nicht ersichtlich ist
- das Produktionsland, sofern dies nicht aus der Bezeichnung, der Stempelung oder der Adresse des Produzenten ersichtlich ist (kann auch abgekürzt sein)
- Eierstückzahl und Mindestgewicht pro Ei in Gramm (oder Stückzahl und Gesamt-Nettogewicht)
- ein Hinweis auf die Lagertemperatur, falls die Eier gekühlt abgegeben wird (z.B.: "bei 5°C oder weniger zu lagern")
- Eier, die nicht von Hühnern stammen, sind zusätzlich mit der Angabe der Tierart zu kennzeichnen (z.B. Entenei oder Taubenei). Enteneier müssen auf der Verpackung oder dem Behälter Aufschrift tragen wie: «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!»

#### Datierung:

- das Verkaufsdatum; z.B. "**zu verkaufen bis ...**" (**21 Tage** nach dem Legen)
- das Datum "**mindestens haltbar bis ...**" (Anzahl Tage nicht vorgeschrieben, in der Regel plus 10 Tage zum Verkaufsdatum)
- Bei Angabe des Legedatums (nicht obligatorisch!), muss dieses deutlich erkennbar sein

Beim **Offenverkauf** von Eiern (z.B. auf 30-er-Kartons) kann auf die Angaben in schriftlicher Form verzichtet werden, wenn die Information der Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist (z.B. durch mündliche Auskunft oder Schilder). Empfehlenswert ist aber, am Rand oder in der Mitte eines 30-er Kartons eine Etikette mit dem Verkaufs- und Mindesthaltbarkeitsdatum zu kleben.

Der **CH-Stempel** auf dem Ei ist gemäss Eiermarktordnung obligatorisch. Ausgenommen ist nur der Direktverkauf an Endverbraucher (Bäckereien, Restaurants usw. sind keine Endverbraucher!)

## Spezifische Vorschriften Eiprodukte

### Definitionen und Mindestanforderungen

- Als **Flüssigei** werden unverarbeitete Eibestandteile nach Entfernen der Schale bezeichnet
- **Eiprodukte** sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der weiteren Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen
- Maximaler Gehalt an **3-OH-Buttersäure** in unveränderten Eiprodukten: 10 mg/kg Trockenmasse
- Maximaler Milchsäuregehalt der zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Rohstoffe: 1 g/kg Trockenmasse
- **Reste von Schalen**, Schalenhaut und anderen Teilchen in den Eiprodukten: maximal 100 mg/kg Eiprodukt
- Eier verschiedener **Tierarten** dürfen nicht gemischt werden
- Für die Eiprodukteherstellung dürfen nur saubere und trockene **Eier** mit voll entwickelter und unbeschädigter Schale verwendet werden. **Knickeier** können verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Weg an einen Verarbeitungsbetrieb geliefert und so schnell wie möglich aufgeschlagen werden

### Verarbeitung

- Trennung verschiedener **Arbeitsgänge** (z.B. Waschen von Schmutzeiern, Aufschlag)
- **Getrennte Verarbeitung** von Eiern, die nicht von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammen
- **Knickeier** sind so rasch als möglich zu verarbeiten
- **Vermeidung von Kontaminationen** des Flüssigeies beim Aufschlag; das Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier ist verboten (auch das Zentrifugieren leerer Schalen zur Gewinnung von Eiweiss für den menschlichen Konsum)
- **Unverzögliche Behandlung** des Flüssigeies nach dem Aufschlagen (Pasteurisation, Erhitzung). Wenn dies nicht möglich ist, muss das Flüssigei entweder eingefroren oder während maximal 48 Stunden bei nicht mehr als 4°C gelagert werden
- **Genussuntaugliche** Partien müssen denaturiert werden
- Eiprodukte, die nicht so stabilisiert wurden, dass sie bei Raumtemperatur haltbar bleiben, sind auf eine Temperatur von nicht mehr als **4°C abzukühlen**
- **Gefrierprodukte** müssen unmittelbar nach der Behandlung tiefgefroren werden

### Deklaration

- Bei Eiprodukten, die nicht für den Einzelhandel, sondern als **Zutaten** für die Herstellung eines anderen Erzeugnisses bestimmt sind, ist anzugeben, bei welcher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit gewährleistet werden kann
- Bei Eiprodukten, denen andere Lebensmittel **zugesetzt** werden, ist der Eigehalt in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt anzugeben
- Bei **Flüssigei** ist zusätzlich anzugeben: «nichtpasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln» sowie das Datum und die Uhrzeit des Aufschlagens

### Zulässige Farbstoffe (gekochte Eier)

- Zum Färben von Eierschalen und zum Stempeln von Eiern dürfen die Farbstoffe nach Anhang 6 der "Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft" verwendet werden