



Neue Lebensmittelgesetzgebung:

Was ändert für Eier- und Geflügelproduzenten?

Andreas Gloor, Aviforum, Zollikofen

1

Voraussetzungen

- Ziel: Gleichwertigkeit der CH-Vorschriften mit EU-Hygienegesetzgebung (Exportfähigkeit)
- „Umbau“: neue Verordnungen/Vorschriften, Umverteilung bestehender Vorschriften
- siehe: www.bag.admin.ch > Lebensmittelsicherheit
- Verabschiedung: Ende Nov. 05;
in Kraft: 1.1.2006
- Noch nicht alle Details klar;
→ Ziel des Referates: grober Überblick

2

- V. über die [Hygiene bei der] Primärproduktion
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-V.
- V. über Lebensmittel tierischer Herkunft
- Hygieneverordnung
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- V. über das Schlachten und die Fleischkontrolle
- V. über die Hygiene beim Schlachten

- Allgemein:
 - Einbezug der Primärproduktion (Landwirtschaft)
 - Selbstkontrolle, Rückverfolgbarkeit
 - aktive Meldepflicht bei Gesundheitsgefährdung
- Eier/Eiprodukte
 - Eier 21 Tage Verkaufsfrist, weniger konkrete Anford.
 - Eiprodukte: wesentlich detailliertere Vorschriften
- Fleisch
 - Schlachtier-/Fleischkontrolle (amtlich, 100%)
 - Informationen zur Lebensmittelkette
- Futtermittel: HACCP, Rückverfolgbarkeit, Selbstmischer

V. über die [Hygiene bei der] Primärproduktion

- Registrierung der landw. Produzenten
- Verpflichtung der Betriebe bzgl. LM-Sicherheit (Hygiene, Krankheiten usw.)
- Rückverfolgbarkeit für Lebens- und Futtermittel
 - an wen werden Produkte geliefert?
 - wo wurden Produktionsmittel (z.B. Futter) bezogen?
 - Buchführung: Krankheiten, Analysen, Behandlungen
- Meldepflicht bei Gesundheitsgefährdung
- Anforderungen tierische Produktion (z.B. Eier)

5

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-V.

- Positivdeklaration neu möglich
- Betriebsbewilligung für LM-Betriebe (**neu**)
(tierische LM; ausser Primärprod./Direktverm./Lokalhandel)
Meldepflicht (auch für nicht bewilligungspflichtige)
- Selbstkontrolle
 - Rückverfolgbarkeit „rückwärts“ & „vorwärts“ (**neu**)
 - HACCP-Konzept (ausser Direktverm./Lokalhandel)
 - aktiv Information/Rückzug/Rückruf bei Verdacht auf Gesundheitsgefährdung (**neu**)

6

- Eier/ Eier mit Mängeln
 - weniger explizite Mindestanford. (z.B. Luftkammer)
 - Brucheier/angebrütete Eier wie bisher nicht LM-tauglich
- Eier für Herstellung von Eiprodukten
 - Knickeier „so schnell wie möglich“ verarbeitet
 - nur saubere und trockene Eier für den Aufschlag
- Eiprodukte
 - neu: Qualitätsanforderungen (z.B. Buttersäuregeh.)
- Zulässige Farbstoffe zum Färben/Stempeln

- Generelles zu Hygiene, Kühlung/Hitzebehandlung
- Anforderungen Eier
 - nur allgemeine Formulierung zur Lagertemperatur
 - Verkaufsfrist: 21 Tage nach dem Legen
> auch für gekühlte Eier nicht länger
- Anforderungen Eiprodukteherstellung (neu)
 - Anforderungen an die Herstellung
 - Knickeier: „so bald als möglich zu verarbeiten“
 - sofortige Verarbeitung/Kühlung nach Aufschlag
 - Lagerung bei max. 4°C
- Grenz-/Toleranzwerte Mikroorganismen (wie bisher)

- Kennzeichnung/Datierung allgemein (vgl. bisher)
- Identitätskennzeichen für tierische LM (ausser Eier)
- Produktespezifische Kennzeichnungen
(werden evtl. in V über LM tierischer Herkunft verlagert)
 - Eier:
 - Hinweis auf Lagertemperatur bei Kühlung
 - „ungekühlt zu verkaufen bis...“ gestrichen
jedoch Verkaufsdatum (nebst Mindesthaltbarkeitsdatum)
notwendig, um 21-Tage-Verkaufsfrist einzuhalten
 - Eiprodukte:
 - Angabe Lagertemp./Haltbarkeit bei Eiprodukten als Zusatz
 - Flüssigei (nicht pasteurisiert): Datum/Zeit des Aufschlags

9

- Schlacht tieruntersuchung/Fleischkontrolle
 - Grossbetriebe und Betriebe mit geringer Kapazität: nicht mehr nur stichprobenweise
 - durch amtliche Tierärzte
(evtl. Erleichterung für Betriebe mit geringer Kapazität)
 - Abgrenzung:
 - Grossbetriebe: über 30'000 kg pro Jahr
 - Betriebe mit geringer Kapazität 1'000 - 30'000 kg Jahr
 - 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)

10