



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Lebensmittel und Ernährung

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

Lebensmittelrecht 2017 Philosophie, Konzeption und Struktur

12. Mai 2017





Die Vorgaben des Bundesrates

Bundesrat verabschiedet die Botschaft zum neuen Lebensmittelgesetz am 25. Mai 2011

Strategie: Schaffen eines gesetzlichen Überbaus, der:

- erlaubt, das Lebensmittelrecht entsprechend den politischen Vorgaben und den Anliegen der Stakeholder auszugestalten (d.h. das Gesetz muss Flexibilität ermöglichen)
- keine Widersprüche zum EU-Recht schafft
- es zulässt, unseren internationalen Verpflichtungen und Bedürfnissen nachzukommen (insbesondere Bilaterale I)
- die Hauptziele Gesundheitsschutz und Täuschungsschutz nicht vernachlässigt



Das Verordnungsrecht

Überarbeitung der Verordnungen nach folgenden Grundsätzen:

- Kosten für die Wirtschaft und die Kantone werden gemäss der Regulierungsfolgenabschätzung konsequent minimiert
- Bewährtes soll wo möglich erhalten bleiben
- Schweizer Lösungen („Swiss finish“) nur, wenn diese vom Parlament beschlossen wurden oder BR Berset im Parlament entsprechende Versprechen gemacht hat.



Das Verordnungsrecht

Im Vergleich mit den in die Anhörung gegebenen Vorschlägen heisst dies (nicht abschliessend):

- längere Übergangsfristen
- Abstriche bei der Allergen- und der Nährwertdeklaration
- Warnaufschriften nur einsprachig
- Zurückhaltung bei Herkunftsdeklaration
- Verzicht auf Informationsdossier & Sicherheitsbericht bei den kosmetischen Mitteln



Das Verordnungsrecht

- Danach: -zig Roundtables mit Industrie, Handel, Vollzug, Konsumentenorganisationen und Verbänden



- + 26. Mai 2016: BR Berset trifft CEOs von Lebensmittel-industrie und -handel, Verbänden und Konsumentenschutz-organisationen



Und nach zahlreichen weiteren Gesprächen

16. Dezember 2016

The screenshot shows the official website of the Swiss Confederation (Der Bundesrat). The page features a navigation bar with the Swiss flag and the text 'Schweizerische Eidgenossenschaft', 'Confédération suisse', 'Confederazione Svizzera', and 'Confederaziun svizra'. The main header includes 'Der Bundesrat' and 'Das Portal der Schweizer Regierung'. A search bar and a language selector (DE, FR, IT, EN) are visible. Below the navigation bar, there is a menu with categories like 'Bundesrat', 'Bundespräsidium', 'Departemente', 'Bundeskanzlei', 'Bundesrecht', and 'Dokumentation'. The main content area displays a press release titled 'Neues Lebensmittelrecht erleichtert den Handel und erhöht den Konsumentenschutz'. The text of the press release is as follows:

Neues Lebensmittelrecht erleichtert den Handel und erhöht den Konsumentenschutz

Bern, 16.12.2016 - Am 1. Mai 2017 tritt das neue Schweizer Lebensmittelrecht in Kraft. Dies hat der Bundesrat an seiner Sitzung vom 16. Dezember entschieden. Es erhöht die Transparenz, schützt die Bevölkerung besser vor gesundheitlichen Risiken und Täuschung und vereinfacht den Handel.

Bisher benötigten alle im Lebensmittelrecht nicht erwähnten Lebensmittel eine Bewilligung. Neu dürfen sie verkauft und gehandelt werden, sofern sie sicher sind und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Dieser Wechsel fördert die Innovation: Neue Produkte kommen schneller auf den Markt und administrative Hürden fallen weg. Zudem gleicht die Schweiz ihre Regelungen jenen der EU an, was Handelshemmnisse abbaut. Damit schafft das neue Gesetz Vorteile für Gewerbe und Handel.

Lebensmittel sind besser deklariert

Mit dem neuen Lebensmittelrecht sind die Konsumentinnen und Konsumenten besser informiert, dank klarer Deklaration von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Bei vorverpackten Lebensmitteln zum Beispiel werden die Nährwerte angegeben, bei Fleisch und Fisch ist die genaue Herkunft deklariert. Allergikerinnen und Allergiker profitieren bei Lebensmitteln im Offenverkauf von einer besseren Angabe der Allergene. Zudem müssen neu auch im Online-Handel alle relevanten Informationen zur

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017



Philosophie



**«Das Lebensmittelrecht gibt
Pflichten für Unternehmen
vor, lässt aber auch
Freiheiten zu und
ermöglicht Flexibilität»**

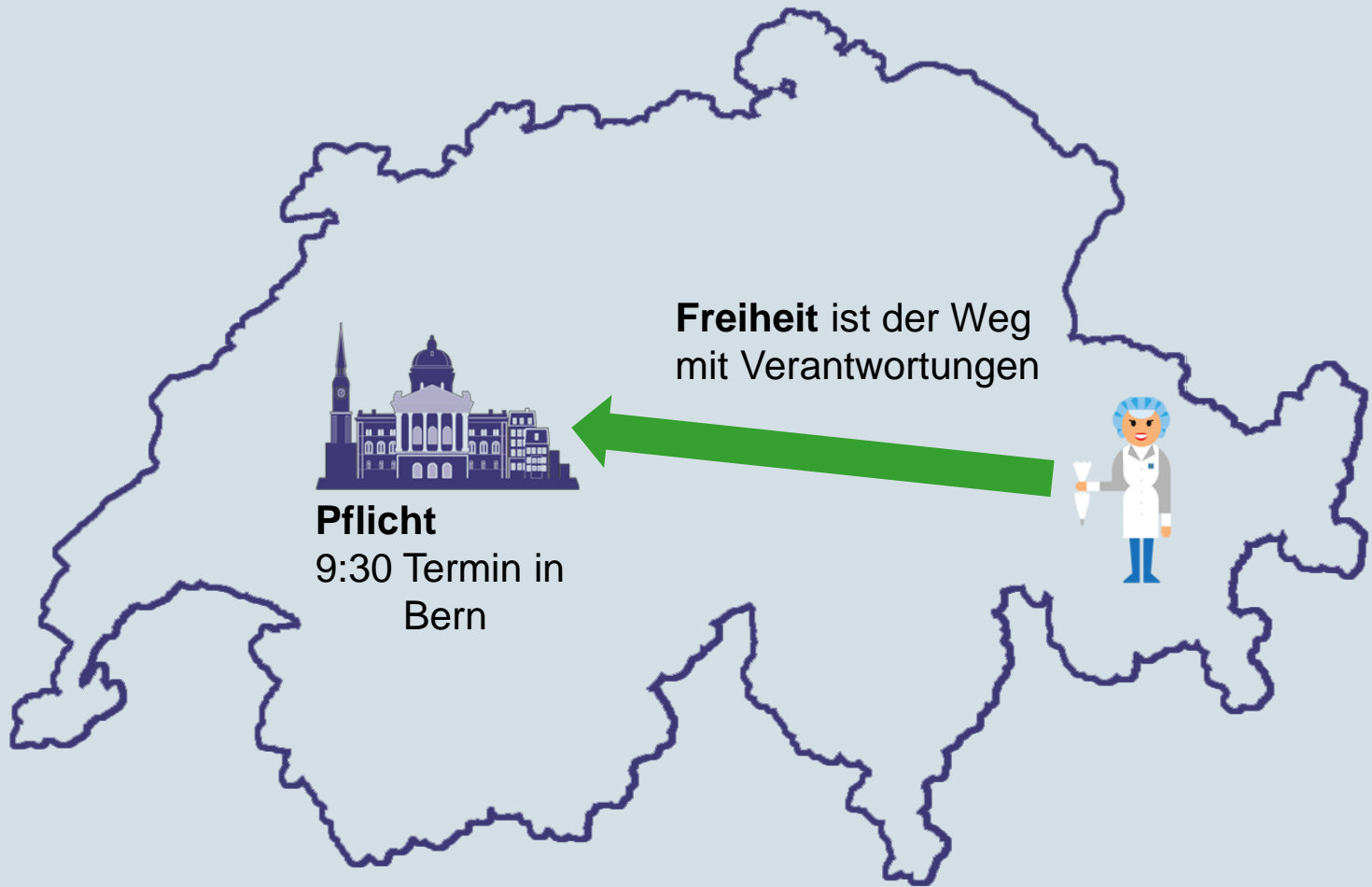


«Freiheit und doch Verantwortung – ein Widerspruch?»





Widerspruch?



Freiheit ist der Weg
mit Verantwortungen

Pflicht
9:30 Termin in
Bern



«Freiheit!»



Aufgabe des Positivprinzips

Art. 4 Lebensmittel

¹ Lebensmittel sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen sich vernünftigerweise vorhersehen lässt, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

...

³ Nicht als Lebensmittel gelten:

...

d. Arzneimittel;

e. kosmetische Mittel;

f. Tabak und Tabakerzeugnisse;



Aufgabe des Positivprinzips

Vor Revision LMG:

Art. 8 Zulässige Lebensmittel

¹ Der Bundesrat legt die zulässigen Arten von Lebensmitteln fest, umschreibt sie und bestimmt die Sachbezeichnung; er kann die entsprechenden Anforderungen regeln.

² Die zuständige Bundesstelle kann Lebensmittel, die der Bundesrat noch nicht zugelassen hat, vorläufig bewilligen und eine Sachbezeichnung bestimmen.



Aufgabe des Positivprinzips

➤ **Vor Revision LMG (Positivprinzip):**

Alles ist verboten, was nicht ausdrücklich erlaubt ist.

➤ **Lebensmittelrecht 2017:**

Alles ist erlaubt, was nicht ausdrücklich verboten ist.

Bsp. Für Verbote:

- Bewilligungspflicht für neuartige Lebensmittel
- Abschliessende Listen für Vitamine und Mineralstoffe bei Nahrungsergänzungsmitteln
- etc.



Aufgabe des Positivprinzips

Art. 14 Umschriebene Lebensmittel

¹ **Das EDI kann** zum Schutz der Gesundheit und zum Schutz vor Täuschungen Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen umschreiben und für sie eine Sachbezeichnung und Anforderungen festlegen.

² Lebensmittel dürfen nur mit der Sachbezeichnung eines umschriebenen Lebensmittels bezeichnet werden, wenn sie der Umschreibung und den mit der Umschreibung verbundenen Anforderungen entsprechen.



Sachbezeichnung

Anhang 1 Ziffer 4 LIV

4. *Sachbezeichnung*:

4.1 Bezeichnung eines Lebensmittels wie sie von den geltenden Rechtsvorschriften für dieses Lebensmittel vorgeschrieben ist (rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung);

4.2 Bezeichnung, die von den Konsumentinnen und Konsumenten als Bezeichnung eines bestimmten Lebensmittels akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre (verkehrsübliche Bezeichnung); oder

...



Sachbezeichnung

4.3 Bezeichnung, die ein Lebensmittel und erforderlichenfalls seine Verwendung beschreibt und die hinreichend genau ist, um es den Konsumentinnen und Konsumenten zu ermöglichen, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Erzeugnissen zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte (beschreibende Bezeichnung).

**Sachbezeichnung ohne Positivprinzip:
Entscheidungskaskade**

vorgeschrieben – verkehrsüblich – beschreibend



Sachbezeichnung





Sachbezeichnung





Sachbezeichnung





**«Keine Bewilligungen mehr
für nicht umschriebene
Lebensmittel!»**



Bewilligungspflichten für Produkte und Stoffe: heute und morgen

Vor Revision	Mit Lebensmittelrecht 2017
Nicht umschriebene LM (Art. 5 LGV)	--
Ergänzungsnahrung (VSpez)	--
FSMP (Vspez)	--
Zusatzstoffe (ZuV)	--
Stoffe (Vesse)	--
Markttest (LGV)	--



« Verantwortung! »



Ziel

- Die Gesundheit vor Lebensmittel, die nicht sicher sind, zu schützen.
- Hygienischen Umgang mit Lebensmittel sicherzustellen.
- Konsumenten vor Täuschung zu schützen.
- Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln notwendigen Information zur Verfügung zu stellen.



Ziel

Um die Ziele zu erreichen, kann der Bundesrat:

- Anforderungen an die Sicherheit festlegen;
- Hygienevorschriften erlassen;
- Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln vorschreiben;
- zur Gewährleistung des Täuschungsschutzes Anforderungen festlegen.



Grundsatz

Es gilt die Eigenverantwortung der Unternehmen:

- Sie müssen dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Wie sie diese erfüllen, ist Herstellungs- respektive Betriebsfreiheit.
- Sie sind zur Selbstkontrolle verpflichtet.
- Die amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.



«Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist nicht neu!»





Selbstkontrolle – Was bleibt gleich

- Die Selbstkontrolle bleibt der **zentrale Pfeiler** des Lebensmittelrechts, welcher sogar noch wichtiger wird.
- Der **verantwortlichen Person** übernimmt eine zentrale Rolle im Rahmen der Selbstkontrolle.
- Die verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass die Anforderungen, die in **ihrem Tätigkeitsbereich** gelten, erfüllt werden.



Selbstkontrolle – Was ist neu

Die Elemente der Selbstkontrolle werden ausformuliert und beinhalten für Lebensmittelbetriebe insbesondere:

- Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis und der Gewährleistung des Täuschungsschutzes
- Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (HACCP)
- Probenahme und Analyse
- Rückverfolgbarkeit
- Rücknahme und Rückruf
- Dokumentation



Selbstkontrolle – Was ist neu

Auch reine Handelsbetriebe sind zur Selbstkontrolle verpflichtet. Die Elemente der Selbstkontrolle gelten neu auch für Handelsbetriebe :

- **Prüfung der Sicherheit**
- Gewährleistung des Täuschungsschutzes
- Probenahme und Analyse
- Rückverfolgbarkeit
- Rücknahme und Rückruf
- Dokumentation



Selbstkontrolle – Was ist neu

Die gute Verfahrenspraxis wird neu genauer umschrieben:

- **Gute Hygienepraxis** umfasst alle Massnahmen, die eine Beeinträchtigung ausschliessen.
 - **Gute Herstellungspraxis** wird grundsätzlich von der Branche definiert.
- Beides sind wichtige Elemente der Sicherheit aber auch des Täuschungsschutzes



«Brauche ich als Kleinbetrieb auch eine Selbstkontrolle?»





Erleichterte Selbstkontrolle

Für Kleinbetriebe sieht der Bundesrat eine **erleichterte** Selbstkontrolle und eine **erleichterte** schriftliche Dokumentation vor (Art. 26 Abs. 3 LMG).

- d.h. **auch Kleinbetriebe müssen eine schriftlich dokumentierte Selbstkontrolle haben.**



Erleichterte Selbstkontrolle

Hinweise auf Erleichterungen:

Art. 75 LGV Pflicht zur Selbstkontrolle

Die Selbstkontrolle ist in einer dem **Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang** angepassten Form zu gewährleisten.

- d.h. **nicht nur in Kleinstbetrieben darf die Selbstkontrolle in angepassten Form vorliegen.**



Erleichterte Selbstkontrolle

Hinweise auf Erleichterungen:

Art. 85 LGV Dokumentation Selbstkontrolle

Die Dokumentation der Selbstkontrolle ist in einer dem **Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form** zu gewährleisten.

- d.h. **nicht nur in Kleinstbetrieben darf die Dokumentation in angepassten Form vorliegen.**



Erleichterte Selbstkontrolle

Hinweise auf Erleichterungen:

Art. 85 LGV Dokumentation Selbstkontrolle
Kleinstbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle **angemessen reduzieren**.

- d.h. **auch Kleinstbetriebe müssen eine schriftlich dokumentierte Selbstkontrolle haben.**



«Moment, bin ich ein Kleinstbetrieb?»





Kleinstbetrieb

Art. 2 Abs. 1 Ziff. 6 LGV Begriffe

Kleinstbetrieb: Betrieb mit bis neun Mitarbeiter.

Interpretation:

Als Kleinstbetrieb gilt ein Betrieb mit 9 Vollzeitäquivalent (Mitarbeiteräquivalent, Vollbeschäftigtenäquivalent, full time equivalent)

- die Anzahl der Erwerbstätigen, ungeachtet von der Funktion.
- Spezifisch schweizerischer Begriff, gemäss Diskussionen in den parlamentarischen Kommissionen.



«Was ist mit Toleranz- und Grenzwerte?»





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*.



Höchstwerte - Ziele

Lebensmittelsicherheit (Art. 7 LMG)

- Nur sichere Lebensmittel dürfen in Verkehr gebracht werden.
- Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich oder sie für den Verzehr ungeeignet sind.
- Bundesrat legt die Anforderungen an Sicherheit fest.

Zur Gewährleistung des **Täuschungsschutzes** kann der Bundesrat (Art. 18 Abs. 4 LMG):

- Anforderungen festlegen.
- die Gute Herstellungspraxis umschreiben.



«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)



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.





«Ich habe die Lösung: ich mache keine Analysen - dann habe nie Probleme mit Höchstwertüberschreitungen!»





Stimmt, aber Sie haben andere Probleme...

- Für alle Betriebe:
 - Probenahme und Analyse
 - Rückverfolgbarkeit
 - Rücknahme und Rückruf
 - Dokumentation
- Gute Verfahrenspraxis (das bedeutet die gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis)
- Anwendung eines oder mehrerer Verfahrenen, die auf HACCP-System beruhen



«Was tun, wenn ich eine Höchstwertüberschreitung feststelle?»





Rücknahme und Rückruf

- Stellt die verantwortliche Person fest, dass ein Lebensmittel die Gesundheit gefährdet kann, und das betreffende Lebensmittel ist bereits in Verkehr, 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.



**«Glück gehabt, es gibt keinen
Höchstwert für meinen
Kontaminanten!»**





Höchstwerte

- **Kein Höchstwert:**
 - **Pflanzenschutzmittel:** für nicht zugelassene Wirkstoff-Lebensmittel-Kombinationen gilt ein Rückstandshöchstgehalt von 0.01 mg/kg.
 - **Kontaminant:** Kein Standardhöchstwert für nicht geregelte Kontaminanten → Selbstkontrolle



Nicht geregelte Kontaminanten

- Die Risikoanalyse (Risikobewertung, Risikomanagement, Risikokommunikation) ist Sache der verantwortlichen Person
 - Die Risikoanalyse ist Teil der Selbstkontrolle
- Es ist die Pflicht der verantwortlichen Person:
- sichere und nicht täuschende Lebensmittel zu produzieren;
 - mögliche Gefahren zu eruieren;
 - Höchstwerte im Rahmen der Guten Verfahrenspraxis festzulegen.



«Welche mikrobiologischen Höchstwerttypen gibt es?»





Höchstwerte - Mikrobiologie

Lebensmittelsicherheitskriterium

- Festlegung der Akzeptabilität eines sich im Handel befindlichen Produktes.

Prozesshygienekriterium

- Angabe der akzeptablen Funktionsweise des Herstellungsprozesses.

Richtwert

- Überprüfung der guten Verfahrenspraxis.

Bei unbefriedigenden Ergebnissen von mikrobiologischen Kriterien sind in der Hygieneverordnung Massnahmen definiert.



Richtwert

- Richtwerte sind grundsätzlich basierend auf **Erfahrungswerten durch die Branchen** in den Branchenleitlinien festzulegen.
- Das BLV stellt sämtliche Richtwerte aus den Branchenleitlinien mittels **Informationsschreiben** zusammen und macht diese allen zugänglich.
- Anhang 1 Teil 3 der Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln gibt für bestimmte Lebensmittel, **die in einem Einzelhandelsbetrieb hergestellt werden**, Richtwerte vor.



«Die Selbstkontrolle ist der Grundpfeiler des Lebensmittelrechts. Sie ist das wichtigste Instrument der Lebensmittelsicherheit und des Täuschungsschutzes»



«Fragen?»