



Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

(Hygieneverordnung EDI, HyV, SR 817.024.1)

vom 8.12.2023

I. Ausgangslage

Im Rahmen der Umsetzung der Verordnung (EU) 2021/382¹ wurden Anforderungen an Transportbehälter und Ausrüstungen, die für Lebensmittel verwendet werden, festgelegt, um das Vorhandensein von Stoffen, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen auslösen können, zu verhindern oder zu begrenzen. Diese sollen ins Schweizer Recht übernommen werden. Ebenfalls aus dem EU-Recht übernommen werden sollen die Grundsätze der Verordnung (EU) 2021/382, die festlegt, unter welchen Bedingungen Lebensmittel umverteilt werden können. Mit diesen Bestimmungen soll verhindert werden, dass überschüssige aber sichere Lebensmittel entsorgt werden. Akteure der Lebensmittelumverteilung können neben sozialen Supermärkten auch Vereine und Organisationen zur "Lebensmittelrettung" sein, wie beispielsweise "Tischlein deck dich".

Die vom Parlament angenommene 20.4349 Motion Silberschmidt «Ressourcenverschleiss bei Verpackungen verkleinern», «Verkauf von tiefgekühlten Lebensmitteln ohne Vorverpackung erlauben» fordert, dass tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten nicht mehr vorverpackt sein müssen. Die Umsetzung dieser Motion erfolgt ebenfalls im Rahmen der vorliegenden Revision der HyV.

II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

Art. 12 Abs. 8 Transport

Der Codex Alimentarius hat im Herbst 2020 einen Verhaltenskodex für das Allergenmanagement im Lebensmittelbereich (CXC 80-2020) publiziert. Dieser enthält Empfehlungen, wie Lebensmittelallergene mit einem harmonisierten Ansatz und auf der Grundlage allgemeiner Hygieneanforderungen entlang der Lebensmittelkette eingedämmt werden können. Dieser Codex Standard wurde mit der Verordnung (EU) 2021/382 ins europäische Recht aufgenommen.

Um diesen Codex Standard und die EU-Bestimmung umzusetzen und damit in der Schweiz hergestellte Lebensmittel diesen Anforderungen entsprechen, werden Vorschriften zur Einführung einer guten Hygienepraxis festgelegt. Damit soll verhindert oder begrenzt werden, dass Stoffe oder Erzeugnisse, die nach Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, in Ausrüstungen und Transportbehältern, die zur Beförderung oder zur Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, vorhanden sind. Codex Alimentarius und EU-Bestimmung umfassen auch Ausrüstungen und Transportbe-

¹ Verordnung (EU) 2021/382 der Kommission vom 3. März 2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur, ABl. L 74/3 vom 04.03.2021.

hälter für die Ernte. In der vorliegenden Hygieneverordnung ist dieser Teil nicht übernommen, da in der Schweiz dieser Bereich nicht dem Lebensmittelrecht untersteht.

4. Kapitel Thermische Verfahren und Verarbeitungshygiene

Art. 25 Tiefgefrieren

Die 20.4349 Motion Silberschmidt wird in Artikel 25 Absatz 4 HyV umgesetzt. Auf die bisher geltende Pflicht, tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel bei direkter Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vorzuverpacken, soll verzichtet werden. Damit die Lebensmittelsicherheit trotzdem gewährleistet ist, muss im Rahmen der Selbstkontrolle des Lebensmittelbetriebes sichergestellt werden, dass die Lebensmittel vor Kontamination jeglicher Art, vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt werden. Zu berücksichtigen sind insbesondere auch Artikel 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die LIV (Art. 14 Abs. 4).

Artikel 27a

In diesem neuen Kapitel und Artikel werden aus der Verordnung (EU) 2021/382 die Rahmenbedingungen übernommen, die von den Lebensmittelbetrieben zu respektieren sind, wenn sie Lebensmittel umverteilen wollen. Das Ziel ist, sicherzustellen, dass die umverteilten Lebensmittel weder gesundheitsschädlich noch für den Verzehr durch Menschen ungeeignet sind.

Als Lebensmittelbetriebe sind sowohl die herstellenden Betriebe, als auch die Organisationen zu verstehen, die die Lebensmittel abgeben. Die Organisationen, die die effektive Verteilung der Lebensmittel vornehmen, müssen eine ihren Tätigkeiten angepasste Selbstkontrolle durchführen.

Art. 38 Umgang mit Rohstoffen

Technologische Entwicklungen haben bestimmte Verpackungstechniken ermöglicht, wie z.B. die Vakuumverpackung, für die spezifische Temperaturanforderungen nicht erforderlich sind, um die Sicherheit von Lebensmitteln aus Grieben zu gewährleisten. Deshalb werden diese Temperaturanforderungen gestrichen. Im Rahmen der Selbstkontrolle muss durch den Lebensmittelbetrieb die Sicherheit von Grieben gewährleistet werden.

Art. 41 Frische Fischereierzeugnisse

In Behältern, die für den Transport, den Versand oder die Lagerung von unverpackten, zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen verwendet werden, dürfen die Fischereierzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben. Es wird konkretisiert, dass darüber hinaus dieses Schmelzwasser auch entleert werden muss (Abs. 5).

Art. 54 Abs. 3 Eier

Die Abgabe von Eiern an Konsumentinnen und Konsumenten soll in Anlehnung an die Verordnung (EU) 853/2004 in Zukunft nicht mehr auf 21 Tage nach dem Legedatum befristet, sondern bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum dieser Lebensmittel nach Artikel 13 Absatz 1 LIV möglich sein. Gemäss Artikel 92 Absatz 4 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH; SR 817.022.108) ist dieses Datum auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzusetzen. Eine zusätzliche Regelung der Abgabefrist in Artikel 54 Absatz 3 erübrigt sich somit.

Art. 59 Grundsatz

Um einen Widerspruch mit den Vorgaben der Verordnung des EDI über die Hygiene in der Milchproduktion (VHyMP; SR 916.351.1) zu vermeiden, muss in Artikel 59 ergänzt werden, dass für Sömmereibetriebe, in denen Milch verarbeitet wird, die Bestimmungen des Kapitels 6 HyV auch dem Artikel 14 Absatz 7 VHyMP vorgehen.

Art. 65 Abs. 3 Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben

Der geltende Absatz 3 erlaubt, dass die Rohmilch für die Herstellung von Käse in Sömmerungsbetrieben auf einer Temperatur zwischen 8°C und 18°C gehalten werden darf. Dabei hat die Verarbeitung jedoch spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelks zu erfolgen. Aufgrund der abnehmenden Milchmengen gegen Ende der Alpsaison kann diese Bestimmung vor allem von kleineren Sömmerungsbetrieben oft nicht eingehalten werden, ohne die Labgerinnungsfähigkeit durch die Kaltlagerung (<8°C) zu beeinträchtigen. Sofern die Lebensmittelsicherheit des daraus erstellten Käses aus Rohmilch durch produktspezifische risikobasierte Lagerbedingungen gewährleistet werden kann, soll die über 8°C gelagerte Rohmilch in begründeten Fällen länger als 24 Stunden gelagert werden können.

Art. 69 Probenahme in Verarbeitungsbetrieben und bei Ausrüstungen

Die Bezeichnung «*Enterobacter sakazakii*» ist veraltet, bestehen bleibt ausschliesslich der Begriff «*Cronobacter* spp. (Abs. 3).

Anhänge

Anhang 1

Die Bezeichnung «*Enterobacter sakazakii*» ist veraltet, bestehen bleibt ausschliesslich der Begriff «*Cronobacter* spp.».

III. Auswirkungen

Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden sowie die Volkswirtschaft

Keine

IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

Die vorgeschlagenen Änderungen entsprechen in grossen Teilen einer Anpassung an die geltenden Bestimmungen in der EU. Sie sind somit mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.