



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

20.05.2020

I. Ausgangslage

Mit der hier vorgeschlagenen Angleichung der HyV an das EU-Recht kommt die Schweiz ihren im Rahmen des bilateralen Landwirtschaftsabkommens vom 21. Juni 1999¹ zwischen der Schweiz und der EU eingegangenen Verpflichtungen nach (s. Anhang 11 betreffend veterinärhygienische und tierzüchterische Massnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen).

Im Einzelnen geht es um die Anforderungen an das Tiefgefrieren von Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse, um die Bedingungen an den Transport von Schlachttierkörpern bzw. von Teilen davon sowie um die Anforderungen an die Herstellung von Kollagen.

Weiter soll Teil 3 von Anhang 1 mit den Richtwerten zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis in Einzelhandelsbetrieben aufgehoben werden, da sämtliche Richtwerte dieses Anhangs in Branchenleitlinien verankert sind.

II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

Artikel 4 Absätze 2 Buchstabe c und 5

Der Begriff «Richtwert für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis» wird geändert in «mikrobiologischer Richtwert für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis». Diese Präzisierung soll die Abgrenzung zu Richtwerten aus anderen Verordnungen vereinfachen.

Artikel 29 Absatz 1

Infolge der neuen Bestimmungen in den Absätzen 4^{bis} und 4^{ter} wird präzisiert, dass es sich bei den in Absatz 1 vorgeschriebenen Temperaturen um Kerntemperaturen handelt.

Artikel 29 Absatz 3

Die bisherige Regelung in Absatz 3, wonach Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse, welche zum Tiefgefrieren bestimmt sind, unverzüglich tiefzugefrieren sind, besteht seit dem Jahre 2006. Diese Regelung ist Teil von Anhang 11 des Landwirtschaftsabkommens mit der EU und entspricht der Verordnung (EG) Nr. 853/2004², jedoch mit dem Unterschied, dass in der EU Verordnung der Einzelhandel vom Geltungsbereich ausgeschlossen ist. Mit vorliegender Revision soll nun analog den Bestimmungen der EU der Einzelhandel ebenfalls von dieser Bestimmung ausgenommen werden. Dies

¹ SR 0.916.026.81

² Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs; ABI. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.



bedeutet, dass auf Stufe der Einzelhandelsbetriebe die Regelung bezüglich Tiefgefrieren von Fleisch keine Anwendung mehr findet und im Einzelfall mittels Selbstkontrolle sicher zu stellen ist, dass durch die Praxis des Tiefgefrierens die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist.

Artikel 29 Absätze 4^{bis} und 4^{ter}

Es werden die Bedingungen genannt, unter denen Schlachttierkörper aus dem Schlachtbetrieb ausgeliefert werden können, bevor diese die vorgeschriebenen 7°C Kerntemperatur erreicht haben. Wenn diese Bedingungen eingehalten werden, dürfen diese Schlachttierkörper oder Teile davon während max. 6 Stunden bis zum Bestimmungsort zur weiteren Zerlegung bzw. Verarbeitung transportiert werden.

Die zu den zu transportierenden Schlachttierkörpern gehörenden Innereien dürfen gemeinsam mit den betreffenden Schlachttierkörpern transportiert werden, wenn die Innereien vor dem Transport auf die gemäss Artikel 29 Absatz 1 Buchstabe d und Absatz 4 HyV erforderliche Transporttemperatur von 3°C abgekühlt sind.

Bei Transportzeiten länger als 6 Stunden sowie bei grenzüberschreitenden Transporten in die Europäische Union gelten die Regelungen der Verordnung (EU) 2017/1981³.

Artikel 30 Absatz 1^{bis}

Es werden die Bedingungen definiert, unter denen Schlachttierkörper, Schlachttierkörperhälften oder -viertel oder in höchstens drei Teile zerlegte Schlachttierkörperhälften vor dem Erreichen der Temperatur gemäss Artikel 29 Absatz 1 Buchstabe a zerlegt und entbeint werden können.

Artikel 32 Absatz 1

Der Begriff «Schlachtkörper» wird durch den Begriff «Schlachttierkörper» ersetzt.

Artikel 32 Absatz 6

Falls ein Lebensmittelbetrieb bei der Herstellung von Separatorenfleisch das mikrobiologische Kriterium für *Salmonella* gemäss Anhang 1 Teil 1 HyV nicht erfüllen kann, darf dieses nur zur Herstellung hitzebehandelter Fleischerzeugnisse verwendet werden. Darüber hinaus muss der Herstellungsbetrieb nach Artikel 21 LGV bewilligt sein. Dies entspricht den Bestimmungen in Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) 2073/2005⁴.

Artikel 36 Absatz 3

Die Anforderungen an das Herstellungsverfahren für Kollagen wurden angepasst.

Artikel 48 Absatz 4, Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe a und Artikel 69 Absatz 1

Anpassungen in Bezug auf die Angabe der Referenzmethoden.

³ Verordnung (EU) Nr. 2017/1981 der Kommission vom 31. Oktober 2017 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Temperaturbedingungen während der Beförderung von Fleisch, ABl. L 285 vom 1.11.2017, S. 10.

⁴ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2019/229, ABl. L 37 vom 8.2.2019, S. 106.



Artikel 66 Absätze 1 Buchstabe c und 4

Der Begriff «Richtwert für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis» wird geändert in «mikrobiologischer Richtwert für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis». Diese Präzisierung soll die Abgrenzung zu Richtwerten aus anderen Verordnungen vereinfachen.

Mit der Revision des Schweizer Lebensmittelrechts 2017 wurden alle Branchenverbände aufgefordert, ihre Branchenleitlinien gemäss Artikel 80 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)⁵ sowie dem Informationsschreiben 2017/6 des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) zur Erstellung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis zu revidieren. In diesem Zusammenhang wurde verlangt, dass die Branchenleitlinien Richtwerte für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis enthalten müssen. Bis zum Inkrafttreten der vorliegenden Revision sollten sämtliche Branchen über Richtwerte verfügen sowie die Richtwerte von Anhang 1 Teil 3 (Richtwerte zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis in Einzelhandelsbetrieben) in den Branchenleitlinien verankert sein. Dadurch wird Teil 3 von Anhang 1 überflüssig und kann aufgehoben werden. Sämtliche Richtwerte aller genehmigten Branchenleitlinien werden in einem Informationsschreiben des BLV zusammengefasst und zwecks harmonisiertem Vollzug öffentlich zugänglich gemacht. Wäre es in Zukunft nötig, zusätzliche Richtwerte zu schaffen, die die Branchen noch nicht vorgesehen haben, soll das BLV weiterhin die Möglichkeit haben, Richtwerte auf dem Rechtsetzungsweg festzulegen (Abs. 4).

Artikel 68 Absatz 3

Die mikrobiologischen Untersuchungen der Schlachttierkörper gemäss den mikrobiologischen Kriterien in Anhang 1 haben mindestens einmal wöchentlich zu erfolgen. Dies entspricht den Vorgaben der Verordnung (EG) 2073/2005 und wird neu nun auch auf Stufe Verordnung festgehalten. Artikel 68 Absatz 3 wird dementsprechend ergänzt.

Artikel 71 Absatz 1 Buchstabe d

Der Begriff «Richtwert für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis» wird geändert in «mikrobiologischer Richtwert für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis». Diese Präzisierung soll die Abgrenzung zu Richtwerten aus anderen Verordnungen vereinfachen.

Bei Überschreiten von mikrobiologischen Richtwerten gilt wie bisher das Prinzip, dass die gute Herstellungspraxis nicht erfüllt ist und die verantwortliche Person im Betrieb die erforderlichen Korrekturmaassnahmen treffen muss. Ergibt die amtliche Probenahme, dass ein Richtwert überschritten ist, führt dies zu einer Beanstandung.

Artikel 72 Absatz 1

Es handelt sich um eine rein formale Anpassung. Die Bezeichnung Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen wird durch dessen Abkürzung (BLV) ersetzt.

Anhang 1 allgemein

Die Anhänge der HyV werden regelmässig den aktuellen Bestimmungen der EU angepasst. So werden mit dieser Revision in Anhang 1 Teil 1 und Teil 2 in erster Linie die Bestimmungen der Verord-

⁵ SR 817.02



nung (EU) 2019/229⁶ übernommen. Grösstenteils handelt es sich hierbei um Anpassungen in Bezug auf die Referenzmethoden sowie in Bezug auf die Nomenklatur einzelner Mikroorganismen.

Anhang 1 Teil 1

Anhang 1 Teil 1 soll in Bezug auf die Lebensmittelsicherheitskriterien wie folgt angepasst werden:

Ziffer 1.2: Keimlinge können erwiesenermassen das Wachstum von *Listeria monocytogenes* begünstigen. Daher sollen sie neu unter das Kriterium für andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können, gefasst werden.

Ziffer 1.20: Neu soll dieses Kriterium in Bezug auf *Salmonella* nicht auf genussfertige Obst- und Gemüsesäfte angewandt werden, die einem bakteriziden Verfahren unterzogen wurden, dessen Wirkung in Bezug auf *Salmonella* mit derjenigen der Pasteurisation vergleichbar ist.

Neue Ziffer 1.30: Gemäss der Verordnung (EU) 2020/205 der Kommission vom 14. Februar 2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich Salmonellen in Reptilienfleisch⁷ legt die EU ein neues Lebensmittelsicherheitskriterium für *Salmonella* in Reptilienfleisch von Zuchtreptilien fest. Dieses Kriterium wird nun in der Hygieneverordnung übernommen.

Anhang 1 Teil 2

Im Speziellen erfährt Anhang 1 Teil 2 in Bezug auf die Prozesshygienekriterien folgende Anpassungen:

Ziffer 2.1.6: Bei den Geflügelschlachttierkörpern von Masthühnern wird unter «c» der Wert 15 eingeführt. So wie es bereits in der Fussnote 55 angekündigt ist. Diese Fussnote wurde entsprechend angepasst.

Ziffer 2.1.9: In Teil 2.1 (Fleisch und Fleischerzeugnisse) werden unter «n» und «c» die Werte «5» resp. «2» eingefügt. Diese gingen bei der letzten Revision verloren.

Ebenfalls in Teil 2.1 werden unter «Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu Fleisch und Fleischerzeugnissen» bei *Campylobacter* die Vorgaben zur Berechnung des tagesdurchschnittlichen Log-Werts gestrichen. Hierbei handelt es sich um eine Fehlerkorrektur. Mit der Übernahme des neuen Prozesshygienekriteriums für *Campylobacter* per 1. Mai 2018 wurde dieser Passus überflüssig, da es sich nicht mehr um einen tagesdurchschnittlichen Wert handelt. Zusätzlich wird der Begriff «Schlachtkörper» ersetzt durch den Begriff «Schlachttierkörper».

Ziffer 2.5.2: Neu soll dieses Kriterium in Bezug auf *E. Coli* nicht auf genussfertige Obst- und Gemüsesäfte angewandt werden, die einem bakteriziden Verfahren unterzogen wurden, dessen Wirkung in Bezug auf *E. Coli* mit derjenigen der Pasteurisation vergleichbar ist.

Anhang 1 Teil 3

Teil 3 von Anhang 1 wird aufgehoben. Siehe Erläuterungen zu Artikel 66 Absatz 4 HyV.

⁶ Verordnung (EU) 2019/229 der Kommission vom 7. Februar 2019 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel im Hinblick auf bestimmte Verfahren, das Lebensmittelsicherheitskriterium in Bezug auf *Listeria monocytogenes* in Keimlingen sowie das Prozesshygienekriterium und das Lebensmittelsicherheitskriterium für nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte (verzehrfertig), ABl. L 37 vom 8.2.2019, S. 106.

⁷ Verordnung (EU) 2020/205 der Kommission vom 14. Februar 2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich Salmonellen in Reptilienfleisch, ABl. L 43 vom 17.2.2020, S. 63



Anhang 2

Ziff. 1.2.: Anpassung in Bezug auf die Normen, welche die zur Temperaturüberwachung eingesetzten Messgeräte erfüllen müssen.

III. Auswirkungen

1. Auswirkungen auf den Bund

Keine

2. Auswirkungen auf die Kantone und die Gemeinden

Keine

3. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft

Die neu geschaffene Erleichterung beim Transport von noch nicht auf 7°C abgekühlten Schlachttierkörpern aus den Schlachtbetrieben reduziert die Kühlzeiten in diesen und beschleunigt den Warenumsatz in den Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben. Dadurch werden die Produktionskosten reduziert.

IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.