

Das neue Lebensmittelrecht ab 1. Juli 2020 – das Wichtigste für die Fleischbranche in Kürze

1. Einleitung und zeitlicher Ablauf

Auf der Basis des 2014 verabschiedeten Lebensmittelgesetzes hat der Bundesrat bekanntlich per 1. Mai 2017 ein erstes umfangreiches Lebensmittelverordnungs paket namens «Largo» in Kraft gesetzt, zu welchem der SFF schon damals detailliert Stellung bezogen hatte. Im Bereich des Lebensmittelrechts besteht ein permanenter Revisionsbedarf, ansonsten neue Handelshemmnisse gegenüber der EU entstehen und der Gesundheits- und Täuschungsschutz nicht mehr vollumfänglich gewährleistet ist. Mit dem Zweck einer weiteren Harmonisierung mit dem EU-Recht und der Anpassung der rechtlichen Grundlagen auf den neusten Stand gebracht wurden im Rahmen von drei Revisionspaketen weitere Anpassungen vorgenommen, indem im Paket «Stretto 1» Anpassungen an Höchstwerte (mikrobiologisch, Rückstände, Kontaminanten, etc.) der EU im Sinne eines technischen Nachvollzuges und im Paket «Stretto 2» Fehler in den Bundesratsverordnungen korrigiert wurden. Das Paket «Stretto 3» beinhaltet eine Vielzahl von materiellen Änderungen, die im Sommer 2019 einer breiten Vernehmlassung unterzogen und vom Bundesrat am 27. Mai 2020 mit Inkrafttreten per 1. Juli 2020 verabschiedet wurden. Analog zu «Largo» hat der SFF im letzten Jahr auch zu «Stretto 3» ausführlich Stellung bezogen, wobei eine Vielzahl der vom SFF berechtigterweise eingebrachten Punkte leider von den zuständigen Bundesbehörden nicht berücksichtigt wurden.

Weitergehende Informationen können wie folgt abgerufen werden:

- Für die Fleischbranche relevante Gesetzesbestimmungen mit den direkten Links zur amtlichen Sammlung des Bundes: www.sff.ch/de/fleischinfos/gesetze.php
- Revision des Lebensmittelrechtes im Rahmen von «Stretto 3»:
<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html>
- Stellungnahme des SFF zum Lebensmittelverordnungs paket «Stretto 3» (nur in deutsch):
www.sff.ch/de-wAssets/docs/stellungnahmen/2019_08_28Stretto3_StellungnahmeSFF_2019.pdf
- Frühere Anpassungen im Rahmen der Umsetzung der Lebensmittelverordnungs paketes «Largo» per 1.5.2017: https://www.sff.ch/de-wAssets/docs/weitere-medienbeitraege/2017_07_01Mitgliederinfo_Lebensmittelrecht2017_D.pdf

Zudem werden nachstehend die folgenden Abkürzungen und Bezeichnungen verwendet:

- EDI = Eidgenössisches Departement des Innern
- BLV = Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
- LMG = Lebensmittelgesetz ([SR 817.0](#))
- LGV = Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung des Bundesrates ([SR 817.02](#))
- VSFK = Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle des Bundesrates ([SR 817.190](#))
- MNKPV = Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände des Bundesrates ([SR 817.032](#))
- LIV = Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel ([SR 817.022.16](#))
- VLtH = Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft ([SR 817.022.108](#))
- HyV = Hygieneverordnung des EDI ([SR 817.024.1](#))
- TSchV = Tierschutzverordnung des Bundesrates ([SR 455.1](#))
- VTSchS = Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten des BLV ([SR 455.110.2](#))
- MeAV = Mengenangabeverordnung des Bundesrates ([SR 941.204](#))
- LDV = Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung des Bundesrates ([SR 916.51](#))
- [Diverse Informationsschreiben des BLV](#)

2. Übergangsfristen

Zusammen mit den im Rahmen von «Largo» noch laufenden bestehen mit der Umsetzung von «Stretto 3» folgende Übergangsfristen:

- Bestimmungen im Rahmen von «**Stretto 3**» (inkl. Werbe- und Verpackungsmaterial) **1 Jahr (bis 30.6.2021)**
- Früher unbefristete Bewilligungen im Rahmen von «Largo» (z.B. **Betriebsbewilligung** → Erlöschen nach Ablauf der Übergangsfrist) **4 Jahre (bis 30.4.2021)**

3. Deklaration

Gemäss LMG, Art. 12 sind einzig die **Sachbezeichnung**, das **Produktionsland** sowie die **Zutaten** obligat anzugeben. Die Vorgabe von weiteren Kriterien liegt in der Entscheidungskompetenz des Bundesrates, aber nur, wenn diese gemäss LMG, Art. 13, Abs. 6 **keine übermässige administrative Mehrbelastung für die Betriebe** zur Folge haben.

Gemäss LGV, Art. 36 bzw. LIV, Art. 3 müssen vorverpackte Lebensmittel direkt auf der Verpackung oder einer auf dieser befestigten Etikette folgende Angaben enthalten:

- **Sachbezeichnung**
- Zusammensetzung (**Verzeichnis der Zutaten**)
- Zutaten, die **Allergien** oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
- allenfalls ein **mengenmässiger Hinweis auf Zutaten** (z.B. bei Auslobung einer Tierart)
- **Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum**
- gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder Verwenden
- **Name oder Firma sowie Adresse der Person**, die das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt, abfüllt oder abgibt
- **Produktionsland** von Lebensmitteln
- **Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten von Lebensmitteln**
- spezifische Angaben für **Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel und für Fisch**
- **Gebrauchsanleitung**, sofern es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne diese Angabe bestimmungsgemäss zu verwenden;
- **Warenlos**
- **Nährwertdeklaration**
- Hinweis bei Lebensmitteln, die **gentechnisch veränderte Mikroorganismen (GVO)** sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden
- Angaben zum **physikalischen Zustand** oder zu **besonderen Behandlungen** wie Tiefgefrieren, Räuchern, Auftauen, Behandlung mit ionisierenden Strahlen → bei eingefrorenem Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen zusätzlich Angabe des Datums des (ersten) Einfrierens
- **Spezifische Zusatzangaben** bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischerzeugnissen:
 - Zusatz von Eiweissen, inkl. Hinweis auf ihren Ursprung
 - Bei einem Aussehen wie Abschnitt, Stück, Scheibe: Angabe des Wasserzusatzes, wenn dieser mehr als 5% des Gewichtes des Enderzeugnisses ausmacht
 - Bei einem Aussehen wie gewachsenes Stück, obwohl aus verschiedenen Stücken zusammengesetzt: «aus Fleischstücken zusammengefügt» / «aus Fischstücken zusammengefügt»

Im Offenverkauf bleibt (LGV, Art. 39) die Pflicht zur schriftlichen Angabe der nachfolgenden Elemente bestehen; über die übrigen muss mündlich Auskunft gegeben werden können:

- **Herkunft von Fleisch und Fisch**
- **Einsatz von hormonellen bzw. nicht-hormonellen Leistungsförderern** bei den betreffenden Schlachttieren (Angaben gemäss LDV)
- **Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren** bei der Herstellung (z.B. Bestrahlung)

Im Rahmen von «Stretto 3» gilt es im Vergleich zu den bislang bestehenden Regelungen insbesondere folgenden Neuerungen Beachtung zu schenken:

- **Rechtlich definierte Produktbezeichnungen** (LGV, Art. 14 und LIV, Art. 7a): dürfen grundsätzlich nur für die jeweiligen Erzeugnisse verwendet werden, wobei sich diese in Anlehnung an die EU sprachbedingt unterscheiden können. Davon ausgenommen werden können Erzeugnisse, deren Beschaffenheit aufgrund ihrer traditionellen Verwendung genau bekannt ist oder wenn die Bezeichnungen eindeutig zur Beschreibung einer charakteristischen Eigenschaft des Erzeugnisses verwendet wird. Für diese Bezeichnungen wird in Anhang 5 der LIV eine separate Liste geführt, die mit Inkrafttreten von Stretto 3 nur die Bezeichnung «Fleischkäse» umfasst, die somit weiterhin verwendet werden darf.
- **GVO-Lebensmittel** (LGV, Art. 31 und 37): In Angleichung an die EU gelten Stoffe, die in einem geschlossenen System durch GVO-veränderte Mikroorganismen gewonnen werden, dann aber von diesen abgetrennt, gereinigt und chemisch definiert wurden, nicht mehr als GVO-, sondern als neuartige Lebensmittel. Dies ist insbesondere auch für Lebensmittel tierischer Herkunft wichtig, für deren Produktion der Einsatz von GVO-Futtermittelzusatzstoffen (z.B. Vitamin B12) bzw. GVO-Tierarzneimittel, die nach dem oben genannten Verfahren hergestellt wurden, notwendig war. Die grosse Bedeutung ergibt sich deshalb, weil neu die Möglichkeit bestehen soll, bei der Deklaration die Angabe «ohne Gentechnik hergestellt» zu verwenden und damit ein wichtiges Handelshemmnis bzw. ein grosser Nachteil der hiesigen Produzenten gegenüber den Konkurrenten aus der EU zu eliminieren. Mit dem Hinweis «ohne GVO» können Lebensmittel tierischer Herkunft versehen werden, wenn bei der Fütterung der Tiere keine gentechnisch veränderten Futterpflanzen oder daraus gewonnene Erzeugnisse, wie zum Beispiel ein proteinhaltiges Sojaextrakt eingesetzt wurden. Die Auslobung «ohne GVO» muss im selben Sichtfeld deutlich und klar lesbar zusätzlich mit der Information versehen sein, dass bei der Fütterung der Tiere keine gentechnisch veränderten Futterpflanzen oder daraus gewonnene Erzeugnisse eingesetzt wurden.
- Deklaration von **in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden** nach LDV, Art. 3 sowie der **Nettofüllmenge**: Angabe hat im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung zu erfolgen (LIV, Art. 4, Abs. 5, Bst. b bzw. c) → auch auf der Rückseite möglich
- **Schriftliche Deklaration der Herkunft im Offenverkauf** (LIV, Art. 5, Abs. 1): «nur» bei Fleisch (neu inkl. Laufvögel) ganz oder in Stücken wie z.B. Steak, Kotelett oder Geschnitzeltes gefordert und zwar sowohl als frisches Fleisch wie auch in verarbeiteter Form (z.B. mariniert oder erhitzt) vorgegeben. Im Sinne der Verhältnismässigkeit wird auf die schriftliche Angabe der Herkunft im Offenverkauf bei anderen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen wie Roh- und Kochpökelfleisch sowie Roh-, Koch- und Brühwurstwaren hingegen verzichtet. Analog gilt dies auch für Fisch, wobei nur Speisefisch, ganz, filetiert oder in Stücken betroffen ist; bei anderen Fischereierzeugnissen ist die schriftliche Herkunftsangabe nicht zwingend.
- **Definition von Rindfleischstücken** zur Herkunftskennzeichnung: beinhaltet im Offenverkauf (LIV, Art. 5) Koteletts, Plätzli und Geschnitzeltes bzw. in verpackter Form (LIV, Art. 17) nur Koteletts und Plätzli (vgl. BLV-Informationsschreiben 2019/2, Ziffer 3.4) → für Geschnitzeltes im Offenverkauf ist somit die Herkunft anzugeben, für solches in verpackter Form jedoch nicht!
- **Ausnahme Warenlosangabe** (LIV, Art. 19 Abs. 2 Bst. b): gilt analog zur EU für alle offen in Verkehr gebrachten Lebensmittel und nicht nur für diejenigen, die nicht als vorverpackt gelten.
- **Angabe des Verbrauchsdatums** (LIV, Art. 13 Abs. 2): wird dahingehend präzisiert, dass dieses nur für sehr leicht verderbliche Lebensmittel, d.h. solche, deren Beschaffenheit die Vermehrung krankmachender Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern kann (HyV, Art. 24), anzugeben ist. Somit ist die Tatsache, dass ein Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahrt werden muss, nicht zwingend für die Angabe des Verbrauchsdatums. Für Lebensmittel wie Butter, Joghurt, Dauerfleischwaren ist das Mindesthaltbarkeitsdatums ausreichend.
- **Bezeichnung von vegetarischen und veganen Speisen** mit fleischspezifischen Begriffen (LIV, Art. 40) werden im BLV-Informationsschreiben 2020/3 weiter präzisiert. Neu ist es bei veganen Lebensmitteln nicht mehr möglich, Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs zu verwenden, selbst wenn diese von tierischen Proteinbestandteilen der Verarbeitungshilfsstoffe abgetrennt und gereinigt werden.
- **Separatorenfleisch** kann in der Zutatenliste eines Produktes entweder mit dem bisherigen Begriff «(Tierart)-Separatorenfleisch» oder neu mit «mechanisch separiertes Fleisch von (Tierart)» gekennzeichnet werden (VLtH, Art. 10 Abs. 1 Bst. e).

- Zwecks Vermeidung von Handelshemmnissen wird die Verpflichtung zur **Angabe der Produktionsmethode und der Fanggerätekategorie bei Fischerzeugnissen** wie folgt eingegrenzt (VLtH, Art. 19 Abs. 1):
 - Fische lebend, frisch oder gekühlt, gefroren, Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren,
 - Fische getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, geniessbar.
 - Krebstiere, auch ohne Panzer, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Krebstiere in ihrem Panzer, in Wasser oder Dampf gekocht, auch gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, geniessbar.
 - Weichtiere, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake.
 - wirbellose Wassertiere, andere als Krebstiere und Weichtiere, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von wirbellosen Wassertieren, anderen als Krebstieren, geniessbar.
 Andere verarbeitete Erzeugnisse z.B. in Konserven oder zusammengesetzte oder panierte Produkte sind davon nicht erfasst.
 Zudem wird präzisiert, dass die Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes nur für Erzeugnisse aus der Meeres- und Binnenfischerei angegeben werden muss. Erzeugnisse aus Aquakultur sind nicht betroffen.
- Gemäss Auskunft der zuständigen Behörden im Rahmen von «Stretto 3» gibt es keine gesetzliche Vorgabe, die die Angabe der notwendigen Kennzeichnungen in Form von **Faltprospekten** (Leporellos) nicht erlauben würde.

Folgende vom SFF im Rahmen der Vernehmlassung zu «Stretto 3» beantragten gewichtige Änderungen bzw. bei früheren Kontakten platzierten Anliegen in Bezug auf die Deklaration wurden von den zuständigen Behörden leider nur teilweise bzw. nicht aufgenommen:

- Angabe von nicht-sicherheitsrelevanten Pflichtinformationen in elektronischer Form (z.B. QR-Codes): können leider auch weiterhin nicht in dieser Form angegeben werden
- Herkunftsangaben im Online-Handel bei wechselnden Provenienzen: Angabe einer Liste mit möglichen Herkünften und gleichzeitiger Angabe der konkreten Herkunft auf dem ausgelieferten Produkt ist weiterhin nicht möglich
- Vorschlag eines «Best before-Datums» anstelle des Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatums: wurde nicht aufgenommen
- Doppeldatierung, d.h. Angabe des Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatums in Kombination mit dem Tiefgefrieren durch die Betriebe: wurde nicht aufgenommen ausser als Information für die Konsumenten/-innen für den Fall, wenn das Tiefgefrieren durch diese selber erfolgt
- Gleichzeitige Angabe von mehreren Schlacht- und Betriebsnummern für Grossbetriebe mit mehreren Schlacht- und Zerlegebetrieben: weiterhin nicht möglich
- Datum des ersten Einfrierens eines Produktes: bezieht sich auf die älteste Zutat und nicht wie vom SFF vorgeschlagen auf das Lebensmittel in der angebotenen Form (vgl. VLtH, Art. 3 Abs. 2 und LIV, Anhang 2 Teil B Ziffer 3.1)

Im Verlauf der Vernehmlassung vom ursprünglichen Entwurf bzw. im Vergleich zur bisherigen Gesetzgebung gestrichen:

- Angabe des Verbrauchsdatums für am Ort der Abgabe umhüllte oder verpackte oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel
- Warnhinweis zu Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen bzw. zu Fischereierzeugnissen, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind

4. Schlachtspezifische Bestimmungen

a. Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung

In Erfüllung von parlamentarischen Vorstössen (u.a. des Postulates Vogler 17.3418 «Die Hofschlachtung über den Eigengebrauch hinaus ermöglichen») wird neu die Hof- und Weidetötung zugelassen (VSFK, Art. 3 Bst. q und r, Art. 9 Abs. 2 Bst. c sowie Art. 9a). Hierfür ist eine

Bewilligung der zuständigen kantonalen Veterinärbehörden vonnöten, die die Einhaltung sämtlicher Aspekte des Tierschutzes und der Lebensmittelsicherheit voraussetzt. Bei der Hof- und Weidetötung wird das **Betäuben und Entbluten im Herkunftsbetrieb** ermöglicht, während die weiteren Schlachtprozesse in einem zum Voraus bestimmten, **nahegelegenen Schlachtbetrieb** zu erfolgen haben. Dabei müssen die Schlachtkörper (Ausnahme Jagdwild) nach dem Betäuben auf dem Herkunftsbetrieb im betreffenden Schlachtbetrieb innert 45 Minuten fachgerecht ausgenommen sein (VHyS, Art. 10, Abs. 1 Bst. c). Genau wie in den Schlachtbetrieben müssen auch in den Herkunftsbetrieben die **sichernden Voraussetzungen** an Ausrüstung (z.B. Ersatzgerät, Wartung), Personalkompetenz und -ausbildung (Fachkunde nach TschV, Art. 177 Abs. 1^{bis}) sowie die allgemeine Hygiene (z.B. inkl. Auffangen des Blutes) eingehalten werden. Die Weidetötung muss zudem stets und die Hofötung stichprobenartig unter amtierärztlicher Aufsicht durchgeführt werden (VSFK, Art. 53), wobei diese Aufgabe bei ausreichender Qualifikation in Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität auch durch nichtamtliche Tierärzte/-ärztinnen wahrgenommen werden kann (VSFK, Art. 52 Abs. 3 Bst. b Ziff. 2).

Die Weidetötung zur Fleischgewinnung ist nebst dem Gehegewild **nur für Tiere der Rindergattung ab vier Monaten** zulässig und geschieht mittels Abschuss und Entbluten auf der Weide. Die Hofötung ihrerseits ist für **sämtliches, vorgängig in einer geeigneten Einrichtung fixiertes Schlachtvieh** zulässig; sie erfolgt mittels Betäuben (Methoden: siehe VTschS, Art. 15 (plus Anhänge)) und anschliessendem Entbluten. Bei beiden Tötungsarten ist der Betäubungs- und Entblutungserfolg durch die jeweilige fachkundige Person nachvollziehbar zu überprüfen.

b. Schlacht- und Fleischuntersuchung

Nach bisher geltendem Recht war die Schlachtuntersuchung im Herkunftsbestand lediglich bei Schweinen, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Laufvögeln und Gehegewild möglich bzw. bei Wiederkäuern im Rahmen der BSE/TSE-Bekämpfung explizit untersagt. Bedingt durch die mittlerweile äusserst geringe Zahl an BSE/TSE-verdächtigen Schlachttieren und in Analogie zur EU ist auch in der Schweiz die **Schlachtuntersuchung im Herkunftsbestand wieder bei sämtlichem Schlachtvieh** zulässig (VSFK, Art. 28 Abs. 1). Bei krankem oder verunfalltem Schlachtvieh kann die Schlachtuntersuchung anstelle des/-r amtlichen Tierarztes/-ärztin durch den/die Bestandestierarzt/-ärztin durchgeführt werden, welche/-r die Schlacht- und Transportfähigkeit des betroffenen Schlachttieres zu bestätigen hat (VSFK Art. 28 Abs. 2^{bis}). Wenn der Transport dem lebenden Tier jedoch nicht mehr zugemutet werden kann, dann ist das Betäuben und Entbluten nebst verunfalltem neu auch bei **krankem Schlachtvieh** ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen möglich (VSFK, Art. 9 Abs. 2 Bst. a).

Die Schlacht- und Fleischuntersuchung dient nicht nur der Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit, sondern beinhaltet gerade auch im Rahmen der Risikobewertung Aspekte der Tiergesundheit und des Tierschutzes (VSFK, Art. 51 Abs.3 Bst. c). Die Erhebung von Gebühren ist dabei nur für den Zweck der Lebensmittelsicherheit (LMG Art. 58 Abs. 2 Bst. e) vorgesehen, für den Vollzug der Tierseuchen- und Tierschutzgesetzgebung im selben Rahmen dürfen hingegen keine Gebühren erhoben werden (VSFK, Art. 60 Abs. 1). In Anlehnung an bereits bestehende Lösungen in der kantonalen Gesetzgebung haben die Kantone neu auch auf eidgenössischer Ebene die Möglichkeit, die Gebühren für die Schlacht- und Fleischuntersuchung nicht nur **pro Schlachttier** festzusetzen, sondern auch **pro Kilogramm Fleisch** nach Abschluss der Schlachtung oder **nach Zeitaufwand** (VSFK, Art. 60 Abs. 3). Die Mindest- und die Höchstgebühren, nach denen sich die Kantone zu richten haben, bilden die heute üblichen Verrechnungsansätze ab (VSFK, Art. 60 Abs. 4 bis 6). Darüber hinaus können die Kantone für einen Besuch im Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb (max. 20 Franken pro Besuch), für eine Schlachtuntersuchung im Herkunftsbestand (max. 30 Franken pro Besuch) und für die Anwesenheit eines/-r amtlichen Tierarztes/-ärztin bei einer Weideschlachtung (100 bis 160 Franken pro Stunde) ebenso Gebühren vorsehen (siehe VSFK, Art. 60 Abs. 2 bzw. Art. 61 Abs. 1). Neu erhalten die Kantone zudem die Möglichkeit, für amtierärztliche Tätigkeiten im Rahmen der Schlacht- und Fleischuntersuchung **ausserhalb der normalen Tagesarbeitszeiten (Montag – Freitag, 6.00 bis 20.00 Uhr)** höhere Gebühren festzusetzen (VSFK, Art. 61 Abs. 2), wobei als **Obergrenze das Doppelte der vorgenannten Höchstgebühren** festgelegt wurde.

Insbesondere bei den sich im Aufbau befindlichen Stichprobenprogrammen, z.B. der Beprobung der Rinder am Schlachthof (RiBeS), ist eine gute Zusammenarbeit der Schlachtbetriebe mit der Fleischkontrolle wesentlich. Die Schlachtbetriebe werden daher neu verpflichtet, der Fleischkontrolle bei der Untersuchung von Schlachttierkörpern und Teilen nicht nur behilflich zu sein, sondern mit ihr **zusammenarbeiten zu müssen** (VSFK, Art. 38 Abs. 2 Bst. h).

Die bislang geregelte **Anwesenheitspflicht der amtlichen Tierärzte/-ärztinnen** während der gesamten Dauer der Schlachtung wird dahingehend präzisiert, dass sie lediglich für Grossbetriebe gilt (VSFK, Art. 53 Abs. 2^{bis}). Angesichts der grossen Anzahl an Betrieben mit geringer Kapazität ist bei diesen die dauernde Anwesenheit eines/-r amtlichen Tierarztes/-ärztin nicht mehr erforderlich bzw. aus logistischen Gründen auch gar nicht zu gewährleisten.

c. Weitere Änderungen im Schlachtbereich

In Bezug auf die Bestimmung der Schlachteinheiten zur Unterscheidung «Grossbetrieb» und «Betrieb mit geringer Kapazität» (Abgrenzung bei 1'500 Schlachteinheiten pro Jahr) wird das **Alter der Lämmer und Gitzli** auf max. 12 Monate festgelegt (VSFK Art. 3 Bst. m). Des Weiteren wird das **Alter der Kälber** für die Klassierung analog zur EU von 6 Wochen auf 8 Monate angehoben, was innerhalb des vorgenannten Bereiches zu einer Reduktion der Höchstansätze für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung führt (VSFK, Art. 60 Abs 4; VHyS, Anhänge 5 und 6).

Zusammen mit der **Betriebsbewilligung** legen die kantonalen Behörden jeweils pro Tierart und Tierkategorie auch die **höchstzulässige Schlachtfrequenz** pro Stunde bzw. für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität auch pro Tag fest. Ebenso zu berücksichtigen ist auch die jährliche Anzahl Schlachttiere, die im Anschluss an eine Weide- bzw. Hofötung im betreffenden Schlachtbetrieb zerlegt werden (VSFK, Art. 6 Abs. 3). Umgekehrt kann die Betriebsbewilligung neu zusätzlich auch dann entzogen werden, wenn wiederholt in schwerwiegender Weise gegen die Tierschutzgesetzgebung, insbesondere bei einer **mangelhaften Betäubung und Entblutung** der Schlachttiere, verstossen wurde (VSFK, Art. 6 Abs. 6 Bst. d).

Die Vorgabe, dass für Personen, die mit lebendem Geflügel umgehen oder Geflügel entfedern, ein gesonderter Umkleideraum und eine gesonderte Toilette erforderlich sind, wird für Betriebe mit geringer Kapazität neu als unverhältnismässig anerkannt. Sie gilt daher neu nur noch für Grossbetriebe (VHyS, Anhang 1 Ziff. 5, Abs. 1).

Mit der Revision der VSFK wurde insbesondere die **Eigenverantwortung der Jäger/-innen** sowie der Informationsfluss entlang der Lebensmittelkette gestärkt. Grundlage für ein eigenverantwortliches Handeln beim Inverkehrbringen von Jagdwild ist die vertiefte Ausbildung der Jagenden im Bereich der Lebensmittelhygiene zur "fachkundigen Person", um die notwendigen Fachkenntnisse zur Beurteilung des erlegten Jagdwildes zu erwerben. Diese Kenntnisse erlauben es den Jagenden, das erlegte Wild selbst zu beurteilen.

5. Hygiene

a. Tiefgefrieren von Fleisch

Die bisherige Regelung zum Tiefgefrieren von Fleisch, wonach dieses und dessen Verarbeitungserzeugnissen, welche zum Tiefgefrieren bestimmt sind, unter Berücksichtigung einer allenfalls notwendigen Reifezeit **unverzüglich tiefzugefrieren** sind, besteht seit dem Jahre 2006 (HyV, Art. 29 Abs. 3). Analog zur EU besteht neu auch hierzulande eine sehr gewichtige **Ausnahme für den Einzelhandel**. Dieser hat somit im Rahmen der Selbstkontrolle einzig sicher zu stellen, dass die Lebensmittelsicherheit durch die Praxis des Tiefgefrierens jederzeit gewährleistet ist.

b. Transport von Schlachttierkörpern oder Teilen davon

Nachdem bislang für den Transport von Schlachttierkörpern oder Teilen davon (bis Sechstel) von Schweinen, Rindern, Schafen oder Ziegen eine Kerntemperatur von max. 7°C vorgegeben war, ist diese neu im Rahmen der **Selbstkontrolle** zu überwachen. Dabei darf die **Temperatur auf**

der Oberfläche 7°C nicht überschreiten und der Transport im Inland **max. 6 Stunden** dauern (HyV, Art. 29 Abs. 4^{bis}). In diesem Fall muss das Fleisch gemäss HyV, Art. 30 Abs. 1^{bis} bei einer Lufttemperatur zerlegt und entbeint werden, die eine kontinuierliche Absenkung der Temperatur des Fleisches gewährleistet und schlussendlich eine Absenkung auf die Temperaturen nach HyV, Art. 29 Abs. 1 Bst. a erlaubt, die neu auf Basis der Kerntemperatur präzisiert wurden. Bei Transportzeiten länger als 6 Stunden sowie bei grenzüberschreitenden Transporten in die EU gelten die Regelungen der EU-Verordnung (EU) 2017/1981 (HyV, Art. 29 Abs. 4^{ter}).

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 HyV, Art. 29 Abs. 1 Bst d und Abs. 4 erforderliche Transporttemperatur von 3°C abgekühlt sind.

c. Weitere Änderungen in Bezug auf die Hygiene

Falls ein Lebensmittelbetrieb bei der Herstellung von Separatorenfleisch das mikrobiologische Kriterium für *Salmonella* gemäss HyV, Anhang 1 Teil 1 nicht erfüllen kann, darf dieses **nur zur Herstellung hitzebehandelter Fleischerzeugnisse** verwendet werden. Darüber hinaus muss der Herstellungsbetrieb nach LGV, Art. 21 bewilligt sein.

Die mikrobiologischen Untersuchungen der Schlachttierkörper gemäss den mikrobiologischen Kriterien in HyV, Anhang 1 haben unabhängig von der Betriebsgrösse **mindestens einmal wöchentlich** zu erfolgen, wobei der Tag der Probenahme wöchentlich zu ändern ist (HyV, Art. 68, Abs. 3). Die bisherigen Richtwerte zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis werden in der HyV, Anhang 1, Teil 3 gestrichen, da diese bekanntlich bereits in den jeweiligen Branchenhygieneleitlinien verankert sind.

6. Weitere Bestimmungen

Es wird weiter präzisiert, dass Rohstoffe zur Herstellung von Separatorenfleisch die **Anforderungen an frisches Fleisch erfüllen** müssen (VLtH, Art. 8 Abs. 1). Da unter frischem Fleisch solches verstanden wird, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde bzw. vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch einschliesst (VLtH, Art. 4 Abs. 2), handelt es sich bei einem Erzeugnis, welches aus zuvor gekochten Ausgangsrohstoffen durch maschinelle Ablösung gewonnen wurde, nicht um Separatorenfleisch. Es ist daher auch nicht als solches zu kennzeichnen und somit als Fleisch-erzeugnis einzustufen.

Im Rahmen des nationalen Kontrollplans werden die Intervalle für die jeweiligen **Grundkontrollen** festgelegt, die im Fleischsektor wie folgt bemessen sind (MNKPV, Art. 7 und Anhang 1):

- 1 Jahr: Schlachtbetriebe (ohne Betriebe mit geringer Kapazität), Betriebe mit Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten, Zerlegebetriebe, Herstellbetriebe von Hackfleisch bzw. Separatorenfleisch
- 2 Jahre: Metzgereien, Fischhandlungen Herstellbetriebe von Fleisch- bzw. Fischerzeugnissen, Abpack- und Umpackbetriebe, Herstellbetriebe von Därmen und Kutteln, Herstellbetriebe von Fertiggerichten bzw. Traiteurwaren, Cateringbetrieb / Partyservice, Verpflegungsbetrieb mit eigener Küche, Detailhandelsbetrieb (> 100 m²)
- 4 Jahre: Direktvermarkter landwirtschaftlicher Produkte, Verpflegungsbetrieb ohne eigene Küche, Detailhandelsbetrieb (< 100 m²)

Nebst den Grundkontrollen können in Abhängigkeit des betriebseigenen individuellen Risikos bzw. nach Bedarf weitere, sog. **risikobasierte Kontrollen** durchgeführt werden (MNKPV, Art. 8).

Disclaimer

Die vorliegende Übersicht gibt die aus Sicht der Verfasser wichtigsten Punkte in Kurzform zum neuen Lebensmittelrecht mit Inkraftsetzung ab 1. Juli 2020 wieder, dessen Bestimmungen in jedem Falle Vorrang haben. Deshalb wird kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben, kann sich doch beim allfälligen Auftauchen neuer bzw. der Präzisierung bestehender Informationen durchaus eine andere Rechtslage ergeben. Folglich kann der Schweizer Fleisch-Fachverband auch keine Haftung für die Richtigkeit der aufgeführten Informationen übernehmen.