



,Bern, Datum tippen/wählen

Änderungen der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Hygieneverordnung EDI, HyV
Erläuterungen



Erläuterungen

1 Ausgangslage

Mit der Revision der vorliegenden Verordnung wird den Verpflichtungen aus dem Abkommen vom 21. Juni 1999¹ zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Europäischen Gemeinschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen (Agrarabkommen; s. Anhang 11 betreffend veterinärhygienische und tierzüchterische Massnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen, Veterinäranhang) nachgekommen.

Unter anderem werden die Änderungen betreffend Eier, Trockenreifung von Fleisch und Fischereierzeugnissen aus der delegierten Verordnung (EU) 2024/1141² übernommen. Indem für die Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in Kuhmilch direkt auf die Durchführungsverordnung (EU) 2019/627³ verwiesen wird, werden Unklarheiten in Zusammenhang mit der Auslegung der bereits jetzt in der HyV definierten Referenzmethode aufgehoben.

Ebenfalls übernommen wurden die Änderungen betreffend die Superchilling-Technik für Fischereierzeugnisse entsprechend der delegierten Verordnung (EU) 2022/2258⁴.

2 Rechtsvergleich, insbesondere mit dem europäischen Recht

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz aus Anhang 11 des Abkommen zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der europäischen Gemeinschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen vom 21. Juni 1999⁵ vereinbar. Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind

¹ SR 0.916.026.81

² Delegierte Verordnung (EU) 2024/1141 der Kommission vom 14. Dezember 2023 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für bestimmtes Fleisch, Fischereierzeugnisse, Milcherzeugnisse und Eier; Abl. L, 2024/1141, 19.4.2024.

³ Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäss der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen; Fassung gemäss ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 51.

⁴ Delegierte Verordnung (EU) 2022/2258 der Kommission vom 9. September 2022 zur Änderung und Berichtigung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in Bezug auf Fischereierzeugnisse, Eier und bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse sowie zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission in Bezug auf bestimmte Muscheln; Abl. L 299 vom 18.11.2022, S. 5.

⁵ SR 0.916.026.81

auch vereinbar mit dem europäischen Recht, das bei der Annahme des Pakets «Stabilisierung und Weiterentwicklung der Beziehungen Schweiz - EU (Bilaterale III)» und insb. dem Protokoll zur Lebensmittelsicherheit anwendbar wird.

3 Erläuterungen zu einzelnen Artikeln

Art. 5 Abs. 1

In Anhang 1 der HyV sind nur die Referenzmethoden für die Analyse der Lebensmittelsicherheits- und Prozesshygienekriterien definiert. Referenzmethoden für weitere Untersuchungen, wie der Test zur Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in pasteurisierter Kuhmilch, sind direkt in den entsprechenden Artikeln definiert. In Artikel 5 Absatz 1, der aktuell besagt, dass die Proben nach den analytischen Referenzmethoden in Anhang 1 zu untersuchen sind, muss deswegen präzisiert werden, dass es hierbei nur um Methoden zur Überprüfung der Lebensmittelsicherheits- und Prozesshygienekriterien geht.

Art. 29a und Art. 31 Abs. 6

Am 19. Januar 2023 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ein wissenschaftliches Gutachten⁶ zur mikrobiologischen Sicherheit von gereiftem Fleisch. Aus dem EFSA-Gutachten geht hervor, dass gereiftes Fleisch kein höheres Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellt als frisches Fleisch, sofern es bestimmte Anforderungen erfüllt. Angesichts des steigenden Konsums von gereiftem Fleisch ist es angezeigt, spezifische Anforderungen, die in dem EFSA-Gutachten empfohlen wurden, in die HyV aufzunehmen, insbesondere in Bezug auf trockengereiftes Fleisch von Rindern. Dieses Fleisch wird als frisches Fleisch oder z. B. durch die Zugabe von Reifekulturen zu frischem Fleisch während der Trockenreifung zu einer Fleischzubereitung und als solche in den Verkehr gebracht.

Die neuen Anforderungen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit von trocken-gereiftem Fleisch oder trockengereiften Fleischzubereitungen wurden in einem neuen *Artikel 29a* und *31 Absatz 6* hinzugefügt, im Zuge der Veröffentlichung der delegierten Verordnung (EU) 2024/1141 zur Änderung von Anhang III Abschnitt I Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004⁷. Die Definition von «trockengereiftem Fleisch» wird in Artikel 4 Absatz 2^{bis} der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016⁸ über Lebensmittel tierischer Herkunft aufgenommen.

⁶ EFSA Journal (2023); 21(1): 7745

⁷ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, zuletzt geändert durch Delegierte Verordnung (EU) 2025/1449, ABl. L, 2025/1449, 29.10.2025.

⁸ SR 817.022.108

Art. 41

Am 19. März 2020 verabschiedete die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten⁹ bezüglich der Verwendung von Wannen für die Beförderung und die Lagerung frischer Fischereierzeugnisse. In diesem Gutachten kam die EFSA zu dem Schluss, dass es im Hinblick auf die öffentliche Gesundheit keine wesentlichen Unterschiede zwischen der Lagerung und Beförderung frischer Fischereierzeugnisse gemäss den Anforderungen und der Verwendung von Wannen gibt, und sie gab einige Empfehlungen für die Verwendung der Wannen. Die HyV sollte demzufolge dahingehend geändert werden, dass die Verwendung von Wannen für die Beförderung ganzer und ausgenommener frischer Fischereierzeugnisse in Wasser und Eis zulässig ist, nachdem diese Fischereierzeugnisse im ersten Betrieb an Land angekommen sind, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt.

Artikel 41 wurde überarbeitet, um die Änderungen zu den Fischereierzeugnissen aufgrund der delegierten Verordnung (EU) 2022/2258 zur Änderung von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu übernehmen. Die betreffenden Änderungen werden in den *Absätzen 1 bis 8* eingeführt, während in den *Absätzen 9 und 10* der Inhalt der Absätze 6 bis 7 in der Fassung vom 1. Juli 2025 übernommen wird.

Art. 44 Abs. 5 und 6

Am 10. Dezember 2020 verabschiedete die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten¹⁰ bezüglich der Nutzung der sogenannten Superchilling-Technik für die Beförderung von frischen Fischereierzeugnissen. Die EFSA kam zu dem Schluss, dass es im Hinblick auf den Aspekt der öffentlichen Gesundheit bei geeigneten Bedingungen keine Unterschiede zwischen den herkömmlichen Transporttemperaturen und den Superchilling-Techniken gibt. Die HyV sollte deshalb dahingehend angepasst werden, dass für die Beförderung frischer Fischereierzeugnisse unter bestimmten Voraussetzungen die Anwendung der Superchilling-Technik gestattet wird.

Die neuen *Absätze 5 und 6* wurden hinzugefügt, um die Anforderungen für durch Superchilling-Verfahren supergekühlte Erzeugnisse gemäss der delegierten Verordnung (EU) 2022/2258 zur Änderung von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu übernehmen. Das «Superchilling» ist eine Technik, bei der die Temperatur des frischen Fischereierzeugnisses so weit gesenkt wird, dass sie zwischen dem anfänglichen Gefrierpunkt des Fisches und einem Wert von etwa 1 bis 2 °C darunter liegt. Aufgrund dieser neuen Kühltechnik ist ein Transport von Fisch in Kisten ohne Eis möglich.

⁹ EFSA Journal (2020); 18(4):6091

¹⁰ EFSA Journal (2021); 19(1): 6378

Art. 49 Abs. 1 Bst. a

Entsprechend aktuellem Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe a ist zur Bestimmung der Aktivität der Phosphatase in Analogie mit der EU die «SN EN ISO 11816-1, 2013, Milch und Milcherzeugnisse – Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase – Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte» als Referenzverfahren zu befolgen. Im schweizerischen Lebensmittelrecht ist jedoch aktuell nicht festgehalten, bei welcher gemessenen Aktivität ein Test als negativ gilt. Basierend auf wissenschaftlichen Studien und Analysen wird unter anderem in der EU eine ALP-Aktivität von unter 350 mU/l als ein zuverlässiger Indikator für eine ordnungsgemässe Pasteurisierung verwendet. Die Angabe der Referenzmethode in *Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe a* wird durch einen statischen Verweis auf Anhang III, Kapitel II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 ersetzt. Mit dem Verweis auf die entsprechende Verordnung der EU wird die aktuelle Vorgabe der Referenzmethode mit einer Hilfestellung zur Bewertung des Resultats ergänzt.

Art. 54 Abs. 1

Die aktuelle Fassung von Artikel 54 Absatz 1 besagt, dass Eier bis zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten unter anderem frei von Fremdgeruch gehalten werden müssen. Im Normalfall ist ein solcher Geruch ein Hinweis auf eine Veränderung der Eier, die sie für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher ungeeignet macht. Neu wird im vorliegenden *Absatz 1* in Anlehnung an Anhang III, Abschnitt X der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 präzisiert, dass das Inverkehrbringen von Eiern lediglich bei einem unbeabsichtigten Fremdgeruch verboten ist. Verwendet ein Lebensmittelbetrieb jedoch absichtlich einen Fremdgeruch bei Eiern, um diese mit bestimmten Aromen zu versehen, soll das Inverkehrbringen der betroffenen Eier zukünftig gestattet sein, sofern mit dieser Praxis kein bereits bestehender Fremdgeruch der Eier überdeckt werden soll.

4 Auswirkungen

4.1 Auswirkungen auf den Bund

Die vorgeschlagenen Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Finanzen oder auf das Personal des Bundes.

4.2 Auswirkungen auf Kantone und Gemeinden

Aktuell ist zwar die Referenzmethode für die Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase vorgegeben. Anders als in der EU fehlen jedoch Hinweise zur Auslegung der gemessenen Aktivität, was bei den kantonalen Laboratorien z. T. Fragen aufwirft. Mit dem Verweis auf die Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 wird diese Unklarheit behoben.

4.3 Auswirkungen auf die Volkswirtschaft

Indem präzisiert wird, dass nur der unbeabsichtigte Fremdgeruch von Eiern verboten ist, wird den Lebensmittelunternehmen ermöglicht, bei den Eiern beabsichtigte Fremdgerüche herbeizuführen. Dadurch können auch allfällige Handelshemmnisse mit der EU verhindert werden. Trockengereiftes Fleisch ist nun definiert und die Anforderungen an dessen Herstellungsprozess sind festgelegt. Die Anforderungen an die Temperatur und die Beförderungsbedingungen für Fischereierzeugnisse wurden aktualisiert und ermöglichen eine Nutzung der neuen Transport- und Kühltechniken.

4.4 Auswirkungen auf die Gesellschaft

Die vorgeschlagenen Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Gesellschaft.

5 Rechtliche Aspekte

5.1 Verfassungsmässigkeit

Die Gesetzgebungskompetenz des Bundes im Lebensmittelbereich ergibt sich aus den Artikeln 97 und 118 Absatz 2 Buchstabe a der Bundesverfassung¹¹.

5.2 Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

Die vorliegenden Änderungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar (Allgemeines Zoll- und Handelsabkommen vom 30. Oktober 1947 [GATT; SR 0.632.21]). Die vorliegende Revision enthält liberalisierende Elemente und hat keine wesentlichen Auswirkungen auf die Handelsbedingungen. Folglich wird auf eine Notifikation im Rahmen des SPS-Abkommens verzichtet.

5.3 Rechtsgrundlagen

Artikel 10 Absätze 5 und 6 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹² überträgt dem EDI die Zuständigkeit für die Festlegung der geltenden Lebensmittelhygienestandards.

5.4 Datenschutz

Die vorgeschlagenen Änderungen haben keine Auswirkungen auf den Datenschutz.

¹¹ SR 101

¹² SR 817.02