



Eidg. Departement des Innern
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
Abteilung Lebensmittel und Ernährung
3003 Bern
Per Mail an: largo@blv.admin.ch

Bern, 1. September 2015
23.1./mk

Revision des Verordnungsrechts zum neuen Lebensmittelgesetz (Projekt Largo)

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen für die Einladung, zur Revision des Verordnungsrechts zum neuen Lebensmittelgesetz Stellung zu nehmen. Die GDK begrüsst das Projekt in seinen Grundsätzen. Es erhöht die Rechtssicherheit im Lebensmittelbereich. Die Anforderungen werden sowohl für Betriebe, Handel, Produzenten und Importeure als auch für die rechtssetzenden Bundesbehörden und den kantonalen Vollzug klarer und damit einfacher.

In vier Bereichen sehen wir noch Nachbesserungsbedarf. Auf diese Aspekte weist ebenfalls die entsprechende interkantonale Fachorganisation, der Verband der Kantonschemiker (VKCS) hin:

1. Keine Abschaffung von Anhang 2 der Hygieneverordnung vom 23.11.2005

Mit der Aufhebung des bisherigen Grenz- und Toleranzwertkonzeptes soll auch Anhang 2 der Hygieneverordnung vom 23.11.2005 ersatzlos gestrichen werden. In diesem Anhang sind die bakteriologisch-hygienischen Anforderungen an Speisen (z.B. Salat, Sandwiches, Reis, Teigwaren etc.) aus Einzelhandelsbetrieben (wie Restaurants) festgelegt. Nach Auffassung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ist dieser Anhang nicht mehr nötig, da entsprechende Werte in den so genannten Branchenleitlinien aufgeführt werden können, die jedoch lediglich auf privater Basis beruhen. Zudem gibt es keine Verpflichtung der einzelnen Branchen, solche Leitlinien zu erstellen und nicht in jedem Fall werden in diesen Leitlinien Werte zur hygienischen Beurteilung aufgeführt. Damit fehlen in Zukunft den Unternehmen und den Vollzugsbehörden verbindliche, einheitliche Kriterien zur mikrobiologischen Beurteilung von Lebensmitteln. Gerade in diesem Bereich ist die Beanstandungsquote mit rund 25% im Vergleich zu anderen untersuchten Parametern sehr hoch. Jedes vierte Lebensmittel muss mikrobiologisch beanstandet werden, weil es unhygienisch behandelt, zu wenig gekühlt oder zu lange gelagert wurde. Die meisten umliegenden Nachbarländer stützen sich ebenfalls auf solche notwendigen nationalen Höchstwerte zur Verhinderung der Abgabe von verdorbenen Esswaren aus Einzelhandelsbetrieben. An den bestehenden Höchstwerten zur Beurteilung der bakteriologisch-hygienischen Beschaffenheit im Betrieb hergestellter Lebensmittel und damit zur Gewährleistung des Gesundheitsschutzes der Konsumentinnen und Konsumenten ist deshalb festzuhalten. Der Anhang 2 der Hygieneverordnung ist folglich beizubehalten.



2. Keine vorgeschriebenen Analyseverfahren

Im neuen Recht werden die kantonalen Laboratorien zur primären Anwendung international anerkannter Analysemethoden (ISO-Methoden) angehalten, teilweise sogar dazu verpflichtet. Unsere Fachleute weisen darauf hin, dass solche Methoden zum Zeitpunkt der Einführung oft wissenschaftlich bereits veraltet und nicht immer dazu geeignet sind, gesundheitlich relevante Rückstände nachzuweisen. Da für kantonale Laboratorien eine Akkreditierung zur Durchführung analytischer Verfahren vorgeschrieben ist, ist eine Beschränkung der Methodenwahl obsolet und widerspricht dem Auftrag des umfassenden Gesundheitsschutzes. Auch unvorhergesehene (z.B. Pferdefleischskandal) oder aktuell als problematisch (z.B. Tropanalkaloide in Babynahrung) erkannte Stoffe müssen analysiert werden können. Der Einsatz wissenschaftlich modernerer und besserer Methoden muss auch in Zukunft möglich sein. Auf diese Vorschriften ist daher zu verzichten oder eventuell eine dynamischere Normierung zu suchen.

3. Rechtliche Grundlagen zur Erhebung von Produkten aus dem Internethandel

Gestützt auf das revidierte Lebensmittelgesetz regelt das angepasste Verordnungsrecht neu auch die Anforderungen an Produkte, welche via Internet angeboten werden. Allerdings können solche Produkte durch die Kontrollinstanzen nicht direkt im Betrieb vor Ort erhoben werden. Es müssen alternative Wege gewählt werden, weil Bestellungen unter Angabe des Namens der Vollzugsbehörde selten zielführend sind. Das Einschalten von Privatpersonen als Besteller gilt als verdeckte Ermittlung, was nach geltendem und zukünftigem Lebensmittelrecht nicht zulässig ist. Für eine effektive Kontrolle dieses wachsenden Marktsegments braucht es klare Kompetenzen der Probenerhebung durch die Vollzugsbehörden.

4. Ausweitung der regelmässigen Inspektionspflicht auf Betriebe, welche Gebrauchsgegenstände in Verkehr bringen

In der neuen Verordnung zum nationalen Kontrollplan werden den kantonalen Behörden vom Bund Kontrollfrequenzen vorgeschrieben. Im Sinne eines national einheitlichen Vollzugs kann dies akzeptiert werden. Allerdings sind auch für Betriebe, welche Gebrauchsgegenstände in Verkehr bringen, solche Kontrollfrequenzen vorgesehen. So wären zukünftig z.B. normale Schuhläden alle 4 Jahre zu inspizieren, was zu einer enormen Zunahme an kontrollpflichtigen Betrieben führen würde und ohne Meldepflicht kaum vollziehbar ist. Unklar ist zudem, was in einem Schuhladen kontrolliert werden soll, das nicht an einem anderen Ort der Handelskette effizienter geprüft werden kann. Dafür können die Kantone keine Ressourcen zur Verfügung stellen. Auf ausufernde Vorgaben des Bundes an die kant. Vollzugsbehörden ist zu verzichten. Im Sinne eines risikobasierten Vollzugs sind verpflichtende Kontrollfrequenzen für Gebrauchsgegenstände auf Hersteller- und Importbetriebe zu beschränken.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse

SCHWEIZERISCHE KONFERENZ DER KANTONALEN
GESUNDHEITSDIREKTORINNEN UND -DIREKTOREN

Der Präsident

Der Zentralsekretär

Dr. Philippe Perrenoud
Regierungsrat

Michael Jordi