

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 7. März 2006

Was bleibt, was ändert und welche Fristen gelten?

Gut besuchtes Forum zum neuen Lebensmittelrecht 2006 an der Hochschule Wädenswil

Seit 1. Januar 2006 ist das so genannte Hygienepaket in der Schweiz in Kraft. Bei der Revision des Lebensmittelrechts standen Anpassungen an das EU-Recht und eine verbesserte Übersicht im Zentrum. Was sich für Produzenten, Konsumenten aber auch für Importeure und Exporteure ändert, erläuterten die Vertreter der verschiedenen Bundesämter für Gesundheit (BAG), Landwirtschaft (BLW) und Veterinärwesen (BVET) am Forum der Hochschule Wädenswil (HSW). Nahezu 200 Personen besuchten die Veranstaltung, die vom Institute for Quality and Food Safety, IQFS an der HSW initiiert wurde.

Adrian Kunz, Bundesamt für Gesundheit (BAG) gab den Besucherinnen und Besuchern eine Gesamtübersicht zu Aufbau und Struktur des neuen Lebensmittelrechts. So sollen die neu eingeführten Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit konkrete Vorteile für die Konsumentinnen und Konsumenten bringen. Obwohl die schweizerischen Anforderungen an die Sicherheit von Lebens- und Futtermittel der Anforderung im EU-Raum weitgehend entsprechen, waren gewisse Anpassungen des geltenden Rechts nötig. So die erwähnte Rückverfolgbarkeit von Lebensmittel und Futtermitteln, aber auch die Betriebsbewilligungspflicht für bestimmte Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten oder lagern.

«Eigentlich müssen alle Betriebe die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern, transportieren aber auch importieren und exportieren seit 1. Januar 2006 bei den zuständigen kantonalen Lebensmittelbehörden gemeldet sein. Doch die Übergangsfristen betreffend Meldepflicht laufen noch bis 30. Juni 2006» erläutert Thomas Lüthi, Dozent für Qualitätsmanagement im Gebiet Lebensmitteltechnologie an der HSW.

Im Bereich tierischer Lebensmittel fallen neu auch die Milch von Schafen, Ziegen und Stuten unter den Geltungsbereich der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion. Für Schlachtbetriebe und Schlachtierkontrollen sind neue Vorschriften wie die Fleischkontrolle bei Hauskaninchen und Hausgeflügel zu beachten. Auch die Untersuchung auf Trichinellen bei Schweinen und Pferden wird obligatorisch (Trichinellen sind Gewebeparasiten die bei fleisch- und allesfressenden Säugetieren vorkommen können). Referenten aus der Milch- und Fleischverarbeitenden Industrie konnten aufzeigen, dass für Grossbetriebe wenig ändert.

Das angepasste schweizerische Lebensmittelrecht wird denn auch eher als Chance denn als Bedrohung wahrgenommen. Grössere Herausforderungen an die Vollzugsbehörden stellen die Melde- und Bewilligungspflicht für gewisse Betriebe sowie die schriftlich zu dokumentierende Selbstkontrolle und Rückverfolgbarkeit dar. Der Präsident des Verbandes der Kantonschemiker Schweiz versicherte, dass man die neuen Herausforderungen annehmen und zum Wohle der Konsumentenschaft umsetzen werde. Dass mit dieser Revision nicht ein Schlussstrich unter das Lebensmittelrecht gesetzt werden kann, zeigte Urs Bänziger Bundesamt für Gesundheit. Er erläuterte, mit welchen Anpassungen des Lebensmittelrechtes Industrie, Gewerbe und Vollzugsbehörden mittelfristig zu rechnen haben. Detaillierte Infos zu den neuen Verordnungen sind unter www.bag.admin.ch einzusehen.

Für fachliche Informationen wenden Sie sich bitte an:

Thomas Lüthi, Leiter Institute for Quality Management and Food Safety IQFS, Hochschule Wädenswil,
Telefon +41 (0)44 789 97 04, m.luethi@hsw.ch / www.iqfs.ch

Medienrückfragen beantwortet:

Birgit Camenisch, Corporate Communications, Telefon +41 (0)44 789 99 54, b.camenisch@hsw.ch / www.hsw.ch