

Lebensmittelrecht 2018

Die Schonzeit ist vorbei

Am 1. Mai lief die Übergangsfrist für den Offenverkauf und den Onlinehandel des neuen Lebensmittelgesetzes aus. Der SBC informiert in diesem Artikel über die wichtigsten Änderungen. Auf unserer Website, auf www.swissbaker.ch > Dokumente > Politik, finden Sie detaillierte Angaben.

» Liebe Kundin,
lieber Kunde,
haben Sie Fragen zu
Produkt, Zusammen-
setzung/Allergenen,
wenden Sie sich bitte
an unser Fachpersonal!

Ihr Fachgeschäft

Diese wichtige Botschaft sollte jetzt in allen Verkaufsstellen sichtbar sein.!

Unter Berücksichtigung und Tragweite auf die lebensmittelverarbeitenden Betriebe wurde am 1. Mai 2017 das neue LM-Verordnungsrecht mit unterschiedlichen Übergangsfristen in Kraft gesetzt. Ein Jahr danach (1. Mai 2018) lief nun eine der Übergangsfristen ab, die den Offenverkauf wie auch den Onlinehandel betrifft. Die Pflicht zur Information!

Vorverpackte Produkte

Im Offenverkauf muss an gut sichtbarer Stelle der schriftliche Hinweis angebracht werden, dass sich die Kunden bei Fragen zu Produkt, Zusammensetzung/Allergenen ans Fachpersonal wenden können.

Zudem fällt immer wieder auf, dass bei vorverpackten Produkten auf den Etiketten die Allergene nicht klar hervorgehoben werden. Diese Lücke muss zwingend geschlossen werden. Wer seine Pro-



dukte über den Onlinehandel anbietet, muss dieselbe Auskunft zum Produkt erteilen, wie dies im Offenverkauf der Fall ist.

Auch wenn bezüglich Nährwertangaben die handwerklichen Betriebe verschont bleiben, können von

einem Kleinbetrieb bei Lieferungen an den Detailhandel, die Nährwertangaben eingefordert werden.

Gute Verfahrenspraxis

Basierend auf den neuen rechtlichen Grundlagen wurde die Leitli-

nie Anfang März 2018 beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) zur Notifizierung eingereicht.

Wie bekannt ist, sieht das neue Verordnungsrecht eine erleichterte Selbstkontrolle für Kleinbetriebe (bis neun Personen) vor. Dies erforderte in der Leitlinie eine visuelle Abgrenzung zu den grösseren Betrieben. Die Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis ist das Fundament, um den gesetzlichen Forderung der Selbstkontrolle in den Betrieben adäquat nachzukommen.

Fortbildungen im Januar

Bis zur Aufschaltung der neuen Leitlinie, gilt die gegenwärtige «Hygieneleitlinie» (Stand 2015). Eine Ausnahme ist das Kapitel 5 Deklaration, welches aufgrund der Totalrevision gelöscht wurde.

Die mikrobiologischen Richtwerte für die verschiedenen Produktgruppen wurden in Zusammenarbeit mit dem langjährigen Vertrauens- und Referenzlabor von SBC und Richemont erstellt. Die Richtwerte werden nach erfolgter Genehmigung in der Branche kommuniziert und in die neue Leitlinie integriert.

Sobald aktuelle Informationen zur Verfügung stehen, werden wird informieren. Fortbildungen zur Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis folgen ab Januar 2019.

Bei Fragen wenden Sie sich an den SBC. Daniel Jakob

Anzeige



Yuzu-Marmelade

Mai 2018 - Juni 2018

 **alipro**
truly swiss