

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS Nr. 29 | NOVEMBER 2017



Das neue Lebensmittelgesetz

Das neue Lebensmittelgesetz ist seit dem 1. Mai 2017 in Kraft. Für die Punkte, die Gastrobetriebe betreffen, besteht allerdings eine Übergangsfrist bis zum 1. Mai 2018. Spätestens zu diesem Zeitpunkt müssen die neuen Regelungen umgesetzt sein.

Offiziell heisst das am 20. Juni 2014 verabschiedete Gesetz «Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände». Der Einfachheit halber wird hier jedoch vom Lebensmittelgesetz die Rede sein.

Was ändert sich konkret? Für Gastrobetriebe sind vor allem drei Punkte wichtig: Im Offenverkauf müssen Allergene neu entweder schriftlich festgehalten sein, oder es braucht einen schriftlichen Hinweis darauf, dass die Information mündlich eingeholt werden kann. Schriftlich müssen Betriebe auch die Herkunft von Fisch deklarieren und mündlich Auskunft über Fang- und Produktionsmethode geben können. Und schliesslich sind gewisse Insekten neu als Lebensmittel zugelassen.

editorial

Steht bei Ihnen Wanderheuschrecken-Pasta auf der Speisekarte? Planen Sie einen Mehlwurm-Burger für das Mittagmenü? Kein Problem, seit dem 1. Mai 2017 erlaubt das neue Lebensmittelgesetz dies. Es ist die wahrscheinlich bekannteste Neuerung. Vergleicht man das neue Gesetz mit dem alten von 1992, so liest sich vieles sehr unterschiedlich; früher zum Beispiel waren alle Lebensmittel verboten, die nicht erlaubt waren, neu ist fast alles erlaubt, was nicht verboten und nicht gesundheitsschädigend ist. Fragt man jedoch nach den praktischen Auswirkungen für den Alltag, so sind

neben den Insekten zwei Dinge zu nennen: Es braucht neu eine schriftliche Deklaration der Herkunft von Fisch und von Allergenen, oder – bei den Allergenen – einen schriftlichen schriftlichen Hinweis auf die mündliche Auskunftsbereitschaft dazu. Am 1. Mai 2018 läuft für die Bereiche, welche die Gastronomie betreffen, die Übergangsfrist zum neuen Lebensmittelgesetz ab. Kein Grund, nervös zu werden. Aber sicher ein Grund, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen. Deshalb widmet sich diese Blickpunkt-Ausgabe ganz den Veränderungen, die es für Gastrobetriebe im Alltag mit sich bringt.



Ferdinand W. Uehli

F. W. Uehli

Leiter des Lebensmittelinspektorats der Stadt Zürich

Die FAO-Fanggebiete

Die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (englisch Food and Agriculture Organization of the United Nations, deshalb die Abkürzung FAO) hat den Fanggebieten der Weltmeere Nummern zugeordnet. Diese können für die Herkunftsangabe verwendet werden («FAO-Gebiet Nr. XX»)

18	Arktischer Ozean	51	Westlicher Indischer Ozean
21	Nordwestatlantik	57	Östlicher Indischer Ozean
27	Nordostatlantik	58	Antarktischer Indischer Ozean
27	Ill d Ostsee	61	Nordwestpazifik
31	Mittlerer Westatlantik	67	Nordostpazifik
34	Mittlerer Ostatlantik	71	Westlicher Pazifischer Ozean
37	Mittelmeer und Schwarzes Meer	77	Östlicher Pazifischer Ozean
41	Südwestatlantik	81	Südwestpazifik
47	Südostatlantik	87	Südostpazifik
48	Antarktischer Atlantik	88	Antarktischer Pazifik

Neu: Deklaration der Herkunft von Fisch

Neu verlangt das Lebensmittelgesetz, dass im Offenverkauf – inklusive Restaurants, Take-Away, Online-Verkauf oder Buffet – nicht nur bei Fleisch, sondern auch bei Fisch die Herkunft deklariert wird. Dies gilt unabhängig davon, ob der Fisch ganz, filetiert oder in Stücken verkauft wird.

Die schriftliche Deklarationspflicht für Fleisch im Offenverkauf bleibt bestehen. Es müssen weiterhin das Herkunftsland und ein allfälliger Einsatz von hormonellen und nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika schriftlich angegeben werden.

Angabe des Herkunftsgebietes

Bei Zuchtfisch muss das Herkunftsland schriftlich angegeben sein, bei Fisch aus Wildfang die Fangzone. Für die Angabe der Fangzone kann entweder die geografische Bezeichnung des Fanggebiets verwendet werden (zum Beispiel Südostpazifik oder Mittelmeer) oder die FAO-Nummer – das ist eine Nummer,

welche die Welternährungsorganisation FAO jedem Gebiet zugeteilt hat. Die Gebiete sind im Kästchen oben aufgelistet. Die Nummer ist im Verkauf hilfreich, wenn auf der Etikette nur wenig Platz vorhanden ist. «Gesetzlich steht es auch Restaurants frei, nur die Nummer des Fanggebietes aufzuführen. Es ist natürlich damit zu rechnen, dass Gäste sich dadurch eher in die Irre geführt als gut beraten fühlen und möglicherweise verärgert reagieren. Aber diese Entscheidung ist jedem Betrieb selber überlassen», sagt Ferdinand W. Uehli, Leiter des Lebensmittelinspektorats der Stadt Zürich.

Angabe von Fanggerät und Produktionsmethode

Fanggerät und Produktionsmethode müssen bei vorverpacktem Fisch schriftlich angegeben werden. Wird Fisch offen verkauft, muss das Personal mündlich darüber Auskunft geben können. Fanggeräte sind zum Beispiel Schleppnetz, Kiemennetz Haken, Langleinen oder Reusen und Fallen. Bei der Produktionsmethode muss zwischen Meerfisch (keine spezielle Deklaration), Fischen aus Binnengewässern («aus Binnenfischerei») und Zuchtfisch («aus Aquakultur») unterschieden werden. Diese Informationen finden sich auf dem Lieferschein oder müssen beim Lieferanten telefonisch eingeholt oder auf der Website nachgeschaut werden.

Legionellen: Das tödliche Hygiene-Leck

Leitungswasser enthält in der Regel Legionellen. Dies ist ein Bakterium, welches mit Wasserdampf oder Tröpfchen (Dusche) eingeatmet zu einer Infektionskrankheit ähnlich einer Lungenentzündung führen kann.

Zur Vermeidung werden Warmwassertemperaturen von mindestens 60°C bei der Erwärmung und 50°C bei den Entnahmestellen empfohlen. Für Installationen, bei denen diese Mitteltemperaturen nicht erreicht werden können, ist eine periodische Erwärmung auf 60°C vorzusehen (empfehlenswert einmal täglich, eine Stunde).

Problematisch ist insbesondere Wasser, das in den Leitungen steht – zum Beispiel in lange nicht genutzten Hotelzimmern. Deshalb hilft es, auch in der Nebensaison auf eine gute Verteilung bei der Zimmervergabe zu achten.

Falls diese Sicherheitstemperaturen aus technischen oder Energie-spargründen nicht eingehalten werden können, sind alternative Verfahren zu prüfen.

Weitere Informationen dazu finden Sie unter:

<http://www.hotelpower.ch/sparmassnahmen/detail/warmwasser>

Bettwanzen

Die Bettwanze hat sich in den letzten Jahren weltweit stark ausgebreitet, was besonders für Hotels eine grosse Herausforderung darstellt, weil Bettwanzen häufig im (Ferien)gepäck mitreisen. Bei Befall hilft nur eine professionelle Schädlingsbekämpfung. Bevor diese jedoch in Angriff genommen werden kann, muss man nicht nur Wanzen oder deren Spuren finden, sondern auch genau eruieren, welche Zimmer befallen sind. Mit Insektensprays kann man einen Befall nicht tilgen, im Gegenteil, die Bettwanzen beginnen zu laufen und verteilen sich in andere Räumlichkeiten. Eine Bettwanzenbekämpfung gehört auf jeden Fall in fachkundige Hände. Es empfiehlt sich, mehrere Offerten von erfahrenen Schädlingsbekämpfungsfirmen einzuholen. Das klar definierte Ziel muss die vollständige Ausrottung sein. In vielen Fällen kann eine Wärmebehandlung durchgeführt werden. Wenn mit Insektiziden gearbeitet wird, braucht es in den meisten Fällen mehrere Behandlungen. Eine Behandlung, v. a. mit Wärme, schützt nicht vor einer Neueinschleppung.



Neu: Deklarationspflicht von Allergenen

Kundinnen und Gäste müssen in nützlicher Frist über Allergene Auskunft erhalten können. Dies galt auch schon im Lebensmittelgesetz von 1992. Neu ist das Schriftlichkeitsprinzip. Es besagt, dass die Informationen entweder schriftlich erteilt werden müssen, oder dass es einen gut sichtbaren schriftlichen Hinweis auf eine mündliche Auskunftsbereitschaft braucht.

Worüber muss Auskunft gegeben werden?

Im Kasten auf Seite 5 befindet sich eine Liste der Hauptallergene. Über ihre Verwendung muss jemand im Haus kompetent Auskunft geben können. Kann-Formulierungen wie «Die angebotenen Speisen können Senf enthalten» sind dabei nicht erlaubt. Dass in einer Küche, in der verschiedene Menüs hergestellt werden, Kontaminationen vorkommen können, muss nicht ausdrücklich festgehalten werden. Dennoch besteht natürlich die Möglichkeit, einen Hinweis anzubringen, der etwa folgendermaßen lauten kann: «Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.»

Die Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft schreibt darüber hinaus vor, dass Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, den Hinweis «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet» tragen müssen.

Schriftlicher Hinweis auf mündliche Information

Entscheidet man sich, die Auskunft mündlich zu geben, so heisst dies, dass entweder eine fachkundige Person vor Ort sein muss, welche die Angaben erteilen kann – also zum Beispiel die Köchin oder der Koch –, oder dass die Informationen dem anwesenden Personal in schriftlicher Form vorliegen müssen.

Dies bedeutet zweierlei: Einerseits muss bekannt sein, welche Allergene vorgefertigte Zutaten wie Bouillon oder Streuwürze enthalten und andererseits muss das anwesende Personal wissen, welche Zutaten für welches Gericht verwendet wurden. Hierfür können zum Beispiel die allergenen Zutaten von Hand auf eine ausgedruckte Menükarte geschrieben werden.

Bei online angebotenen Lebensmitteln müssen die Informationen für die Kundinnen und Kunden vor dem Kauf ersichtlich sein. Wird telefonisch bestellt, so muss auf Anfrage Auskunft erteilt werden können. Auf den Flyer gehören die gleichen Informationen wie auf die Speisekarte.

Neu: Insekten

Neu dürfen einige Insekten – nicht alle! – ganz, zerkleinert oder gemahlen als Lebensmittel angeboten werden. Dies betrifft Wanderheuschrecken, Mehlwürmer und Hausgrillen. Voraussetzung dafür ist, dass sie aus Zucht zu Lebensmittelzwecken stammen und vor der Abgabe tiefgefroren und einer Hitzebehandlung unterzogen worden sind.

Zeitlicher Ablauf

- Verabschiedung des letzten Lebensmittelgesetzes: 9. Oktober 1992
- Beschluss Neues Lebensmittelgesetz: 20. Juni 2014
- Inkrafttreten Neues Lebensmittelgesetz: 1. Mai 2017
- Übergangsregelung für Punkte, die Gastrobetriebe betreffen, gültig bis am 1. Mai 2018
- Die überarbeitete Leitlinie befindet sich zur Zeit im Bewilligungsverfahren.

Ziel und Zweck des Gesetzes

Laut Gesetzestext dient das Lebensmittelgesetz folgenden Zwecken:

- 1) die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen;
- 2) den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen;
- 3) die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen zu schützen;
- 4) den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Dieser letzte Zweck ist neu; er war im alten Lebensmittelgesetz von 1992 nicht aufgeführt.



Interview Martina Clavuot-Brändli, GastroSuisse

Martina Clavuot-Brändli ist Projektleiterin Lebensmittelsicherheit bei GastroSuisse und die Verfasserin der neuen «Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe».

Frau Clavuot-Brändli, wer war alles an der Entwicklung der neuen Leitlinie beteiligt?

Das waren in erster Linie die Verbände GastroSuisse, hotellerie-suisse und CafetierSuisse. Die Suisse Catering Association SCA und der Verband der Schweizer Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG gaben ebenfalls Inputs.

Die jetzige Leitlinie stammt aus dem Jahr 2012. Im Hinblick auf das neue Lebensmittelgesetz wurde sie nun überarbeitet. Wie ist jetzt, im November 2017, der Stand der Dinge?

Wir haben die Vorlage Ende September beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) zur Genehmigung eingereicht. Im Verlauf des Jahres 2018 sollte sie in Kraft treten.

Was enthält die Leitlinie?

Die Leitlinie enthält die Mindestanforderungen. Die Umsetzung liegt dann bei den Verbänden, denn ihre Bedürfnisse sind unterschiedlich. Wir legen zum Beispiel fest, dass es zu einem bestimmten Zweck eine Liste geben muss, geben aber nicht vor, wie sie aussehen soll. Darüber hinaus erstellt GastroSuisse zusätzlich eine neue Umsetzungshilfe. Das ist ein Ordner, der ebenfalls angepasst wird, damit wir dort die gleichen Kapitel haben und die gleichen Ausdrücke verwenden wie das Gesetz und die Leitlinie. Diesen Ordner kann man kaufen.

Die Allergendeklaration gibt am meisten zu reden.

Das kommt vielleicht daher, dass ursprünglich die Rede davon war, die Auskunft müsse immer schriftlich gegeben werden. Da haben sich die Verbände jedoch gewehrt – Aufwand und Ertrag hätten hier nicht übereingestimmt und oft wäre es schlicht nicht machbar gewesen, schon gar nicht im Offenerverkauf, für den die Vorgaben ja ebenfalls gelten. Aber grundsätzlich bestand schon vorher eine mündliche Auskunftspflicht. Praktisch wurde einfach relativ wenig Gewicht darauf gelegt. Neu ist also eigentlich nur, dass die Auskunft jetzt schriftlich erfolgen muss, respektive, dass es einen schriftlichen Hinweis auf die Auskunftsbereitschaft braucht. Damit erhält die Gesetzesvorschrift natürlich auch mehr Gewicht.

In wielem bedeutet das neue Gesetz eine Anpassung an die Europäische Union. Haben Sie sich für die Leitlinie an den dortigen Normen orientiert?

Das hätten wir gerne getan, vor allem bei der Allergendeklaration. Das Problem ist nur, dass diese in den verschiedenen EU-Ländern ebenfalls unterschiedlich gehandhabt wird; noch nicht einmal in Deutschland und Österreich stimmen die Allergendeklarationen überein.

Gibt es noch weitere Änderungen, die Gastrobetriebe betreffen?

Bis zum Inkrafttreten des neuen Gesetzes gab es in der Schweiz – anders als in der EU – Grenz- und Toleranzwerte. Der Toleranzwert war dabei so etwas wie eine gelbe Karte – er hat auf Hygienemängel hingewiesen. Bei Grenzwertüberschreitungen hingegen bestand eine tatsächliche Gesundheitsgefährdung. Offiziell gibt es diese Zweistufigkeit nicht mehr. Es gibt nur noch den Grenzwert – jetzt heisst er Höchstwert. Neu wurden die Richtwerte für gute Verfahrenspraxis eingeführt. Sie sind das Pendant zu den ehemaligen Toleranzwerten und werden in die überarbeitete Leitlinie integriert.



*Martina Clavuot-Brändli
Projektleiterin Lebensmittelsicherheit
bei GastroSuisse*



Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und müssen deshalb angegeben werden:

- 1 Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 1.1 Glukosesirupe auf Weizenbasis
 - 1.2 Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 1.3 Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - 1.4 Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 4.1 Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - 4.2 Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 6.1 vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - 6.2 natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen
 - 6.3 aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - 6.4 aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen; Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:
 - 7.1 Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - 7.2 Lactit
- 8 Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Formulierungsvorschläge für den schriftlichen Hinweis zu Allergenen

Der Hinweis kann zum Beispiel folgendermassen aussehen:

«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.»

Oder:

«Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.»

(beide Vorschläge des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV)

Oder:

«Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne, Ihr Gastgeber.»

(Vorschlag aus dem Merkblatt von hotelleriesuisse)



Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator/Ort	Weitere Infos
3./20. und 21. November 2017 (4.01F) 29. Januar, 7. und 8. Februar 2018 (4.01A) 19./23. und 26. März 2018 (4.01B) 8./17. und 18. Mai 2018 (4.01C)	Lebensmittelrecht/ Hygiene/ Selbstkontrolle (4.01) Sie erhalten ein vertieftes Wissen im Lebensmittelrecht, der Lebensmittelhygiene, der Mikrobiologie sowie der Selbstkontrolle. Sie wissen, wie eine amtliche, risikobasierte Kontrolle in der Praxis erfolgt.	GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 652.00 inkl. Kursunterlagen Pausen- und Mittagsverpflegung
28. November 2017 (4.02E) 25. Januar 2018 (4.02A) 14. März 2018 (4.02B)	Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers (4.02) Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 298.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung.
16. November 2017 (4.03B) 5. April 2018 (4.03A)	Betriebliches Hygienekonzept, Hygiene und Deklaration (4.03) Sie lernen, anhand konkreter Beispiele ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontrollkonzept zu erstellen.	GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich	08:30–12:00 Fr. Fr. 178.00 inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung.
13. Februar 2018 (2.16A)	Allergien – ein aktuelles Thema in der Gastronomie	GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich	14:00–17:00 Fr. 128.00 inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung

Eine Gemeinschaftsproduktion von:



Wünschen Sie noch weitere Blickpunkte? Bestellungen per E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Impressum

Umwelt- und Gesundheitsschutz Stadt Zürich, Walche-
str. 31, Postfach, 8021 Zürich

Telefon: 044 412 20 20
E-Mail: ugz-info@zuerich.ch
Redaktion: van de Weetering
Medien

Text: Senta van de Weetering
Bilder: Fotolia
Grafik: pooldesign, Zürich

Auflage: 5500 Exemplare
Der Blickpunkt erscheint zweimal
pro Jahr. Gedruckt auf Recystar,
100% Recyclingpapier.