



Kanton Zürich  
Gesundheitsdirektion  
**Kantonales Labor Zürich**

## **Podiumsdiskussion «Listerienkontrolle – wie macht das ein Unternehmen zur Zufriedenheit der Behörde?»**

*Endkontrolle, Präventionsmassnahmen, Anwendung von Branchenleitlinien, Zubereitungsempfehlungen – was ist zur Absicherung des Gesundheitsschutzes erfindlich*

**Nadine Gerber, Fabiola Giannelli**

**28.01.2025**

# Lebensmittelsicherheitskriterium – einfach lesbar und verständlich? – 1.1

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert <sup>35</sup>		Analytische Referenzmethode <sup>36</sup>	Stufe, für die das Kriterium gilt
		n	c	m	M		
1.1	Genussfertige Lebensmittel, die für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmt sind <sup>37</sup>	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	In 25 g nicht nachweisbar	SN EN ISO 11290-1	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer



<sup>35</sup> Bei Nummern 1.1–1.25, 1.27a, 1.28 und 1.30:  $m = M$ .

<sup>36</sup> Es ist die neueste Fassung der Norm zu verwenden. Die aufgeführten Normen können kostenlos eingesehen und gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

<sup>37</sup> Eine regelmässige Untersuchung anhand des Kriteriums ist unter normalen Umständen bei folgenden genussfertigen Lebensmitteln nicht sinnvoll:

- bei Lebensmitteln, die einer Wärmebehandlung oder einer anderen Verarbeitung unterzogen wurden, durch die *Listeria monocytogenes* abgetötet werden, wenn eine erneute Kontamination nach der Verarbeitung nicht möglich ist (z. B. bei in der Endverpackung wärmebehandelten Erzeugnissen);
- bei frischem nicht zerkleinertem und nicht verarbeitetem Obst und Gemüse;
- bei Brot, Keksen und ähnlichen Erzeugnissen;
- bei in Flaschen abgefülltem oder abgepacktem Wasser, alkoholfreien Getränken, Bier, Apfelwein, Wein, Spirituosen und ähnlichen Erzeugnissen;
- bei Zucker, Honig und Süsswaren, einschliesslich Kakao- und Schokoladeerzeugnissen;
- bei lebenden Muscheln;
- bei Speisesalz.

# Lebensmittelsicherheitskriterium – einfach lesbar und verständlich? – 1.2

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert		Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt
		n	c	m	M		
1.2 Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>Listeria monocytogenes</i> begünstigen können	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KBE/g <sup>38</sup>		SN EN ISO 11290-39	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
		5	0	In 25 g nicht nachweisbar <sup>40</sup>		SN EN ISO 11290-1	Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person des Herstellerbetriebs verlassen hat

- 38 Die verantwortliche Person muss zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen können dass das Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Wert von 100 KBE/g nicht übersteigt.
- 39 1 ml Inoculum wird auf eine Petrischale (140 mm Durchmesser) oder auf 3 Petrischalen (je 90 mm Durchmesser) aufgebracht.
- 40 Dieses Kriterium gilt für Erzeugnisse, bevor sie die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person des Herstellerbetriebs verlassen, wenn diese nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass das Erzeugnis den Grenzwert von 100 KBE/g während der gesamten Haltbarkeitsdauer nicht überschreitet.

# Lebensmittelsicherheitskriterium – einfach lesbar und verständlich? – 1.3

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert		Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt
		n	c	m	M		
1.3	Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>Listeria monocytogenes</i> nicht begünstigen können <sup>41 42</sup>	5	0	100	KBE/g	SN EN ISO 11290-4 <sup>43</sup>	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer



die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* nicht begünstigen können<sup>41 42</sup>

- 41 Eine regelmässige Untersuchung anhand des Kriteriums ist unter normalen Umständen bei folgenden genussfertigen Lebensmitteln nicht sinnvoll:
- bei Lebensmitteln, die einer Wärmebehandlung oder einer anderen Verarbeitung unterzogen wurden, durch die *Listeria monocytogenes* abgetötet werden, wenn eine erneute Kontamination nach der Verarbeitung nicht möglich ist (z. B. bei in der Endverpackung wärmebehandelten Erzeugnissen);
  - bei frischem nicht zerkleinertem und nicht verarbeitetem Obst und Gemüse;
  - bei Brot, Keksen und ähnlichen Erzeugnissen;
  - bei in Flaschen abgefülltem oder abgepacktem Wasser, alkoholfreien Getränken, Bier, Apfelwein, Wein, Spirituosen und ähnlichen Erzeugnissen;
  - bei Zucker, Honig und Süsswaren, einschliesslich Kakao- und Schokoladeerzeugnissen;
  - bei lebenden Muscheln;
  - bei Speisesalz.
- 42 Erzeugnisse mit einem pH-Wert von  $\leq 4,4$  oder  $a_w$ -Wert von  $\leq 0,92$ , Erzeugnisse mit einem pH-Wert von  $\leq 5,0$  und  $a_w$ -Wert von  $\leq 0,94$ ; Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als 5 Tagen werden automatisch dieser Kategorie zugeordnet. Andere Lebensmittelkategorien können vorbehaltlich einer wissenschaftlichen Begründung ebenfalls zu dieser Kategorie zählen.
- 43 1 ml Inoculum wird auf eine Petrischale (140 mm Durchmesser) oder auf 3 Petrischalen (je 90 mm Durchmesser) aufgebracht.



# Was ist bezüglich dem Wachstumspotential zu machen?

Anhang 3  
(Art. 66 Abs. 2)

## **Art. 66 Abs. 2 HyV**

Erforderlichenfalls hat die verantwortliche Person bei der Herstellung der Erzeugnisse Untersuchungen nach Anhang 3 HyV durchzuführen, um die Einhaltung der Kriterien während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses zu überprüfen.

**Dies gilt insbesondere für genussfertige Lebensmittel, die das Wachstum von L.m. begünstigen und ein dadurch verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen können.**

### Vorgaben für die Untersuchungen

1. Die in Artikel 66 Absatz 2 genannten Untersuchungen müssen berücksichtigen:
  - 1.1 die Spezifikationen der chemisch-physikalischen Merkmale des Erzeugnisses, wie den pH-Wert, den  $a_w$ -Wert, den Salzgehalt, die Konzentration der Konservierungsmittel und die Art des Verpackungssystems, wobei die Lager- und die Verarbeitungsbedingungen, die Kontaminationsmöglichkeiten sowie die geplante Haltbarkeitsdauer zu berücksichtigen sind; und
  - 1.2 die verfügbaren wissenschaftlichen Literatur- und Forschungsdaten hinsichtlich der Wachstums- und der Überlebensmerkmale der betreffenden Mikroorganismen.
2. Sofern die vorgenannten Untersuchungen dies erforderlich machen, hat die verantwortliche Person zusätzliche Untersuchungen durchzuführen, die Folgendes umfassen können:
  - 2.1 mathematische Vorhersagemodelle, die für das betreffende Lebensmittel unter Verwendung kritischer Wachstums- oder Überlebensfaktoren für die betreffenden Mikroorganismen im betreffenden Erzeugnis erstellt werden;
  - 2.2 Tests, anhand derer die Fähigkeit eingepfletter Mikroorganismen zu deren Vermehrung oder zum Überleben im Erzeugnis unter verschiedenen vernünftigerweise vorhersehbaren Lagerbedingungen untersucht wird;
  - 2.3 Untersuchungen zur Bewertung des Wachstums oder Überlebens der im betreffenden Erzeugnis während der Haltbarkeitsdauer unter vernünftigerweise vorsehbaren Vertriebs-, Lager- und Verwendungsbedingungen möglicherweise vorhandenen entsprechenden Mikroorganismen.
3. Bei den genannten Untersuchungen ist die dem Erzeugnis, den entsprechenden Mikroorganismen sowie den Verarbeitungs- und Lagerbedingungen jeweils inhärente Variabilität zu berücksichtigen.

# Anleitung für die praktikable Anwendung – Informationsschreiben 2020/7 BLV



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV**  
Lebensmittel und Ernährung

- An die Kantonalen Kontrollbehörden der  
Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums  
Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Bern, 16.12.2020

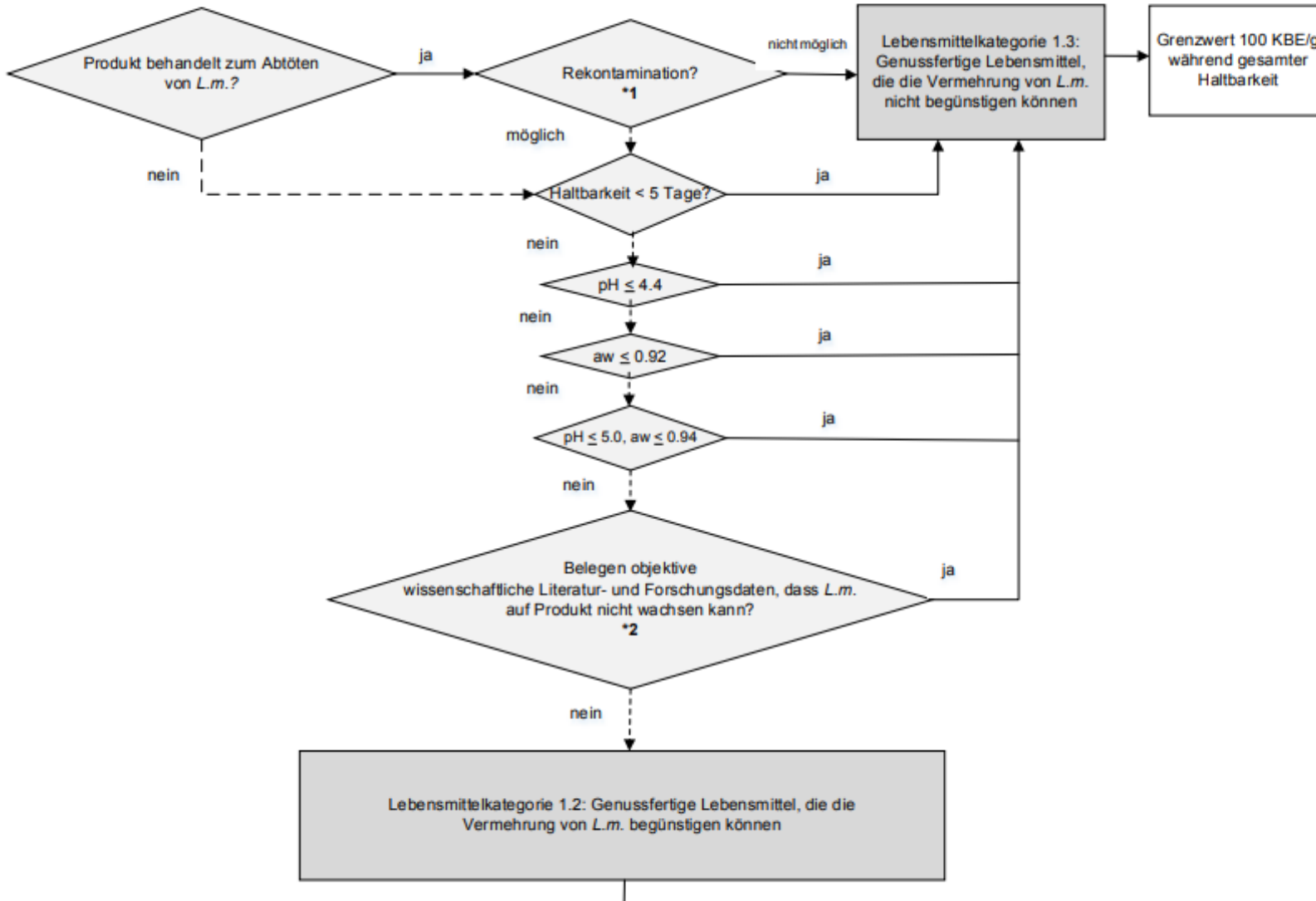
## **Informationsschreiben 2020/7: Umgang mit dem Lebensmittelsicherheitskriterium für «*Listeria monocytogenes*» in genussfertigen Lebensmitteln**

### **1 Ausgangslage**

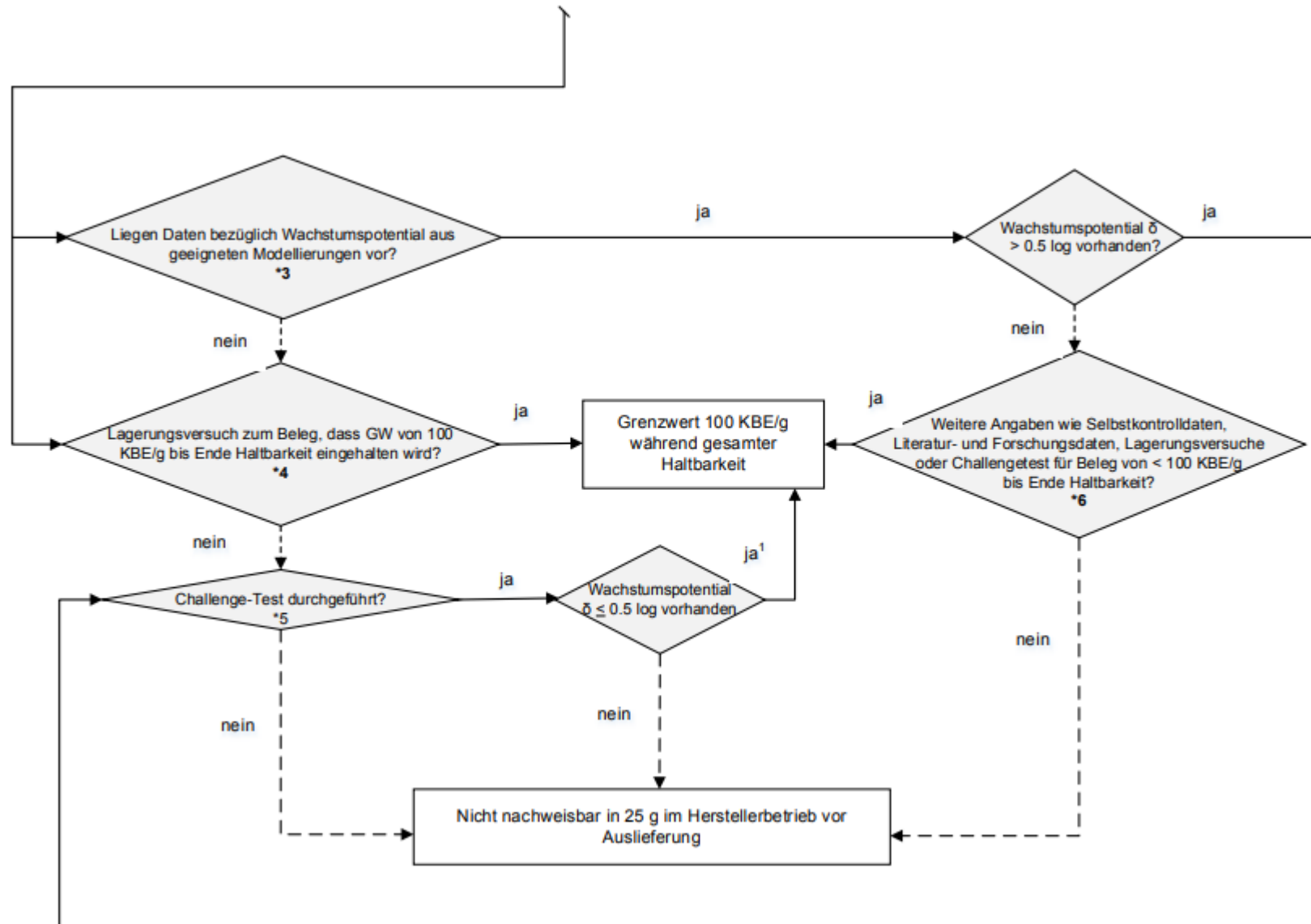
Die Hygieneverordnung (HyV)<sup>1</sup> verpflichtet die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs, im Rahmen der Selbstkontrolle die in dieser Verordnung vorgeschriebenen mikrobiologischen Kriterien zu untersuchen und einzuhalten (Anhang 1 HyV). Dies gilt auch für das Lebensmittelsicherheitskriterium für *Listeria monocytogenes* (*L.m.*) in genussfertigen Lebensmitteln.

Die Interpretation der gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich *L.m.* und die Zuordnung der Produkte in die richtige Lebensmittelkategorie gemäss HyV ist für die Betriebe oft schwierig. Für viele Produkte fehlen Informationen zum Wachstumsverhalten von *L.m.* Auch für die Vollzugsbehörden ist es nicht einfach, die korrekte Umsetzung dieses Lebensmittelsicherheitskriteriums zu überprüfen und gegebenenfalls die entsprechenden Massnahmen einzuleiten.

# Entscheidungsbaum für die Einstufung (Anhang 1)



# Entscheidungsbaum für die Einstufung (Anhang 1)





# Erläuterungen zum Entscheidungsbaum (Anhang 1)



Anmerkung	Erläuterung
*1 Rekontamination?	Eine Rekontamination nach einer Hitzebehandlung (mindestens Pasteurisation) oder andere Behandlung zur Abtötung von <i>L.m.</i> ist dann möglich, wenn z. B. ein Produkt nicht in der Endverpackung erhitzt wurde und damit das Produkt nach der Behandlung im Prozess wieder mit <i>L.m.</i> kontaminiert werden kann.
*2 Belegen objektive wissenschaftliche Literatur- und Forschungsdaten, dass <i>L.m.</i> auf Produkten nicht wachsen kann?	Als einen objektiven Hinweis können wissenschaftliche Literatur- und Forschungsdaten herangezogen werden, bei denen die Bedingungen der in der Literatur untersuchten Lebensmittelproben denjenigen in der Wirklichkeit möglichst nahekommen. Die Bedingungen der untersuchten Lebensmittelprodukte müssen in der wissenschaftlichen Literatur- und Forschungsdaten realistisch nachgestellt worden sein. So müssen die Lagerbedingungen (insbesondere realistische Temperaturprofile) in den Versuchen mit der Wirklichkeit übereinstimmen.
*3 Liegen Daten bezüglich Wachstumspotential aus geeigneten Modellierungen vor?  Mathematische Vorhersagemodelle  (Anhang 3 Ziffer 2.1 HyV)	Die zur Verfügung stehenden mathematischen Vorhersagemodelle zum Wachstumspotential von Mikroorganismen beziehen sich in der Regel auf das physikochemische Profil (kritische Wachstums- und Überlebensfaktoren wie $a_w$ - und pH-Wert etc.) eines Lebensmittels oder auf gewisse Lebensmittelgruppen bei unterschiedlichen Lagerbedingungen. Solche Modellberechnungen nähern sich der Wirklichkeit nur an, da spezifische Bedingungen der Produkte und Produktion sowie des Verhaltens der Mikroorganismen (insbesondere bei Adaption der Mikroorganismen an betriebsspezifischen Eigenschaften und Verfahren) nur begrenzt eingebunden werden können. Deshalb reicht das Ergebnis der mathematischen Vorhersagemodelle allein nicht aus, die Sicherheit eines Lebensmittels festzustellen. Ergebnis der mathematischen Vorhersagemodelle können für eine erste grobe Einschätzung herangezogen werden, unter Kenntnis der Einschränkung des Modells. Die aus mathematischen Vorhersagemodellen resultierenden Erkenntnisse müssen daher mit Ergebnissen von Selbstkontrolldaten des Betriebs, Literatur- und Forschungsdaten oder gar eines Challengegetests (Wachstumspotential $\delta >$ oder $\leq 0.5 \log$ ) oder Lagerungsversuchs bestätigt werden.

*4 Lagerungsversuche zum Beleg, dass GW von 100 KBE/g bis Ende Haltbarkeit eingehalten wird?  (Anhang 3 Ziffer 2.3 HyV)	Untersuchungen zur Bewertung des Wachstums oder Überlebens der im betroffenen Erzeugnis während der Haltbarkeitsdauer unter vernünftigerweise vorsehbaren Vertriebs-, Lager- und Verwendungsbedingungen möglicherweise vorhandenen <i>L.m.</i> Stämme (natürliche Kontamination). Lagerversuche können unter Umständen eine realistischere Beurteilung ermöglichen als Challengegetests, da die natürliche Kontamination miteinberechnet wird. Die Aussage ist jedoch limitiert, wenn üblicherweise nur eine geringe Verbreitung und tiefe Konzentrationen im Lebensmittel vorkommen, da dann für den Ausnahmefall keine Aussage bezüglich eines Wachstums und Überlebens beobachtet werden kann. Siehe «GUIDANCE DOCUMENT on <i>Listeria monocytogenes</i> shelf-life studies for ready-to-eat foods» <sup>4</sup> .
*5 Challenge-Tests durchgeführt?  (Anhang 3 Ziffer 2.2 HyV)	Anhand von Belastungstests (Challengegetests) mit eingepfundenen Mikroorganismen sollen deren Fähigkeit zur Vermehrung oder zum Überleben im Erzeugnis unter verschiedenen vernünftigerweise vorhersehbaren Lagerbedingungen beobachtet und untersucht werden. Dabei werden auch Schwankungen der verschiedenen Chargen der Proben sowie der Mikroorganismenstämmen miteinbezogen. Beachtet werden muss jedoch, dass die Höhe der Kontamination, die Heterogenität der Kontamination sowie der physiologische Status der Mikroorganismen nicht vollständig abgebildet werden können. Bei Challengegetests wird zwischen zwei Testarten unterschieden, die sich in Ihrer Aussage unterscheiden: a) Tests zur Beurteilung des Wachstumspotential Dient zur Beurteilung, ob das Wachstum von <i>L.m.</i> im Produkt während der Haltbarkeit unter Kontrolle gehalten werden kann ( $\delta \leq 0.5 \log$ KBE/g) und damit den Wert von 100 KBE/g nicht überschreitet. Wenn das Wachstum während der Haltbarkeit nicht unter Kontrolle gehalten werden kann ( $\delta > 0.5 \log$ KBE/g), dann gilt das Kriterium 1.2 «in 25 g nicht nachweisbar» bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person des Herstellerbetriebs verlassen hat. b) Tests zur Beurteilung der Wachstumsrate Dient zur Abschätzung der Konzentration von <i>L.m.</i> an

# Konsequenzen beim Nachweis von *Listeria monocytogenes* – Entscheidungsmatrix (Kapitel 3.2.3)

Kat. HyV	Mikro-organismus	Grenzwert	Stufe, für die das Kriterium gilt	Probenherkunft	Resultat der Analyse	Konsequenzen
1.2	<i>L.m.</i>	100 KBE/g	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	Marktprobe oder Selbstkontrollprobe	Über 100 KBE/g	Fall 1
					10 bis 100 KBE/g	Fall 2
					In 25 g nachweisbar und <10 KBE/g	Fall 3
					In 25 g nachweisbar ohne quant. Analyse	Fall 4
	<i>L.m.</i>	In 25g nicht nachweisbar	Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person des Herstellerbetriebs verlassen hat	Selbstkontrollprobe	In 25 g nachweisbar ohne quant. Analyse	Fall 5
1.3	<i>L.m.</i>	100 KBE/g	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	Marktprobe oder Selbstkontrollprobe	Über 100 KBE/g	Fall 1
					10 bis 100 KBE/g	Fall 2
					In 25 g nachweisbar und <10 KBE/g	Fall 3

Konsequenzen		
	Kat. HyV	
Fall 1 Über 100 KBE/g	1.2 / 1.3	Das Lebensmittelsicherheitskriterium ist nicht eingehalten. Vorgehen gemäss 3.2.1 und 3.2.2.
Fall 2 10 bis 100 KBE/g	1.2	Ist der Grenzwert von 100 KBE/g bis Ende der Haltbarkeit eingehalten (wichtige Kriterien dabei sind die Resthaltbarkeit, Wachstumspotential und Wachstumsrate)? <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenn ja, Vorgehen gemäss Ziffer 3.2.2.</li> <li>- Wenn nein oder unsicher muss der Vollzug informiert werden. Das Lebensmittel gilt dann als nicht sicher und damit nicht verkehrsfähig. Der Vollzug ordnet entsprechenden Massnahmen gemäss Ziffer 3.2.1 an. Die Massnahmen werden im Rahmen der Verhältnismässigkeit der jeweiligen Situation (Produktbeschaffenheit, Resthaltbarkeit, Chargengrösse, usw.) angepasst. Zusätzliche Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle gemäss Ziffer 3.2.2.</li> </ul>
	1.3	Das Lebensmittelsicherheitskriterium ist eingehalten. Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle gemäss Ziffer 3.2.2. Der Vollzug muss nicht zwingend informiert werden.
Fall 3 In 25 g nachweisbar und <10 KBE/g	1.2	Ist der Grenzwert von 100 KBE/g (ausgehend von 9.9 KBE/g) bis Ende Haltbarkeit eingehalten (wichtige Kriterien dabei sind die Resthaltbarkeit, Wachstumspotential und Wachstumsrate)? <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenn ja, Vorgehen gemäss Ziffer 3.2.2.</li> <li>- Wenn nein oder unsicher muss der zuständige Vollzug informiert werden. Das Lebensmittel gilt dann als nicht sicher und damit nicht verkehrsfähig. Der zuständige Vollzug ordnet entsprechenden Massnahmen gemäss Ziffer 3.2.1 an. Die Massnahmen werden im Rahmen der Verhältnismässigkeit der jeweiligen Situation (Produktbeschaffenheit, Resthaltbarkeit, Chargengrösse, usw.) angepasst. Zusätzliche Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle gemäss Ziffer 3.2.2.</li> </ul>
	1.3	Das Lebensmittelsicherheitskriterium ist eingehalten. Massnahmen im Rahmen der Selbstkontrolle gemäss 3.2.2. Zuständiger Vollzug muss nicht zwingend informiert werden



# Was wird bezüglich dem Umgebungsmonitoring rechtlich vorgegeben?

## Art. 69 Probenahme in Verarbeitungsbereichen und bei Ausrüstungen

<sup>1</sup> In den Verarbeitungsbereichen und bei den verwendeten Ausrüstungen sind Proben zu entnehmen, wenn dies notwendig ist, um die Einhaltung der Kriterien sicherzustellen. Bei diesen Probenahmen ist die «SN EN ISO 18593 2018, Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen»<sup>27</sup> als Referenzverfahren heranzuziehen.<sup>28</sup>

<sup>2</sup> Lebensmittelbetriebe, die genussfertige Lebensmittel herstellen, die ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die menschliche Gesundheit bergen könnten, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und den verwendeten Ausrüstungen auf *Listeria monocytogenes* zu untersuchen.





# **Umgebungsmonitoring als Frühwarnsystem**

## **(Kapitel 3.3 Informationsschreiben 2020/7)**

- rechtlichen Vorgaben gemäss Art. 69 Abs. 2 HyV
- Referenzverfahren  
SN EN ISO 18593:2018 «Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen»
- Zusätzlichen Hinweise auf EU Dokument  
«**Guidelines on sampling the food processing area and equipment for the detection of *Listeria monocytogenes***»



# Umgebungsmonitoring als Frühwarnsystem – Warum?

## *Listeria monocytogenes*

- Hohe Adaptationsfähigkeit an extreme Bedingungen
- Gefahr der Persistenz («Hauskeim»)
- Gefahr der Rekontamination

## Ziel

- eines effektiven und effizienten Umgebungsmonitoring ist die Reduktion des Kontaminationsrisikos von genussfertigen Lebensmitteln mit *Listeria monocytogenes*
- Abklärung bei Listeriose-Ausbrüche über Typisierung (WGS) bezüglich Quelle ermöglichen
- .....



# Umgebungsmonitoring Guidelines

*Contains Nonbinding Recommendations*

## Control of *Listeria monocytogenes* in Ready-To-Eat Foods: Guidance for Industry **Draft Guidance**

This guidance is being distributed for comment purposes only.

Although you can comment on any guidance at any time (see 21 CFR 10.115(g)(5)), to ensure that FDA considers your comment on this draft guidance before we begin work on the final version of the guidance, submit either electronic or written comments on the draft guidance within 180 days of publication in the *Federal Register* of the notice announcing the availability of the draft guidance. Submit electronic comments to <http://www.regulations.gov>. Submit written comments to the Division of Dockets Management (HFA-305), Food and Drug Administration, 5630 Fishers Lane, rm. 1061, Rockville, MD 20852. All comments should be identified with the docket number FDA-2007-D-0494 listed in the notice of availability that publishes in the *Federal Register*.

For questions regarding this draft document contact the Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) at 240-402-1700.

U.S. Department of Health and Human Services  
Food and Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
January 2017

## CONTROLLING *LISTERIA* *MONOCYTOGENES* IN THE FOOD PROCESSING ENVIRONMENT

FOOD SAFETY SCHEMES MANUAL -  
APPENDIX 3



LEBENSMITTELVERBAND  
Deutschland

Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis  
Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen  
gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten  
Bereichen der Lebensmittelherstellung



# Branchenleitlinien



- Branchenleitlinien – Erreichung der Anforderungen nach Art. 76-79 LGV
  - Leitlinien für die gute Verfahrenspraxis
  - Betriebsspezifische Umsetzung
  - Da die Lebensmittelsicherheit in jedem Fall – auch bei Kleinbetrieben – gewährleistet sein muss, muss die vereinfachte Selbstkontrolle **betriebspezifisch und dem Risiko entsprechend umgesetzt werden**. Diese Flexibilität darf die **Lebensmittelsicherheit in keiner Art und Weise beeinträchtigen**.
  - Die Lebensmittelkontrolle, welche für den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung zuständig ist, ist angehalten, **bei der Kontrolle im Betrieb die Anforderungen an die Selbstkontrolle in einem Umfang zu verlangen und zu prüfen, die dem tatsächlichen Risiko des Betriebes entspricht**.



## **Fazit – Was ist zu tun?**

- Die gesetzlichen Vorgaben sind einzuhalten
- Dies bedeutet, die Kenntnisse zu den Prozessen, Räumlichkeiten und Produkten müssen vorliegend (Selbstkontrolle – HACCP)
- Auf Grund all dieser Parameter ist es immer eine Einzelfallbeurteilung





Kanton Zürich

**Kantonales Labor Zürich**

17

**Fragen?**