



Merkblatt Rückverfolgbarkeit in fleischverarbeitenden Betrieben

Dass Lebensmittelbetriebe im Rahmen der Selbstkontrolle die notwendigen Angaben zur Rückverfolgbarkeit bereithalten müssen, ist im Lebensmittelgesetz (LMG, SR 817.0) im Artikel 28 geregelt. Artikel 83 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) präzisiert:

¹ Lebensmittel, Nutztiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen, sowie alle Stoffe, von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel verarbeitet werden [...], müssen über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein.

² Wer mit Produkten nach Absatz 1 handelt, muss der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde darüber Auskunft geben können darüber:

- a. von wem die Produkte bezogen worden sind; und
- b. an wen sie geliefert worden sind; ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

³ Wer mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, mit Sprossen oder mit Samen zur Erzeugung von Sprossen handelt, muss darüber hinaus sicherstellen, dass dem Lebensmittelbetrieb, dem die Produkte geliefert werden, und auf Aufforderung der zuständigen Vollzugsbehörde folgende Informationen zur Verfügung gestellt werden:

- a. eine genaue Beschreibung des Produkts;
- b. das Volumen oder die Menge des Produkts;
- c. Name und Adresse des Lebensmittelbetriebs, von dem das Produkt versendet wurde;
- d. Name und Adresse der bisherigen Eigentümerin oder des bisherigen Eigentümers, falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelbetrieb handelt, von dem das Produkt versendet wurde;
- e. Name und Adresse des Lebensmittelbetriebs, an den das Produkt versendet wird;
- f. Name und Adresse der neuen Eigentümerin oder des neuen Eigentümers, falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelbetrieb handelt, an den das Produkt versendet wird;
- g. eine Bezugsnummer zur Identifizierung der Partie, der Charge oder der Sendung;
- h. das Versanddatum.

Weshalb ist der Betrieb auf die Rückverfolgbarkeit angewiesen?

- Nur mit Rohstoffen aus vertrauenswürdigen Quellen lassen sich hygienische und qualitativ hochwertige Produkte herstellen.
- Verwechslungsgefahr von Rohstoffen/Produkten innerhalb des Betriebes gefährdet unter anderem die Einhaltung der Verwendungsfristen.
- Wird das Verkaufsprodukt nicht direkt an den Endverbraucher abgegeben, sondern an andere Gewerbebetriebe, muss die Liefercharge identifizierbar und auf die Wareneingangspapiere zurückgeführt werden können, da sonst die geforderten Angaben zum Ursprungsland, zur Zusammensetzung und Haltbarkeit den Empfänger nicht erreichen.
- Eine sauber dokumentierte Lager-/Warenbuchhaltung ist die Grundlage für eine transparente Betriebsführung. Dies hat betriebswirtschaftliche Relevanz (Erfolgsrechnung) und bietet bei Ungemach (Versicherungsfall, Steuerprüfung, strafrechtliche Untersuchungen) ein verlässlicheres Bild.
- Nur eine dokumentierte Rückverfolgbarkeit ermöglicht den gezielten Warenrückzug/-ruf im Schadensfall.

Wie lässt sich die Rückverfolgbarkeit erreichen?

Warenannahme

- Bei der Wareneingangskontrolle müssen die Rohstoffe/Produkte
 1. eindeutig identifizierbar sein (Sachbezeichnung, Warenlosnummer oder Datierung, Identitätskennzeichen, Gewicht/Anzahl).
 2. Die Identifikation muss mit den Begleitpapieren (Lieferschein/Rechnung) übereinstimmen!
- Die Lieferpapiere müssen visiert und abgelegt werden (Verantwortung für Annahme).

Betriebsinterner Verkehr

- Damit innerhalb des Betriebes keine Verwechslungen stattfinden können, muss jede Einheit unverwechselbar gekennzeichnet sein. Diese Kennzeichnung muss auf den Wareneingangsbeleg rückführbar sein.
- Werden gekennzeichnete Transport-/Lagereinheiten geöffnet, muss das entnommene Produkt durch die verarbeitende Person identifizierbar bleiben. Diese Person ist bei der Weitergabe dafür verantwortlich, dass dabei die Zuordnung sichtbar dokumentiert bleibt (z. B. drei Chargen Wurstfleisch werden zu einer neuen Charge Salamibrät verarbeitet).
- Bei allfälligem Rework (Weiterverarbeitung von Restchargen) ist die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.
- Produktionschargen sind auf eine sinnvolle Grösse zu beschränken (Verlustminimierung) und durch technische Mittel (Farbige Netze/Clips/Banderolen, Trenngitter etc.) zu sichern.
- Der Informationsfluss ist für jeden Mitarbeiter nachvollziehbar sicherzustellen.

Weitergabe

- Jede Auslieferung ist entweder
 - a. endkonfektioniert und etikettiert für die direkte Abgabe an den Konsumenten;
 - b. oder in einer geschlossenen Verpackungseinheit mit entsprechender Kennzeichnung/ Etikette gesichert.
- Die Lieferscheine/Begleitpapiere tragen die notwendigen Informationen und stimmen mit der Ware überein (Gewicht, Anzahl, Warenlos/Chargennummer etc.).
- Die Rücknahme von Sendungen wird wie eine Warenannahme behandelt (Kontrolle, Erfassung im System, Erledigungsreport).

Die dazu verwendbaren Etikettenbeispiele finden sich im **Leitfaden (Kapitel 6 und 7) zur Kennzeichnung von vorverpacktem Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen**, herausgegeben vom Schweizer Fleischfachverband (SFF) und der Agroscope, unter <http://www.metzgerei.ch/de/fleischinfos/deklaration.php>.

Was überprüfen die Lebensmittelkontrolleure im Fleischverarbeitungs- und Fleischhandelsbetrieb?

- Ist die Warenannahme im Selbstkontrollkonzept definiert und wird sie auch durchgeführt?
 - Sind die Eingangslieferscheine des Lieferanten korrekt und vom Metzger/von der zuständigen Person visiert?
- Ist der Lagerbestand bekannt und dokumentiert?
 - Vollständige Überprüfung von 2 bis 3 ausgewählten Artikeln im Lager.
- Sind korrekte Lieferscheine für die Abgabe an gewerbliche Betriebe vorhanden?
 - Adresse von Versender und Empfänger
 - Ist das Produkt auf Lieferschein identifizierbar (Warenlosnummer/Datierung)?
- Entsprechen die Etiketten bzw. Informationen auf den Lieferscheinen/Begleitdokumenten den Anforderungen gemäss Leitfaden SFF?
- Sind die Hormonfleischdeklarationen bzw. ist der Verwendungsvorbehalt bei Weitergabe an gewerbliche Kunden immer schriftlich vorhanden?