



# Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV)

## Änderung vom 8. Dezember 2023

---

*Das eidgenössische Departement des Innern (EDI)  
verordnet:*

I

Die Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016<sup>1</sup> wird wie folgt geändert:

### *Art. 12 Abs. 8*

<sup>8</sup> Ausrüstungen und Transportbehälter, die zur Beförderung oder Lagerung eines der in Anhang 6 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>2</sup> betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) genannten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, verwendet werden, dürfen nicht für die Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, die diesen Stoff oder dieses Erzeugnis nicht enthalten, es sei denn, die Ausrüstungen und Transportbehälter wurden gereinigt und es wurde zumindest überprüft, dass sie keine sichtbaren Reste dieses Stoffes oder Erzeugnisses enthalten.

### *Art. 25 Abs. 4*

<sup>4</sup> Tiefgefrorene Lebensmittel müssen vorverpackt sein. Ausgenommen sind:

- a. Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind;
- b. tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten.

<sup>1</sup> SR 817.024.1

<sup>2</sup> SR 817.022.16

*Gliederungstitel nach Artikel 27***4a. Kapitel: Umverteilung von Lebensmitteln***Art. 27a*

<sup>1</sup> Lebensmittelbetriebe, die Lebensmittel umverteilen, müssen routinemässig überprüfen, ob die unter ihre Verantwortung fallenden Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und ob sie nach Artikel 7 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014<sup>3</sup> für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind. Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, so können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen:

- a. im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 2 LIV<sup>4</sup> ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums;
- b. im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 1 LIV ein Mindesthaltbarkeitsdatum gilt, bis zu und nach diesem Datum; oder
- c. im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Anhang 8 Ziffer 1.4 LIV kein Mindesthaltbarkeitsdatum vorgeschrieben ist, zu jedem beliebigen Zeitpunkt.

<sup>2</sup> Lebensmittelbetriebe, die mit den unter Absatz 1 genannten Lebensmittel umgehen, bewerten, ob die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind, wobei sie mindestens folgende Punkte berücksichtigen:

- a. das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum, wobei gewährleistet sein muss, dass die verbleibende Haltbarkeitsdauer ausreicht, um eine sichere Umverteilung und Verwendung durch die Endverbraucherin oder den Endverbraucher zu ermöglichen;
- b. gegebenenfalls die Unversehrtheit der Verpackung;
- c. die ordnungsgemässen Lager- und Beförderungsbedingungen, einschliesslich der geltenden Temperaturanforderungen;
- d. gegebenenfalls das Datum des Einfrierens nach Anhang 8 Ziffer 3 LIV;
- e. die organoleptischen Eigenschaften;
- f. die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit.

*Art. 38 Abs. 2–4**Aufgehoben**Art. 41 Abs. 5*

<sup>5</sup> Behältnisse für den Transport, den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen, die in Eis gelagert werden, müssen so beschaffen sein, dass das Schmelzwasser entleert wird und die Fischereierzeugnisse nicht damit in Berührung kommen.

<sup>3</sup> SR 817.0

<sup>4</sup> SR 817.022.16

*Art. 54 Abs. 3**Aufgehoben**Art. 59*

Für Sömmerebetriebe, in denen Milch verarbeitet wird, gehen die Bestimmungen dieses Kapitels den Artikeln 7, 9, 13, 14, 20 und 48 sowie Artikel 14 Absatz 7 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>5</sup> über die Hygiene bei der Milchproduktion vor.

*Art. 65 Abs. 3*

<sup>3</sup> Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch auf einer höheren Temperatur gehalten werden, sofern dies aus technologischen Gründen notwendig und die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist.

*Art. 69 Abs. 3*

<sup>3</sup> Lebensmittelbetriebe, die getrocknete Säuglingsanfangsnahrung oder getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke herstellen, die für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind und ein durch *Cronobacter* spp. verursachtes Risiko bergen können, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans die Verarbeitungsbereiche und die verwendeten Ausrüstungen auf *Enterobacteriaceae* zu untersuchen.

*Art. 74b* Übergangsbestimmung zur Änderung vom 8. Dezember 2023

Lebensmittel, die der Änderung vom 8. Dezember 2023 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Januar 2025 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

## II

Anhang 1 wird gemäss Beilage geändert.

## III

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 2024 in Kraft.

8. Dezember 2023

Eidgenössisches Departement des Innern:  
Alain Berset

<sup>5</sup> SR 916.351.021.1

Anhang I

(Art. 3 Abs. 2 Bst. b, 5 Abs. 1, 24 Abs. 2, 32 Abs. 6, 66 Abs. 3 und 4, 67 Abs. 1 und 2, 71 Abs. 1 sowie 74)

## Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

### Ziff. 1.24 Fussnote

1.24	Getrocknete Säuglings- anfangsnahrung und getrock- nete diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind <sup>6</sup>	<i>Cronobacter</i> spp.	30	0	In 10 g nicht nachweisbar	SN EN ISO 22964	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
------	--	-------------------------	----	---	------------------------------	-----------------	---

<sup>6</sup> Eine Paralleluntersuchung auf *Enterobacteriaceae* und *Cronobacter* spp. ist durchzuführen, sofern nicht eine Korrelation zwischen diesen Mikroorganismen auf Ebene der einzelnen Betriebe festgestellt wurde. Werden in einem Betrieb in einer Probeneinheit *Enterobacteriaceae* nachgewiesen, so ist die Partie auf *Cronobacter* spp. zu untersuchen. Die verantwortliche Person muss zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen, ob zwischen *Enterobacteriaceae* und *Cronobacter* spp. eine derartige Korrelation besteht.