Fachtechnische Informationen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens**

Band (Jahr): **84 (2011)**

Heft 9

PDF erstellt am: **09.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

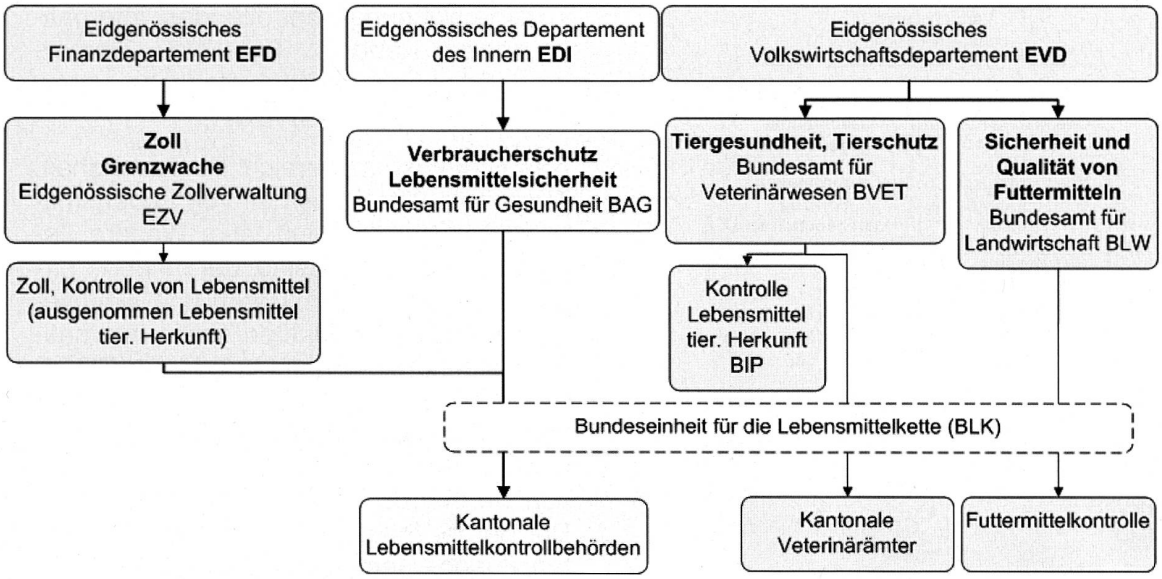
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Fachtechnische Informationen

Die Organisation der Lebensmittelsicherheit in der Schweiz



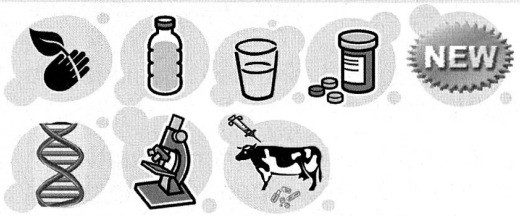
Vereinfachte Darstellung der Behördenstruktur

Einführung

In der Schweiz sind mehrere Behörden für den Bereich Lebens- und Futtermittelsicherheit zuständig. Das Bundesamt für Gesundheit ist für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zuständig, während das Bundesamt für Veterinärwesen die Bereiche Tierschutz, Tiergesundheit und Lebensmittel tierischer Herkunft abdeckt. Die Primärproduktion inklusive Futtermittel und Pflanzengesundheit wird vom Bundesamt für Landwirtschaft geregelt.
Das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände sowie die zugehörigen Verordnungen sind die Basis für die Anwendung und den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung. Das Bundesgesetz über die Landwirtschaft, die Verordnungen über Futtermittel, Tiergesundheit, Tierschutz und weitere Verordnungen bezüglich Import, Transit und Export von Tieren und Lebensmitteln tierischer Herkunft vervollständigen die Gesetzgebung.

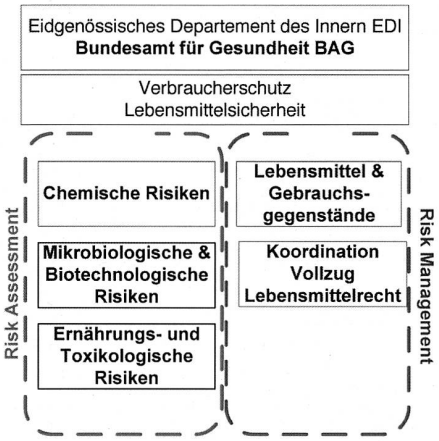
Zentrale Ebene

Bundesamt für Gesundheit BAG



http://www.bag.admin.ch
Aufgaben:
- Lebensmittelsicherheit & Verbraucherschutz
- Kranken- und Unfallversicherung
- Reduktion Suchtverhalten
- Gesetzgebung chemische und biologische Substanzen
- Prävention
- Schutz vor Strahlung
- Neue Technologien

Das Ziel des BAG ist es, die Gesundheit und gesunde Lebensweise der Menschen zu fördern. Zuständig für Risk assessment und risk management bei Lebensmitteln ist die Abteilung Lebensmittelsicherheit:



Bundesamt für Landwirtschaft BLW

http://www.blw.admin.ch
Aufgaben:

- Sicherstellung Versorgung der Bevölkerung
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen, Pflege der Kulturlandschaft
- Beitrag zur dezentralen Besiedelung des Landes

Zusammen mit den Kantonen und den bäuerlichen Organisationen vollzieht das BLW die Entscheide von Volk, Parlament und Regierung und gestaltet die Agrarpolitik aktiv mit. Das BLW ist zuständig für Risk assessment und Risk management im Bereich Futtermittel. Die Futtermittelkontrolle wird durch die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) durchgeführt.
http://www.alp.admin.ch

Bundesamt für Veterinärwesen BVET

http://www.bvet.admin.ch
Aufgaben:

- Tiergesundheit und Tierschutz
- Sicherheit Lebensmitteln tierischer Herkunft
- Überwachung/Kontrolle des internationalen Handels: Tiere und Tierprodukte, Lebensmittel tierischer Herkunft, Pflanzen (CITES)

Das BVET ist im Bereich Tiergesundheit, Tierschutz und Sicherheit von Lebensmitteln tierischer Herkunft tätig. Weitere Zuständigkeitsgebiete sind der Import, Export und Transit von Tieren und Heimtieren, tierischen Produkten sowie international geschützter Fauna und Flora (CITES convention). Das BVET stellt in Zusammenarbeit mit importierenden Ländern auch Veterinärdokumente für den Export von Tieren und Tierprodukten aus.
Die Border Inspection Posts BIP (Flughafen Zürich, Genf) sind für die Importkontrolle bei Tieren und Tierprodukten zuständig.

Bundeseinheit für die Lebensmittelkette BLK

Die Bundeseinheit für die Lebensmittelkette arbeitet im Auftrag von BAG, BLW und BVET. Die BLK beaufsichtigt den kantonalen Vollzug in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz.
http://www.blk.admin.ch

Regionale und lokale Ebene

Die **Kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden** sind für Inspektionen im Bereich Lebensmittelsicherheit verantwortlich. Die Kantone bestimmen einen Kantonschemiker, Lebensmittelinspektoren und Lebensmittelkontrolleure. Das BAG überwacht diese Vollzugsbehörden.
http://www.kantonschemiker.ch/

Die **Kantonalen Veterinärämter** sind für den Vollzug der Gesetzgebung über Tiergesundheit, Tierschutz und Tierarzneimittel zuständig, kontrollieren Vieh vor der Schlachtung und führen Fleischinspektio-

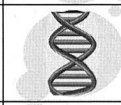
nen durch. Die kantonalen Veterinärämter werden vom BVET überwacht.

Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände werden beim Import, Transit und Export durch die **Eidgenössische Zollverwaltung EZV** kontrolliert.
http://www.ezv.admin.ch/

An der Arbeit der EFSA beteiligte Behörden

Die Schweiz hat einen Beobachterstatus in verschiedenen Projekten der EFSA. Das BAG nimmt am Advisory Forum (AF) und dem Focal Point Projekt teil. Das BLW ist am AF Representatives on Plant Health beteiligt, während das BVET im AF Representatives on Animal health and welfare tätig ist. Der Zugang zum RASFF beschränkt sich auf die Border rejection-Meldungen und Meldungen, die die Schweiz direkt betreffen.

Erklärung der Symbole

Pflanzenschutzmittel	
Futtermittel	
Mineralwasser	
Trinkwasser	
Nahrungsergänzungsmittel	
Nicht umschriebene Lebensmittel (Novel foods)	
Gentechnik	
Zoonosen	
Tierarzneimittelrückstände	

Wie frisch ist der Fisch?

Information Nr. 004/2008 des BfR vom 27. Januar 2008

Das **Bundesinstitut für Risikobewertung BfR in Berlin** hat dem Bundesamt für Gesundheit den Nachdruck dieses Merkblatts gestattet, in dem das BfR zusammengestellt hat, an welchen Kennzeichen die Konsumentinnen und Konsumenten frischen Fisch erkennen können.

Schau mir in die Augen, Kleines

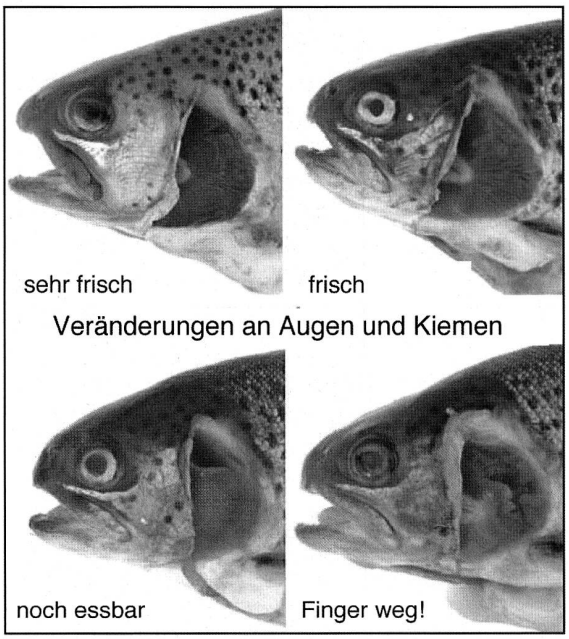
Am leichtesten ist die Frische des Fisches in der Theke an den Augen abzulesen (denen der Fische, nicht des Menschen dahinter):

sehr frisch: vorgewölbt, glänzend, tiefschwarz, durchscheinend

frisch: etwas flacher, matter, leicht getrübt

noch essbar: flach, rau, trüb

Finger weg: eingesunken, undurchsichtig, grau



Veränderungen an Augen und Kiemen

Dem geschenkten Gaul...

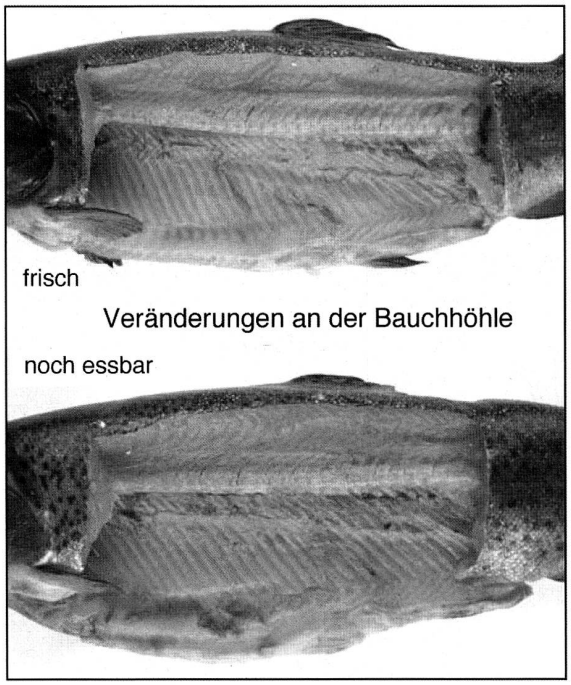
...und dem gekauften Fisch schaut man nicht ins Maul, sondern auf die Kiemen, denn sie verändern sich sehr schnell:

sehr frisch: leuchtend rot, glänzend, runde Kontur

frisch: mattrot oder blass, etwas klarer Schleim

noch essbar: gelblich oder bräunlich, fleckig, Schleim trüb, Kontur unregelmässig

Finger weg: deutlich grün, gelb oder braun, flockiger Schleim, aufgelöste Kontur



Veränderungen an der Bauchhöhle

Zeigt her eure Bäuchlein

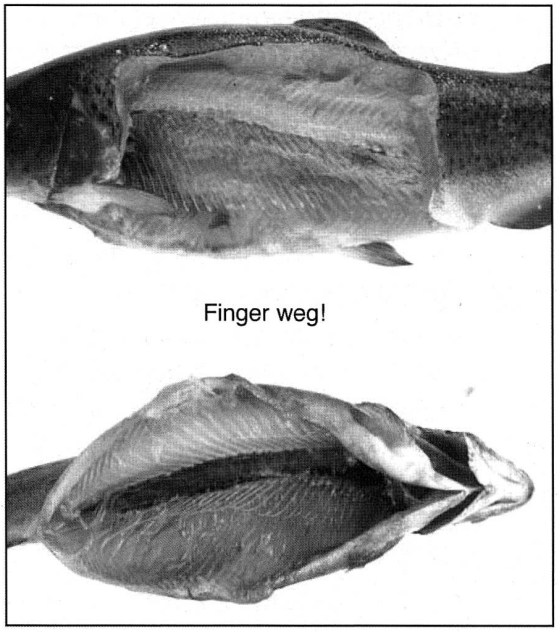
Ausgenommener Fisch
Er verändert sich wenig im Inneren. Und die Farbe ist je nach Fischart sehr verschieden.

Finger weg: deutliche Gelb-Braunfärbung

Nicht ausgenommener Fisch
Hier passiert je nach Fischart ganz unterschiedlich schnell etwas. Und wenn der Fisch kurz vor dem Fang seine Henkersmahlzeit eingenommen hat, kann er sich in kurzer Zeit auflösen.

Lassen Sie sich deshalb den Bauchraum zeigen, wenn der Händler den Fisch ausgenommen hat:

frisch:	Innenseiten glatt, glänzend, einfarbig
noch essbar:	im vorderen Drittel fleckig gelb, einzelne Grätenenden sichtbar
Finger weg:	deutliche Flecken, Fleisch stellenweise aufgelöst, Gräten stehen deutlich heraus


Finger weg!

Der Fisch stinkt am Kopf zuerst

Deshalb klappen Sie den Kiemendeckel etwas nach vorne und **riechen an den Kiemen.** Seien Sie nicht zu pingelig: Auch wenn die Kiemen unangenehm riechen, ist der Fisch noch gut essbar. Es lohnt sich immer, auch an der Bauchhöhle zu schnuppern, sie verändert sich wie die Kiemen. Besonders bei Fischen mit Eingeweiden entsteht hier schnell ein durchdringender Gestank, der besonders bei Seefischen nach einiger Zeit auch in das Filet einzieht.

sehr frisch:	Salzwasser, Teich, Algen
frisch:	frischer Fisch, Gras, Hafen, neutral
noch essbar:	säuerlich, fruchtig, gemüsig
Finger weg:	Es stinkt! Faulig, nach Kohl, stechend, durchdringend fischig

Zeit ist relativ...

Wie lange ein Fisch frisch bleibt, hängt ab von

- der Fischart:
  Seefisch hält sich meist länger als Süsswasserfisch;
- der Jahreszeit:
  Im Winter ist das Wasser kälter, der Fisch weniger aktiv und länger haltbar;
- der Behandlung beim Fang:
  je schonender der Fisch gefangen, getötet und behandelt wird, desto besser bleibt seine Qualität erhalten;
- der Lagerungstemperatur:
  So kalt wie möglich! Am besten in Eis, auf jeden Fall im kältesten Teil des Kühlschrankes. Bei Raumtemperatur ist Fisch, besonders Filet, innerhalb weniger Stunden verdorben.

- Im Binnenland kann Seefisch nicht "fang-frisch" sein, er ist immer mehrere Tage unterwegs bis zu Ihnen. Das macht aber nichts, er hält sich meist etwas länger.
- Süsswasserfische aus der Umgebung (Zander, Barsche, Schleien, Plötzen etc.) sollten mindestens "frisch" aussehen, sie sind dann etwa drei Tage alt und sehr lecker.

Augen auf beim Fischeinkauf

Ein guter Fischhändler hat

- keine Berge von Fisch in der Auslage, sondern legt öfter nach. Die obersten werden sonst sehr schnell zu warm.
- die Fische eher im als auf dem Eis. Sonst bleibt der Fisch nur auf einer Seite kalt.
- keine Angst, Ihnen den Fisch etwas näher zu zeigen. Verlangen Sie aber nicht, daran zu riechen oder ihn zu berühren, dies wäre extrem unhygienisch. Lassen Sie sich auch den "küchenfertig" hergerichteten Fisch noch mal von innen zeigen, wenn er gerade erst ausgenommen wurde.
- einen sehr sauberen Tresen. Schuppen, Abfälle und Blut sollten nirgends zu sehen sein, auch nicht im Eis.

Alter Fisch stinkt – zum Glück!

- Der ganze Fisch riecht längst unangenehm, wenn das Filet noch gut essbar ist, so ist er immer zu erkennen.
- So richtig "fischig" riecht übrigens eigentlich nur Seefisch. Süsswasserfische können auch fruchtig riechen.
- Immer gilt: Je intensiver er riecht, desto älter ist der Fisch.
- Wenn Ihnen jemand einen Fisch verkauft hat, der hier als "noch essbar" beschrieben ist, also nicht mehr ganz frisch, schauen Sie ihn kritisch an – und filetieren Sie ihn (den Fisch!). Das Fleisch ist meist keine Delikatesse mehr, aber gesundheitlich unbedenklich.
- Die Bakterien, die der Fisch mitbringt, sorgen zwar für den unangenehmen Geruch, sind aber fast immer harmlos.
- Eine echte "Fischvergiftung" durch Bakterien entsteht meist erst durch den Menschen: Beim Anfassen und Filetieren überträgt er seine eigenen Keime auf den Fisch – und die können sich dort gut vermehren.

Lebensmittelhygiene
Zehn Goldene Regeln

1. Sichere Lebensmittel (z.B. pasteurisierte Milch statt Rohmilch) wählen
2. Lebensmittel durch und durch auf mindestens 70°C erhitzen
3. Lebensmittel unmittelbar nach der Herstellung essen
4. Lebensmittel so lagern, dass sich Mikroorganismen nicht vermehren können (über 65°C oder unter 5°C)
5. Abgekühlte Resten vor erneutem Verzehr nochmals auf 70°C Kerntemperatur erhitzen
6. Jeden Kontakt zwischen rohen und gekochten Lebensmitteln vermeiden
7. Hände vor, während und nach dem Kontakt mit Lebensmitteln waschen
8. Auf Sauberkeit in der Küche achten
9. Lebensmittel vor Schädlingen schützen
10. Nur Trinkwasser verwenden