
Hygieneverordnung des EDI (HyV)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern
verordnet:*

I

Die Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005¹ wird wie folgt geändert:

Art. 49 Abs. 5

⁵ Rahm gilt nur dann als genussfertig, wenn er einer Hitzebehandlung gemäss Artikel 27 Absatz 2 unterzogen worden ist. Andere Behandlungen sind zulässig, sofern sie zu einer Haltbarkeit und einer Hygienisierung führen, die der Haltbarkeit und der Hygienisierung, die aufgrund einer Hitzebehandlung nach Artikel 27 Absatz 2 Buchstabe a mindestens gleichwertig sind.

II

Anhang 1 wird gemäss Beilage geändert.

III

Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der geänderten Bestimmung nach Ziffer I nicht entsprechen, dürfen noch bis zum ... (1 Jahr nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Für die Änderungen nach Ziffer II gilt keine Übergangsfrist.

IV

Diese Änderung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

SR

¹ SR 817.024.1

Didier Burkhalter

ENTWURF

Lebensmittelsicherheitskriterien, Grenzwerte

Mikroorganismenkategorie "Salmonella spp."

Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
<i>Salmonella</i> spp.	– Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind, sowie getrocknete Folgenahrung	30	0	nn in 25 g	
	– Genussfertige Lebensmittel, die rohes Ei enthalten, ausser Produkte, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung ausgeschlossen ist	5	0	nn in 25 g	
	– Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken	5	0	nn in 25 g	
	– Gekochte Krebs- und Weichtiere	5	0	nn in 25 g	
	– Genussfertige Keimlinge	5	0	nn in 25 g	Analysezeitpunkt: Voruntersuchung der Partie Samen, bevor mit dem Keimverfahren begonnen wird, oder Probenahme zum Zeitpunkt, in dem die Wahrscheinlichkeit, Salmonellen festzustellen, voraussichtlich am grössten ist.

Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
	– Vorzerkleinertes, genussfertiges Obst und Gemüse	5	0	nn in 25 g	
	– Nicht pasteurisierte, genussfertige Obst- und Gemüsesäfte	5	0	nn in 25 g	
	– Eiprodukte, ausser Produkte, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung ausgeschlossen ist	5	0	nn in 25 g	
	– Speiseeis, ausser Produkte, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung ausgeschlossen ist	5	0	nn in 25 g	Dieses Kriterium gilt nur für Speiseeis unter Verwendung von Milchbestandteilen.
	– Käse, Butter und Rahm, hergestellt aus Rohmilch oder aus Milch, die einer Hitzebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen worden ist	5	0	nn in 25 g	Ausgenommen Produkte, für welche die verantwortliche Person zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass aufgrund der Reifungszeit und des a_w -Werts des Produkts kein Salmonellenrisiko besteht.
	– Milchpulver und Molkepulver	5	0	nn in 25 g	
	– Gelatine und Kollagen	5	0	nn in 25 g	
	– Fleischerzeugnisse, die zum Rohverzehr bestimmt sind, ausser Produkte, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung ausgeschlossen ist	5	0	nn in 25 g	
	– Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	5	0	nn in 25 g	
	– Separatorenfleisch	5	0	nn in 10 g	
	– Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischer-	5	0	nn in 25 g	

Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
	zeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind				
	Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus allen Fleischarten ausser Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	5	0	nn in 10 g	

ENTWURF