

Hygieneverordnung des EDI (HyV)

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)

verordnet:

I

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

Art. 25 Abs. 2

² Kühltemperaturen sind so zu wählen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist. Bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten oder beim Erreichen des Verbrauchsdatums müssen insbesondere die in den Anhängen 1-3 festgelegten Grenz- und Toleranzwerte für Mikroorganismen eingehalten werden.

Art. 36 Abs. 3

³ Bei der Herstellung von Kollagen muss ein Verfahren angewendet werden, das gewährleistet, dass die Rohstoffe einer Behandlung unterzogen werden, die das Waschen, eine pH-Anpassung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschliessend ein Filtrieren und Extrudieren umfasst. Bei der Herstellung niedermolekularen Kollagens aus Rohstoffen, die aus Nichtwiederkäuern gewonnen wurden, kann das Extrudieren entfallen.

Art. 52 Kolostrum und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis

¹ Für den Umgang, die Verarbeitung und die Hitzebehandlung von Kolostrum und von Erzeugnissen auf Kolostrumbasis gelten die Artikel 46, 48 Absätze 1 und 2, 49 Absätze 1 und 3 sowie 50 Absatz 1 sinngemäss.

² Wird Kolostrum nicht täglich abgeholt, so kann es nach dem Melken eingefroren werden. In diesem Falle muss es nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb bis zur Verarbeitung gefroren bleiben.

II

SR ...

¹ SR 817.024.1

2007-.....

¹ Anhang 1 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

² Anhang 2 wird gemäss Beilage geändert.

³ Anhang 3 wird wie folgt geändert:

Verweis

(Art. 3 Abs. 2 Bst. b, 25 Abs. 2, 58a Abs. 2, 58b Abs. 1 und 2 sowie 58f Abs. 1 und 5)

III

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2008 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Pascal Couchepin

Lebensmittelsicherheitskriterien, Grenzwerte

Legende:	nn = nicht nachweisbar
	KBE = koloniebildende Einheit
	MPN = most probable number
	n = Anzahl Probeeinheiten der Stichprobe
	c = Anzahl Probeeinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen dürfen
Methoden:	Referenzmethoden des Schweizerischen Lebensmittelbuches ²
Geltungsbereich:	In den Handel gebrachte Produkte während der Haltbarkeitsdauer
Interpretation der Untersuchungsergebnisse:	Das Ergebnis ist unbefriedigend, wenn mehr als c/n Untersuchungen einen Wert $\geq M$ (Grenzwert) ergeben.

² In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern.

Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
<i>Listeria monocytogenes</i>	– Genussfertige Lebensmittel, welche die Vermehrung von <i>Listeria monocytogenes</i> begünstigen können	5	0	10 ² pro g	Die verantwortliche Person muss nachweisen können, dass das Produkt den Grenzwert während der Haltbarkeitsdauer nicht übersteigt.
		5	0	nn in 25 g	Dieses Kriterium gilt für die Produkte, bevor sie die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person verlassen, wenn diese nicht nachweisen kann, dass das Produkt den Grenzwert von 100 KBE/g während der Haltbarkeitsdauer nicht überschreiten wird.
	– Genussfertige Lebensmittel, welche die Vermehrung von <i>Listeria monocytogenes</i> nicht begünstigen können	5	0	10 ² pro g	Produkte mit einem pH-Wert von ≤ 4,4 oder a _w -Wert von ≤ 0,92, Produkte mit einem pH-Wert von ≤ 5,0 und a _w -Wert von ≤ 0,94 und Produkte mit einer Haltbarkeitsdauer unter fünf Tagen werden automatisch dieser Kategorie zugeordnet.
	– Genussfertige und nicht genussfertige Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	10	0	nn in 25 g	

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	30	0	nn in 25 g	Dieses Kriterium muss nur eingehalten werden, wenn das Prozesshygienekriterium für diesen Produkttyp das Vorhandensein von Enterobacteriaceae aufzeigt.
	– 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	
	– 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.

Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
	– Käse, Butter und Rahm aus Rohmilch oder Milch, die einer Hitzebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde	5	0	nn in 25 g	Ausgenommen Produkte, für welche die verantwortliche Person zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass auf Grund 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 und Fleischzubereitungen aus allen Fleischarten, die zum Verzehr in durcherhittem Zustand bestimmt sind; Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhittem Zustand bestimmt sind	5	1	nn in 10 g	C = 0 für Produkte, die in Länder nach der Liste in Artikel 9a der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ³ über Lebensmittel tierischer Herkunft exportiert

³ SR 817.022.108

Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
					werden.
<i>Enterobacter sakazakii</i>	– Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind	30	0	nn in 10 g	Dieses Kriterium muss nur eingehalten werden, wenn das Prozesshygienekriterium für diesen Produkttyp das Vorhandensein von Enterobacteriaceae aufzeigt.
<i>Escherichia coli</i>	– Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken	1	0	230 MPN/100 g Fleisch und Schalen- flüssigkeit	Sammelprobe aus mindestens zehn einzelnen Tieren.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	– Kosmetika für Babys und für die Anwendung in Augennähe	1	0	10 ¹ pro g	

Anhang 2
(Art. 3 Abs. 2 Bst. b, 5, 25 Abs. 2 und 58a Abs. 2)

Einleitung vor A. Produktgruppen

Lebensmittelsicherheitskriterien, Toleranzwerte

Legende:	KBE	= koloniebildende Einheit
Methoden:	Referenzmethoden des Schweizerischen Lebensmittelbuches ⁴	
Geltungsbereich:	Liste A:	Von Einzelhandelsbetrieben hergestellte, verarbeitete oder zubereitete Produkte während ihrer Haltbarkeitsdauer. Die in Anhang 3 festgelegten Produkte bleiben vorbehalten, das heisst: in Anhang 3 geregelte Produkte können nicht nach Untersuchungskriterien dieses Anhangs beurteilt werden.
	Liste B:	Trinkwasser, Mineralwasser, Quellwasser und Eis

⁴ In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern.

