

---

# Hygieneverordnung des EDI (HyV)

## Änderung vom ...

---

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

I

Die Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>1</sup> wird wie folgt geändert:

*Art. 4 Bst. a Ziff. 2 und 3*

*Betrifft nur den italienischen Text.*

*Art. 33a Abgabe von frischer Geflügelleber*

<sup>1</sup> Frische Geflügelleber, die aus einer nachweislich campylobacterfreien Herde stammt, kann gekühlt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>2</sup> Jede andere Geflügelleber darf nur in tiefgefrorenem Zustand an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

*Art. 36 Abs. 3 und 4*

<sup>3</sup> Das Verfahren zur Herstellung von Kollagen für den menschlichen Konsum muss Folgendes gewährleisten:

- a. Knochenmaterial von Wiederkäuern wird einem Verarbeitungsprozess unterzogen, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heissem Wasser entfettet und für mindestens 2 Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und  $\text{pH} < 1,5$ ) behandelt wird. Nach dieser Behandlung wird der pH-Wert unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschliessendem Filtrieren und Extrudieren oder durch ein zugelassenes gleichwertiges Verfahren angepasst.
- b. Andere Rohstoffe werden einem Verarbeitungsprozess unterzogen, der das Waschen, eine pH-Anpassung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschliessend ein Filtrieren und Extrudieren umfasst. Zugelassene, gleichwertige Verfahren

SR .....

<sup>1</sup> SR 817.024.1

dürfen angewendet werden. Bei der Herstellung niedermolekularen Kollagens kann das Extrudieren entfallen.

#### <sup>4</sup> Aufgehoben

#### Art. 42 Schutz vor Parasiten

<sup>1</sup> Bei folgenden Fischereierzeugnissen, die aus Flossenfischen oder Cephalopoden gewonnen werden, müssen der Rohstoff oder das Enderzeugnis einer Gefrierbehandlung unterzogen werden, um lebensfähige Parasiten abzutöten, die ein Risiko für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten darstellen können:

- a. Fischereierzeugnisse, die roh konsumiert werden;
- b. marinierte, gesalzene oder anderweitig behandelte Fischereierzeugnisse, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um lebensfähige Parasiten abzutöten.

<sup>2</sup> Die Gefrierbehandlung nach Absatz 1 muss in allen Teilen des Fischereierzeugnisses mindestens bei folgenden Temperaturen und über den folgenden Zeitraum erfolgen:

- a. - 20 °C, 24 Stunden lang;
- b. - 35 °C, 15 Stunden lang.

<sup>3</sup> Keiner Gefrierbehandlung nach Absatz 1 bedürfen Fischereierzeugnisse, die:

- a. vor dem Konsum einer Hitzebehandlung unterzogen wurden oder unterzogen werden sollen, die lebensfähige Parasiten abtötet; dazu soll das Erzeugnis mindestens 1 Minute lang auf eine Kerntemperatur von mindestens 60°C erhitzt werden;
- b. als gefrorene Fischereierzeugnisse so lange aufbewahrt werden, dass die lebensfähigen Parasiten abgetötet sind;
- c. aus Wildfang stammen, sofern gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde epidemiologische Daten vorgelegt werden können, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe keine Gesundheitsgefahr aufgrund des Vorhandenseins von Parasiten darstellen;
- d. aus Fischzuchten stammen, deren Bestand aus Embryonen gezogen worden ist; diese dürfen ausschliesslich mit Futtermitteln gefüttert und in einer Umgebung aufgezogen werden, die keine lebensfähigen Parasiten enthalten, welche eine Gesundheitsgefahr darstellen.

<sup>4</sup> Beim Inverkehrbringen, mit Ausnahme der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten, ist den in Absatz 1 genannten Erzeugnissen ein Dokument beizufügen, auf dem die Art der Gefrierbehandlung angegeben ist, der die Erzeugnisse unterzogen worden sind. Die verantwortliche Person des Lebensmittelbetriebes, der die Behandlung durchführt, ist für die Ausstellung des Dokumentes zuständig.

<sup>5</sup> Vor dem Inverkehrbringen müssen Fischereierzeugnisse von blossem Auge auf sichtbare Parasiten kontrolliert werden (Sichtkontrolle). Von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse dürfen nicht zum menschlichen Konsum abgegeben werden.

<sup>6</sup> Vor dem Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen, die keiner Gefrierbehandlung unterzogen wurden oder die vor dem Konsum keiner Behandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten, die eine Gesundheitsgefahr darstellen, unterzogen werden sollen, muss die verantwortliche Person des Lebensmittelbetriebes gewährleisten, dass die Fischereierzeugnisse aus Fanggründen oder Fischzuchten stammen, welche die besonderen Anforderungen gemäss Absatz 3 Buchstabe c oder d erfüllen. Dies kann in Form von entsprechenden Handelspapieren oder anderen Dokumenten erfolgen.

Art. 44, Sachüberschrift und Abs. 4 Bst. c

#### Temperaturvorschriften für Lagerung, Transport und Verkauf

<sup>4</sup> Im Verkauf gelten folgende Temperaturen:

- c. verarbeitete Fischereierzeugnisse mit erkaltetem, mit Reissessig unter pH 4,5 gesäuertem Reis (Sushi, traditionell): 5 °C.

Art. 58c Abs. 3 und 4

<sup>3</sup> Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs, der Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch oder frisches Geflügelfleisch herstellt, entnimmt mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung. Der Tag der Probenahme ist wöchentlich zu ändern, um sicherzustellen, dass jeder Wochentag abgedeckt ist.

<sup>4</sup> Diese Häufigkeit kann verringert werden:

- a. auf eine 14-tägige Untersuchung für Untersuchungen auf *E. coli* und auf aerobe, mesophile Keime, sofern in sechs aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden;
- b. auf eine 14-tägige Untersuchung für Untersuchungen auf *Salmonella*, sofern in 30 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden;
- c. auf eine halbjährliche Untersuchung für Untersuchungen auf *Salmonella* in Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Masthähnchenfleisch schweizerischer Herkunft;
- d. auf eine halbjährliche Untersuchung für Untersuchungen auf *Salmonella typhimurium* und *Salmonella enteritidis* in frischem Masthähnchenfleisch schweizerischer Herkunft.

## II

Die Anhänge 1 und 2 werden gemäss Beilage geändert.

III

*Übergangsbestimmungen zur Änderung vom ...*

<sup>1</sup> Lebensmittel, die vor Inkrafttreten der Änderung vom ... dieser Verordnung hergestellt wurden, dürfen noch bis zum ... (1 Jahr nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>2</sup> Diese Übergangsfrist gilt nicht für die Änderung vom ... der Grenz- und Toleranzwerte gemäss den Anhängen 1 und 2 dieser Verordnung.

IV

Diese Änderung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

## 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 <sup>2</sup>
Geltungsbereich:	In den Handel gebrachte Produkte während der Haltbarkeitsdauer
Interpretation der Untersuchungsergebnisse:	Das Ergebnis ist unbefriedigend, wenn mehr als $c/n$ Untersuchungen einen Wert $> M$ (Grenzwert) ergeben.

<sup>2</sup> In der AS nicht veröffentlicht, der Text kann unter der Internetadresse [www.slmb.bag.admin.ch](http://www.slmb.bag.admin.ch) kostenlos eingesehen werden.

Mikroorganismen	Produktegruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
<i>1. Listeria monocytogenes</i>	1.1 Genussfertige Lebensmittel, welche die Vermehrung von <i>Listeria monocytogenes</i> begünstigen können	5	0	10 <sup>2</sup> 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 des Herstellerbetriebes verlassen, wenn diese nicht nachweisen kann, dass das Produkt den Grenzwert von 100 KBE/g während der Haltbarkeitsdauer nicht überschreiten wird.
	1.2 Genussfertige Lebensmittel, welche die Vermehrung von <i>Listeria monocytogenes</i> nicht begünstigen können	5	0	10 <sup>2</sup> pro g	<p>Produkte mit einem pH-Wert von <math>\leq 4,4</math> oder <math>a_w</math>-Wert von <math>\leq 0,92</math>, Produkte mit einem pH-Wert von <math>\leq 5,0</math> und <math>a_w</math>-Wert von <math>\leq 0,94</math> und Produkte mit einer Haltbarkeitsdauer unter fünf Tagen werden automatisch dieser Kategorie zugeordnet.</p> <p>Eine regelmässige Untersuchung anhand des Kriteriums ist unter normalen Umständen bei folgenden genussfertigen Lebensmitteln nicht sinnvoll:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bei Lebensmitteln, die einer Wärmebehandlung oder einer anderen Verarbeitung unterzogen wurden, durch die <i>Listeria monocytogenes</i> abgetötet werden, wenn eine erneute Kontamination nach der Verarbeitung nicht möglich ist (z.B. bei in der Endverpackung wärmebehandelten Produkten);</li> <li>– bei frischem nicht zerkleinertem und nicht verarbeitetem Obst und Gemüse, ausgenommen Keimlinge;</li> <li>– bei Brot, Biscuits sowie ähnlichen Produkten;</li> <li>– bei in Flaschen abgefülltem oder abgepacktem Wasser, alkoholfreien Getränken, Bier, Apfelwein,</li> </ul>

Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
2. <i>Salmonella</i> spp.	1.3 Genussfertige und nicht genussfertige Säuglingsanfängsnahrung und Folgenahrung	10	0	nn in 25 g	Wein, Spirituosen und ähnlichen Produkten; – bei Zucker, Honig und Zuckerwaren einschliesslich Kakao- und Schokoladearzeugnissen; – bei lebenden Muscheln; – bei Speisesalz
	2.1 Getrocknete Säuglingsanfängsnahrung und getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind, sowie getrocknete Folgenahrung	30	0	nn in 25 g	
	2.2 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	
	2.3 Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken	5	0	nn in 25 g	
	2.4 Gekochte Krebs- und Weichtiere	5	0	nn in 25 g	
	2.5 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

Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
					Wahrscheinlichkeit, Salmonellen festzustellen, voraussichtlich am grössten ist.
	2.6 Vorzerkleinertes, genussfertiges Obst und Gemüse	5	0	nn in 25 g	
	2.7 Nicht pasteurisierte, genussfertige Obst- und Gemüsesäfte	5	0	nn in 25 g	
	2.8 Eiprodukte, ausser Produkte, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung ausgeschlossen ist	5	0	nn in 25 g	
	2.9 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.
	2.10 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.
	2.11 Milchpulver und Molkepulver	5	0	nn in 25 g	
	2.12 Gelatine und Kollagen	5	0	nn in 25 g	
	2.13 Fleischerzeugnisse, die zum Rohverzehr bestimmt sind, ausser Produkte, bei denen das	5	0	nn in 25 g	



Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
	Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung ausgeschlossen ist				
	2.14 Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	5	0	nn in 25 g	
	2.15 Separatorenfleisch	5	0	nn in 10 g	
	2.16 Hackfleisch aus Geflügelfleisch, Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch und Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	5	0	nn in 25 g	
	2.17 Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus allen Fleischarten ausser Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	5	0	nn in 10 g	
3. <i>Salmonella typhimurium</i> , <i>Salmonella enteritidis</i>	3.1 Frisches Geflügelfleisch	5	0	nn in 25 g	Das Kriterium gilt für frisches Geflügelfleisch aus <i>Gallus-gallus</i> Zuchtherden, von Legehennen, Masthähnchen und aus Zucht- und Masttruthühnerherden. Bei <i>Salmonella typhimurium</i> einschliesslich des monophasischen Stammes 1,4,[5],12:i:-. Für die Untersuchung sind pro Partie fünf Proben von mindestens 25g zu entnehmen. Bei Geflügelteilen mit Haut besteht die Probe aus Haut, oder falls nicht genügend Haut vorhanden ist, aus Haut und einer dünnen Scheibe Oberflächenmuskel. Bei Geflügeltei-

Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Probenahmeplan		Grenzwert KBE m = M	Bemerkungen
		n	c		
4. <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	4.1 Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind	30	0	nn in 10 g	len ohne Haut besteht die Probe aus dünnen Scheiben Oberflächenmuskel. Die Fleischscheiben sollten möglichst viel von der Fleischoberfläche enthalten. Es ist eine Paralleluntersuchung auf <i>Enterobacteriaceae</i> und <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>E. sakazakii</i> ) durchzuführen, ausser wenn eine Korrelation zwischen diesen Mikroorganismen auf Ebene des einzelnen Betriebes festgestellt wurde. Werden in einem solchen Betrieb in einer Probeneinheit <i>Enterobacteriaceae</i> nachgewiesen, so ist die Partie auch auf <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>E. sakazakii</i> ) zu untersuchen. Die verantwortliche Person muss zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen, ob zwischen <i>Enterobacteriaceae</i> und <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>E. sakazakii</i> ) eine derartige Korrelation besteht.
5. <i>Escherichia coli</i>	5.1 Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken	1	0	230 MPN/100 g Fleisch und Schalen- flüssigkeit	Sammelprobe aus mindestens zehn einzelnen Tieren.
6. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	6.1 Kosmetika für Babys und für die Anwendung in Augennähe	1	0	10 <sup>1</sup> pro g	

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

## Lebensmittelsicherheitskriterien, Toleranzwerte

### *Bst. A Ziff. 3*

Produkt	Untersuchungskriterien	Toleranzwert KBE	Bemerkungen
3 Genussfertige Getränke aus Automaten	Aerobe, mesophile Keime <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 10 000/g	