



Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005 (HyV; SR 817.024.1)

Erläuterungen

Einleitung

Gemäss Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 besteht die Möglichkeit einer Ausnahmeregelung in Bezug auf das Lebensmittelsicherheitskriterium für *Salmonella* in Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind. Bei der Übernahme der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Rahmen der bilateralen Verhandlungen wurde 2006 diese Ausnahmeregelung für die Schweiz beansprucht und hatte seither Gültigkeit.

Am 31. Dezember dieses Jahres läuft die Frist für diese Ausnahmeregelung jedoch aus, es gelten für alle Mitgliedstaaten und auch für die Schweiz dieselben Anforderungen.

In Konsequenz wird in der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft Artikel 9 Absatz 9 gestrichen, sowie in Artikel 9a der Verweis auf Artikel 9 Absatz 9.

Zu den Änderungen

Artikel 49 Absatz 5

Die Bestimmungen zur Behandlung von Rahm wurden in Analogie zu Milch präzisiert.

Anhang I, Mikroorganismenkategorie "*Salmonella* spp."

Das Lebensmittelsicherheitskriterium für *Salmonella* wurde gemäss obenstehenden Ausführungen geändert. Beim Probenahmeplan für *Salmonella* in Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind, gilt $n = 5$, $c = 0$.

Gleichzeitig wurde der Grenzwert beim Lebensmittelsicherheitskriterium *Salmonella* in Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind, verschärft. Neu gilt für diese Produkte der Grenzwert "nn in 25 g". Es handelt sich auch hier um den Ablauf einer Übergangsfrist der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 bis zum 31.12.2009.