

Verordnung des EDI über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben

vom 11. Mai 2009 (Stand am 25. Mai 2009)

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf Artikel 48 Absatz 2 Buchstabe a der Lebensmittel- und
Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹ (LGV),

verordnet:

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung legt die spezifischen Hygienebestimmungen für die Verarbeitung von Milch in Sömmerungsbetrieben fest.

² Für Sömmerungsbetriebe, in denen Milch verarbeitet wird, gehen die Bestimmungen dieser Verordnung den Artikeln 8, 10, 14, 15, 21 und 48 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005² vor.

³ Im Übrigen gelten auch für diese Sömmerungsbetriebe die Bestimmungen der Hygieneverordnung.

Art. 2 Sömmerungsbetrieb

Ein Sömmerungsbetrieb ist ein Betrieb nach Artikel 9 der Landwirtschaftlichen Begriffsverordnung vom 7. Dezember 1998³.

Art. 3 Vorschriften für Räume

¹ Die Räume eines Sömmerungsbetriebs, in denen mit Milch oder Milchprodukten umgegangen wird (Verarbeitungsräume, Reiferäume, Lagerräume), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen während der Arbeitsgänge und zwischen den Arbeitsgängen vermieden werden.

² Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus festem, nichttoxischem und säurefestem Material bestehen. Eine hygienische Restwasserentfernung muss gewährleistet sein. Für die Lagerung von Milchprodukten in Räumen wie Naturkellern oder Speichern können die Bodenbeläge aus Material bestehen, das nicht fest ist.

AS 2009 2395

¹ SR 817.02

² SR 817.024.1

³ SR 910.91

- b. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen im unmittelbaren Verarbeitungsbereich leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- c. Decken, direkt sichtbare Dachinnenseiten und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.
- d. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Lassen sie sich ins Freie öffnen, so müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein.
- e. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Türen, die vom Stall direkt in einen Verarbeitungsraum öffnen, müssen dicht schliessen.
- f. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus abriebfestem und nicht-toxischem Material bestehen.

³ Werden Materialien verwendet, die die Anforderungen von Absatz 2 nicht erfüllen, so hat die verantwortliche Person gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachzuweisen, dass diese geeignet sind. Holz in einwandfreiem Zustand ist als Material zulässig.

⁴ Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein. Warm- und Kaltwasser müssen verfügbar sein.

⁵ Milch muss in einem eigenen Verarbeitungsraum verarbeitet werden. Ausgenommen sind Sömmerungsbetriebe, in deren Verarbeitungsraum auch gekocht und gegessen wird. In diesen Betrieben müssen die Bereiche für die Milchverarbeitung sowie für das Kochen und Essen klar getrennt sein.

⁶ Die traditionelle Verarbeitung im Hängekessi über offenem Feuer ist zulässig.

⁷ Wird im Verarbeitungsraum Holz als Brennmaterial verwendet, so ist in diesem Verarbeitungsraum das Stapeln von Brennholz zulässig.

Art. 4 Sanitäre Einrichtungen

¹ In den Sömmerungsbetrieben müssen hygienisch einwandfreie Toiletten vorhanden sein. Diese dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

² An geeigneten Standorten müssen Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände vorhanden sein.

³ Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

Art. 5 Ausrüstungen

¹ Gefässe, Apparate, Werkzeuge sowie weitere Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Milch oder Milchprodukten in Berührung kommen, müssen aus lebensmitteltauglichem Material sein. Sie müssen zur Vermeidung einer Kontamination regelmässig gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

² Ausrüstungen aus Holz in einwandfreiem Zustand sind zulässig. Sie müssen nach Gebrauch mit Heisswasser von mindestens 85 °C gründlich gereinigt werden.

³ In Verarbeitungsräumen, in welchen auch gekocht und gegessen wird, müssen separate Gegenstände und Ausrüstungen für die Verarbeitung und Lagerung von Milch- und Milchprodukten verwendet werden.

Art. 6 Halten und Mitführen von Tieren

¹ In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, dürfen Tiere weder gehalten noch mitgeführt werden.

² In Abweichung von Absatz 1 ist die Anwesenheit von Heimtieren in Verarbeitungsräumen, in welchen auch gekocht und gegessen wird, ausser während der Milchverarbeitung zulässig.

Art. 7 Personenhigiene

¹ Personen, die in einem Sömmerungsbetrieb beschäftigt sind, müssen im Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit achten.

² Die Arbeitskleidung oder erforderlichenfalls die Schutzkleidung muss zweckmässig und sauber sein.

³ Erfolgt in einem Sömmerungsbetrieb die Milchgewinnung und die Milchverarbeitung durch dieselbe Person, so muss diese durch zeitliche Trennung der Arbeitsgänge, Kleiderwechsel, Händehygiene sowie weitere angemessene Massnahmen den hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln gewährleisten.

Art. 8 Milchverarbeitung

¹ Die Rohmilch ist nach der Gewinnung wirkungsvoll zu kühlen.

² Wird die Rohmilch nicht unmittelbar nach dem Melken verarbeitet, so ist sie innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von 8 °C oder tiefer abzukühlen und bis zur Verarbeitung bei dieser Temperatur zu halten.

³ Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch auf einer höheren Temperatur gehalten werden. Die Lagertemperatur darf jedoch höchstens 18 °C betragen. Liegt die Lagertemperatur über 8 °C, so muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.

Art. 9 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 25. Mai 2009 in Kraft.