

Verordnung über die Qualitätssicherung bei der industriellen Milchverarbeitung

Änderung vom 20. Dezember 2002

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 13. April 1999¹ über die Qualitätssicherung bei der industriellen Milchverarbeitung wird wie folgt geändert:

Titel

Verordnung des EVD über die Qualitätssicherung bei der industriellen Milchverarbeitung

Änderung von Ausdrücken

In Artikel 39 und in Anhang 2 wird der Begriff «Staph.(ylococcus) aureus» durch «koagulasepositive Staphylokokken» ersetzt.

Art. 3 Bst. g

Die folgenden Begriffe bedeuten:

- g. *Werkmilch*: Kuh-, Büffel-, Ziegen- oder Schafmilch (Rohmilch oder thermisierte oder pasteurisierte Milch), die den Verantwortungsbereich des Produzenten verlassen hat und in der Zusammensetzung unverändert oder nur durch Zusatz oder Entzug von natürlichen Bestandteilen der Milch verändert worden ist.

Art. 4 Abs. 5

⁵ Zugelassene Betriebe müssen der Inspektionsstelle wesentliche bauliche oder betriebliche Änderungen, namentlich bezüglich Sortiment, Raumeinteilung oder -nutzung, melden und die sachdienlichen Unterlagen unverzüglich einreichen. Die Inspektionsstelle prüft, ob die Anforderungen für die Betriebszulassung immer noch erfüllt sind.

Art. 11 Abs. 1

Aufgehoben

¹ SR 916.351.021.2

Art. 27 Milchannahme

Milch, die zu Konsummilch oder Produkten aus wärmebehandelter Milch be- oder verarbeitet wird, muss spätestens 48 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelks angenommen werden. Bei Milch, die für Produkte aus nicht wärmebehandelter Milch bestimmt ist, regelt die Betriebsleiterin oder der Betriebsleiter den Zeitpunkt der Annahme so, dass die Milch spätestens 48 Stunden ab Gewinnung des ältesten Gemelks verarbeitet werden kann.

Art. 30 Abs. 3

³ Milchrahm, der täglich gesammelt wird, ist nach der Gewinnung mindestens auf eine Temperatur von 10 °C abzukühlen, bei grösseren Sammlungsintervallen mindestens auf 8 °C. Beim Transport von Milchrahm zu den Bearbeitungs- oder Verarbeitungsbetrieben darf dessen Temperatur 12 °C nicht übersteigen.

Art. 33 Sachüberschrift und Abs. 1

Anforderungen an die Kuhmilch und an Milchrahm

¹ Die Keimzahl roher Kuhmilch darf nach Bebrütung bei 30 °C 300 000 KbE pro ml (Koloniebildende Einheiten pro ml) nicht übersteigen.

Art. 34 Abs. 1

¹ Thermisierte Werkmilch muss während mindestens 15 Sekunden auf eine Temperatur zwischen 57 und 68 °C erwärmt worden sein und im Phosphatetest eine positive Reaktion zeigen. Die Keimzahl thermisierter Kuhmilch vor der Herstellung pasteurisierter, ultrahocherhitzter oder sterilisierter Konsummilch darf 100 000 KbE pro ml nicht übersteigen.

Art. 35 Abs. 4

⁴ Werkmilch, die zur Herstellung von Produkten aus nicht wärmebehandelter Milch dient, muss spätestens 48 Stunden ab Gewinnung des ältesten Gemelks verarbeitet werden.

Art. 36 Abs. 2 Bst. a und b sowie Abs. 3 Bst. c

² Durch Stichprobenkontrollen ist zu gewährleisten, dass:

- a. rohe Kuhmilch unmittelbar vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30 °C von höchstens 300 000 KbE pro ml aufweist; wird die Milch nicht innerhalb von 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet, so ist immer zu kontrollieren, ob die Keimzahl nicht über diesem Wert liegt; liegt die Keimzahl über 300 000 KbE, so darf die Milch nicht mehr zur Herstellung von Konsummilch verwendet werden;
- b. die bereits pasteurisierte Kuhmilch unmittelbar vor der zweiten Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 100 000 KbE pro ml bei 30 °C aufweist;

³ Pasteurisierte Milch muss:

- c. sofort gekühlt und bei höchstens 6 °C gelagert werden.

Art. 39 Abs. 1

¹ Die Pläne für die Erhebung der Proben von Rohstoffen, Halbfabrikaten und Endprodukten werden unter Berücksichtigung der Art der Konsummilch und der Milchprodukte sowie der Risikoanalyse nach dem HACCP-Konzept festgelegt.

Art. 45 Abs. 4

⁴ Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung von Konsummilch und leicht verderblichen Milchprodukten sind so ausgelegt und ausgestattet, dass die erforderliche Temperatur von maximal 6 °C während der Beförderungsdauer gehalten werden kann.

II

Anhang 2 wird wie folgt geändert:

Ziff. 1 Sachüberschrift, Einleitungssatz

1 Werkmilch zur Herstellung von nicht wärmebehandelten Produkten

Anforderungen an Werkmilch zur Herstellung von Milchprodukten und von Käse mit weniger als 60 Tagen Reifungsdauer aus nicht wärmebehandelter Milch: ...

Ziff. 2.1 dritte und vierte Zeile

Aufgehoben

Ziff. 2.2, Neue Bestimmungen für Weichkäse

Erzeugnis	Art der Keime	Anforderungen ³ KbE/ml oder g
...		
Weichkäse aus Rohmilch oder thermisierter Milch (inkl. essbarem Rindenanteil)	<i>Escherichia coli</i>	m = 1000
	Koagulasepositive Staphylokokken	m = 1000
Weichkäse aus pasteurisierter Milch (inkl. essbarem Rindenanteil)	<i>Escherichia coli</i>	m = 100, M = 1000 n = 5, c = 2
	Koagulasepositive Staphylokokken	m = 100, M = 1000 n = 5, c = 2
...		

III

Diese Änderung tritt am 1. Februar 2003 in Kraft.

20. Dezember 2002

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Pascal Couchepin