

# Verordnung über die Qualitätssicherung bei der Käsereifung und Käsevorverpackung

Änderung vom 20. Dezember 2002

---

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement  
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 13. April 1999<sup>1</sup> über die Qualitätssicherung bei der Käsereifung und Käsevorverpackung wird wie folgt geändert:

*Titel*

Verordnung des EVD über die Qualitätssicherung bei der Käsereifung und Käsevorverpackung

*Änderung von Ausdrücken*

*In Anhang 1 wird der Begriff «Staphylococcus aureus» durch «koagulasepositive Staphylokokken» ersetzt.*

*Art. 3 Abs. 5*

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

*Art. 17 Abs. 1*

*Aufgehoben*

II

*Die Anhänge 1 und 2 werden wie folgt geändert:*

*Anhang 1 Ziff. 3 dritte und vierte Zeile*

*Aufgehoben*

<sup>1</sup> SR 916.351.021.4

## Ziff. 4

## 4. Analytische Kriterien: Nachweiskeime für mangelnde Hygiene

Erzeugnisse	Art der Keime	Anforderungen KBE/g
Käse extrahart und hart (inkl. in geriebener Form)	<i>Escherichia coli</i>	m = 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	m = 100
Käse halbhart (inkl. in geriebener Form)	<i>Escherichia coli</i>	m = 1000
	Koagulasepositive Staphylokokken	m = 1000
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
Frischkäse	<i>Enterobacteriaceae</i>	m = 1000
	Koagulasepositive	m = 10, M = 100
	Staphylokokken	n = 5, c = 2

## Anhang 2 Ziff. 1

1. Die Produkte müssen ein Kennzeichen mit der Zulassungsnummer des Herstellerbetriebes tragen. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Kennzeichen kann auf dem Erzeugnis selbst, seiner Umhüllung oder auf dem Etikett dieser Umhüllung angebracht werden. Bei einzeln umhüllten und anschliessend gemeinsam verpackten kleinen Erzeugnissen oder bei einzeln umhüllten kleinen Portionen, die an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, muss das Kennzeichen nur auf der gemeinsamen Verpackung angebracht werden. Käseverpackungsbetriebe müssen auf den Verpackungen die eigene Nummer und die erforderlichen Informationen anbringen, die eine Rückverfolgung bis zum Herstellerbetrieb gewährleisten.

## III

Diese Änderung tritt am 1. Februar 2003 in Kraft.

20. Dezember 2002

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Pascal Couchepin

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen  
Amtssprachen der AS bleibt diese Seite leer.