

Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP)

Änderung vom 13. Februar 2008

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement
verordnet:*

I

Die Verordnung des EVD vom 23. November 2005¹ über die Hygiene bei der Milchproduktion wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf Artikel 2 der Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005² und Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung vom 23. November 2005³ über die Primärproduktion

Art. 6 Abs. 4

⁴ Die Ergebnisse der Kontrollen sind schriftlich festzuhalten und drei Jahre aufzubewahren.

Art. 8 Abs. 2

² Die Milch muss folgenden Kriterien genügen, wobei, ausgenommen beim Gefrierpunkt, die methodische Streuung in den Anforderungen berücksichtigt ist:

a. Kuhmilch

Kriterium	Anforderung
Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	< 80 000
Somatische Zellen (pro ml)	< 350 000
Hemmstoffe	nicht nachweisbar
Gefrierpunkt	≤ - 0,520 °C

¹ SR 916.351.021.1

² SR 916.351.0

³ SR 916.020

b. Milch von anderen Tierarten

Kriterium	Anforderung
Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	< 1 500 000 bzw. < 500 000, sofern die Milch zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Hitzebehandlung bestimmt ist
Hemmstoffe	nicht nachweisbar

Art. 10 Abs. 4

⁴ Kolostrum nach Artikel 66a der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁴ über Lebensmittel tierischer Herkunft, das bis maximal fünf Tage nach der Geburt gewonnen wurde, darf vermarktet werden. Kolostrum muss getrennt von der übrigen Milch und mit entsprechender Bezeichnung abgegeben werden. Eine Vermischung von Kolostrum mit Milch ist verboten. Die Hygieneanforderungen an die Milchproduktion gelten für Kolostrum sinngemäss.

Art. 14 Abs. 7

⁷ Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.

Art. 21 Unterhalt

Die Produzentinnen und Produzenten müssen für eine einwandfreie Funktionsweise der Melkanlagen sorgen. Die Servicearbeiten an den Melkanlagen müssen mindestens einmal pro Jahr und in Sömmerungsbetrieben mindestens einmal in zwei Jahren von einer Fachperson nach international anerkannten Normen durchgeführt werden. Die Serviceblätter sind drei Jahre aufzubewahren.

II

Diese Änderung tritt am 1. März 2008 in Kraft.

13. Februar 2008

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:
Doris Leuthard

⁴ SR 817.022.108