



# Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV)

## Änderung vom 12. März 2018

---

*Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen,  
gestützt auf Artikel 72 Absatz 1 der Hygieneverordnung EDI  
vom 16. Dezember 2016<sup>1</sup> (HyV),  
verordnet:*

I

Anhang 1 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016 wird gemäss Beilage geändert.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2018 in Kraft.

12. März 2018

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit  
und Veterinärwesen:

Hans Wyss

<sup>1</sup> SR 817.024.1

Anhang 1

(Art. 3 Abs. 2 Bst. b, 5 Abs. 1, 24 Abs. 2, 66 Abs. 3 und 4, 67 Abs. 1 und 2, 71 Abs. 1 sowie 74)

## Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Teil 2 Ziff. 2.1, 2.1.1 (Betrifft nur den französischen Text), 2.1.2 (Betrifft nur den französischen Text), 2.1.3–2.1.6

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert <sup>2</sup>	Analytische Referenzmethode <sup>3</sup>	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c				
2.1.3 Schlachttierkörper von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden	<i>Salmonella</i>	50	2 <sup>4</sup>	In dem je Schlachttierkörper beprobten Bereich nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	Schlachttierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere
2.1.4 Schlachttierkörper von Schweinen	<i>Salmonella</i>	50	3 <sup>5</sup>	In dem je Schlachttierkörper beprobten Bereich nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	Schlachttierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Massnahmen im Bereich der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben

<sup>2</sup> Bei Nummern 2.1.3–2.1.6: m = M

<sup>3</sup> Es ist die neueste Fassung der Norm zu verwenden. Die aufgeführten Normen können eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normenvereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

<sup>4</sup> Die Anzahl der Proben, in denen Salmonellen nachgewiesen wurden. Der Wert c ist zu überprüfen, damit die Fortschritte bei der Verringerung der Salmonellenprävalenz berücksichtigt werden können.

<sup>5</sup> Die Anzahl der Proben, in denen Salmonellen nachgewiesen wurden. Der Wert c ist zu überprüfen, damit die Fortschritte bei der Verringerung der Salmonellenprävalenz berücksichtigt werden können.

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert <sup>2</sup>	Analytische Referenzmethode <sup>3</sup>	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c				
2.1.5 Geflügelschlachtkörper von Masthühnern und Truthähnern	<i>Salmonella</i> spp. <sup>6</sup>	50	5 <sup>7</sup>	In 25 g einer gepoolten Probe von der Halshaut nicht nachweisbar	EN/ISO 6579 (für den Nachweis)	Schlachttierkörper nach dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Massnahmen im Bereich der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben
2.1.6 Geflügelschlachtkörper von Masthühnern	<i>Campylobacter</i> spp.	50	20 <sup>8</sup>	1000 KBE/g	ISO 10272-2	Schlachttierkörper nach dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Massnahmen zur Keimreduktion, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Massnahmen im Bereich der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben

<sup>6</sup> Wird *Salmonella* spp. nachgewiesen, werden die Isolate für den Nachweis von *Salmonella typhimurium* oder *Salmonella enteritidis* weiter serotypisiert, damit die Einhaltung des mikrobiologischen Kriteriums nach Teil 1 Nummer 1.28 verifiziert werden kann.

<sup>7</sup> Die Anzahl der Proben, in denen Salmonellen nachgewiesen wurden. Der Wert c ist zu überprüfen, damit die Fortschritte bei der Verringerung der Salmonellenprävalenz berücksichtigt werden können.

<sup>8</sup> Ab dem 1.1.2020: c = 15, ab dem 1.1.2025: c = 10

*Teil 2 Ziff. 2.1 Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu Fleisch und Fleischerzeugnissen, Eintrag «Campylobacter spp in Schlachttierkörpern von Masthühnern» ändern*

*Campylobacter spp in Schlachttierkörpern von Masthühnern:*

- befriedigend, wenn höchstens c/n Werten  $> m$  sind,
- unbefriedigend, wenn mehr als c/n Werten  $> m$  sind.

## Teil 2 Ziff. 2.2.3 und 2.2.4

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert <sup>9</sup>		Analytische Referenzmethode <sup>10</sup>	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c	m	M			
2.2.3 Käse aus Rohmilch	Koagulasepositive Staphylokokken	5	2	10 <sup>4</sup> KBE/g	10 <sup>5</sup> KBE/g	EN/ISO 6888-2	Zu einem Zeitpunkt während der Herstellung,	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe. Sofern Werte > 10 <sup>5</sup> KBE/g nachgewiesen werden, ist die Partie auf Staphylokokken-Enterotoxine zu untersuchen.
2.2.4 Käse aus Milch, die einer Hitzebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde <sup>12</sup> , und gereifter Käse aus Milch oder Molke, die pasteurisiert oder einer Hitzebehandlung über der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde <sup>13</sup>	Koagulasepositive Staphylokokken	5	2	100 KBE/g	1000 KBE/g	EN/ISO 6888-1 oder 2	zu dem der höchste Staphylokokkengehalt erwartet wird <sup>11</sup>	

<sup>9</sup> Bei Nummern 2.2.1, 2.2.8, 2.2.10 und 2.2.11: m = M

<sup>10</sup> Es ist die neueste Fassung der Norm zu verwenden. Die aufgeführten Normen können eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

<sup>11</sup> In der Regel ist dies für Weichkäse und Halbhartkäse beim Prozessschritt «Käse vor Salzbad», für Hart- und Extrahartkäse beim Prozessschritt «Start Brennen» (nur Bruchkörner entnehmen).

<sup>12</sup> Dieses Kriterium gilt nicht, wenn die verantwortliche Person zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass kein Risiko einer Belastung mit Staphylokokken-Enterotoxinen besteht.

<sup>13</sup> Dieses Kriterium gilt nicht, wenn die verantwortliche Person zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass kein Risiko einer Belastung mit Staphylokokken-Enterotoxinen besteht.

## Teil 3 Ziff. 3.2

**3.2 Produktgruppen**

Produkt	Untersuchungskriterien	Richtwert KBE	Bemerkungen
3.2.1 Schlagrahm	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	10 000 000/g 10/g 100/g	
3.2.2 Patisseriewaren	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	1 000 000/g 10/g 100/g	Auf Produkte mit fermentierten Zutaten kann der Wert für aerobe, mesophile Keime nicht angewendet werden.
3.2.3 Genussfertige, offen ausgegebene Getränke aus Automaten	Aerobe, mesophile Keime <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 10 000/g	
3.2.4 Naturbelassen genussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	<i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	100/g 100/g	
3.2.5 Hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel	Aerobe, mesophile Keime <i>Enterobacteriaceae</i> Koagulasepositive Staphylokokken <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 100/g 100/g 1000/g	Auf Produkte mit fermentierten Zutaten kann der Wert für aerobe, mesophile Keime nicht angewendet werden.
3.2.6 Genussfertige Produkte, die sich nicht Ziffer 3.2.4 oder 3.2.5 zuordnen lassen (Mischprodukte)	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	10 000 000/g 100/g 100/g	Auf Produkte mit fermentierten Zutaten kann der Wert für aerobe, mesophile Keime nicht angewendet werden.
3.2.7 Genussfertige Lebensmittel, ausser schimmeligereifte	Schimmelpilze	Von blossen Auge nicht erkennbar	
3.2.8 Fleischerzeugnisse (Brühwurst- und Kochpökelfleischwaren) gekocht, ganz	Aerobe, mesophile Keime <i>Enterobacteriaceae</i> Koagulasepositive Staphylokokken	5 000 000/g 100/g 100/g	
3.2.9 Fleischerzeugnisse (Brühwurst- und Kochpökelfleischwaren) gekocht, geschnitten oder portioniert	Aerobe, mesophile Keime <i>Enterobacteriaceae</i> Koagulasepositive Staphylokokken	10 000 000/g 100/g 100/g	

---

Produkt	Untersuchungskriterien	Richtwert KBE	Bemerkungen
3.2.10 Fleischerzeugnisse (Brühwurst- und Kochpökelfleischwaren) gekocht, in der Packung pasteurisiert	Aerobe, mesophile Keime <i>Enterobacteriaceae</i> Koagulasepositive Staphylokokken	1 000 000/g 100/g 100/g	

---

