



CH-3003 Bern, BAG

- An die Kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Referenz/Aktenzeichen: 410.0003-71

Ihr Zeichen:

Unser Zeichen: GUT/KA/FRI

Liebefeld, 6. Dezember 2013

Informationsschreiben Nr. 173: Überprüfung der guten Verfahrenspraxis

1. Ausgangslage

Seit der Übernahme der mikrobiologischen Kriterien aus der Verordnung (EU) Nr. 2073/2005¹ im Jahr 2006 sind immer wieder Fragen zur mikrobiologischen Beurteilung von Lebensmitteln aufgetreten, für welche in der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005 (HyV, SR 817.024.1) keine Kriterien festgelegt sind. Dies insbesondere im Zusammenhang mit der Aufhebung von Toleranzwerten für genussfertige Lebensmittel.

2. Die massgeblichen Rechtsgrundlagen

- Anpreisung, Aufmachung und Verpackung von Lebensmitteln dürfen den Konsumenten nicht täuschen. Täuschend sind gemäss Art. 18 des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0) namentlich Angaben und Aufmachungen, die geeignet sind, beim Konsumenten falsche Vorstellungen über Beschaffenheit [...] und Wert des Lebensmittels zu erwecken.
- Gemäss Art. 8 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) dürfen Lebensmittel nicht verdorben, verunreinigt oder sonst im Wert vermindert sein. Nahrungsmittel dürfen Stoffe und Organismen nur in Mengen enthalten, welche die Gesundheit nicht gefährden können.
- Nach Art. 49 LGV muss die verantwortliche Person im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel eingehalten werden. Sie ist zur Selbstkontrolle verpflichtet.

¹ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1086/2011, ABl. L 281 vom 28.10.2011, S. 7.

- Sie hat nach Art. 47 LGV dafür zu sorgen, dass Lebensmittel durch Mikroorganismen, Fremdstoffe oder auf andere Weise nicht nachteilig verändert werden.

3. Vom BAG genehmigte Leitlinien für die gute Verfahrenspraxis

In vom BAG genehmigten Leitlinien² gemäss Art. 52 LGV haben verschiedene Branchenverbände auf der guten Verfahrenspraxis basierende mikrobiologische Kriterien im Rahmen der Selbstkontrolle festgelegt. Die Überprüfung dieser Kriterien ist ein Instrument zur Verifikation, ob die im Rahmen der guten Verfahrenspraxis getroffenen Massnahmen effektiv sind. Solche Kriterien in Form von Richtwerten liegen zum jetzigen Zeitpunkt in folgenden Bereichen vor:

- Milch und Milchprodukte: Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung, Fromarte³
- Back- Konditorei- und Confiseriewaren: Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, SBKV⁴
- Fleisch und Verarbeitungserzeugnisse: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Fleischfachbetrieben, SFF⁵

Eine Zusammenstellung dieser mikrobiologischen Kriterien findet sich im Anhang zu diesem Informationsschreiben. Werden die darin aufgeführten Richtwerte während der Haltbarkeitsdauer der Lebensmittel eingehalten, kann davon ausgegangen werden, dass die guten Verfahrenspraktiken nach Art. 49 Abs. 3 Bst. a LGV berücksichtigt worden sind und dass die getroffenen Massnahmen effektiv sind. Bei einer Überschreitung der Richtwerte ist von einer Minderung spezifischer, wertbestimmender Eigenschaften der Lebensmittel auszugehen. In diesem Fall ist das Lebensmittel und das Nichteinhalten der Guten Verfahrenspraxis bzw. der Guten Hygienepraxis zu beanstanden (Wertverminderung gemäss Art. 8 LGV, allenfalls in Verbindung mit weiteren rechtlichen Bestimmungen, Art. 47 und Art. 49 LGV).

Wir bitten Sie um Kenntnisnahme.

Mit freundlichen Grüssen

Leiter Direktionsbereich Verbraucherschutz

Dr. Roland Charrière
Stellvertretender Direktor

² <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04865/04892/04949/index.html?lang=de>

³ Zu beziehen bei Fromarte, Schwarztorstrasse 26, Postfach, 3001 Bern

⁴ Zu beziehen bei SBKV/ASPBP/ASMPP, Seilerstrasse 9, Postfach, 3001 Bern

⁵ Zu beziehen bei SFF, Steinwiesstrasse 59, Postfach, 8032 Zürich

Anhang

Zusammenstellung von mikrobiologischen Kriterien aus den Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis gemäss Artikel 52 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Die Richtwerte basieren auf Erfahrungswerten der Branche für eine gute Verfahrenspraxis (GVP)

Erläuterungen:

Diese Zusammenstellung von Richtwerten aus den Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis gemäss Artikel 52 LGV basiert auf dem jeweiligen Stand der vom BAG genehmigten Leitlinien⁶ und wird fortlaufend aktualisiert. Die Zusammenstellung umfasst in der vorliegenden Version mikrobiologische Kriterien für folgende Produktkategorien:

- Milch und Milchprodukte: Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung, Fromarte⁷
- Back- Konditorei- und Confiseriewaren: Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-gewerbe, SBKV⁸
- Fleisch und Verarbeitungserzeugnisse: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Fleisch-fachbetrieben, SFF⁹

Die Richtwerte beziehen sich auf den Zeitpunkt des Ablaufs des Mindesthaltbarkeits- bzw. des Verbrauchsdatums.

GVP-basierte mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte:

Produkt	Untersuchungskriterien	Richtwert	Bemerkungen
Pastmilch	Aerobe, mesophile Keime	< 100'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
Extrahartkäse	<i>E. coli</i>	< 10 KBE/g	Fakultative Überwachung, jährlich
Halbhartkäse, aus Rohmilch	<i>E. coli</i>	< 100 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 4 Monate
Halbhartkäse, aus thermisierter Milch	<i>E. coli</i>	< 10 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 4 Monate
Weichkäse, aus Rohmilch	<i>E. coli</i>	< 10'000 KBE/g	Obligate Überwachung, wöchentlich
Weichkäse, aus thermisierter Milch	<i>E. coli</i>	< 10'000 KBE/g	Obligate Überwachung, alle 2 Monate
Reibkäse aus Hartkäse	<i>E. coli</i>	< 10 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
	Koagulasepositive	< 100 KBE/g	Fakultative Überwachung

⁶ <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04865/04892/04949/index.html?lang=de>

⁷ Zu beziehen bei Fromarte, Schwarztorstrasse 26, Postfach, 3001 Bern

⁸ Zu beziehen bei SBKV/ASPBP/ASMPP, Seilerstrasse 9, Postfach, 3001 Bern

⁹ Zu beziehen bei SFF, Steinwiesstrasse 59, Postfach, 8032 Zürich

Produkt	Untersuchungskriterien	Richtwert	Bemerkungen
	Staphylokokken		chung, alle 6 Monate
	Schimmelpilze	< 10'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
Reibkäse aus Halbhartkäsezutaten	<i>E. coli</i>	< 1'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 1'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
	Schimmelpilze	< 10'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
Butter aus gesäuertem Rohrahm	Koagulasepositive Staphylokokken	< 100 KBE/g	Fakultative Überwachung, monatlich
Süssrahmbutter aus thermisiertem Rahm	Aerobe, mesophile Keime	< 1'000'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, nach Bedarf
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 100 KBE/g	Obligate Überwachung, alle 2 Monate
Butter aus gesäuertem, thermisiertem Rahm	Aerobe, mesophile Fremdkeime	< 1'000'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, nach Bedarf
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 100 KBE/g	Obligate Überwachung, alle 4 Monate
Butter aus pasteurisiertem Rahm	Aerobe, mesophile Keime	< 100'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate, Süssrahmbutter
	Aerobe, mesophile Fremdkeime	< 100'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate, Sauerrahmbutter
	<i>E. coli</i>	< 10 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
Rahm, pasteurisiert	Aerobe, mesophile Keime	< 100'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 4 Monate
	<i>Bacillus cereus</i>	< 1'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 4 Monate
Joghurt, Sauermilch aus pasteurisierter Milch	Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
	Hefen	< 10'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
Kefir aus pasteurisierter Milch	Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
Frischkäse und Quark aus pasteurisierter Milch	Hefen	< 100 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate
Buttermilch, Molke, Milch-, Molke- und Buttermilchgetränke, pasteurisiert	Aerobe, mesophile Keime	< 100'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 4 Monate, nicht fermentierte Getränke
	Aerobe, mesophile Fremdkeime	< 100'000 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 4 Monate, fermentierte Getränke
	Hefen	< 100 KBE/g	Fakultative Überwachung, alle 6 Monate

GVP-basierte mikrobiologische Kriterien für Back- Konditorei- und Confitseriewaren:

Produkt	Untersuchungskriterien	Richtwert	Bemerkungen / Massnahmen
Patisseriewaren	Aerobe, mesophile Keime	1'000'000 KBE/g	Überprüfung der Herstellungshygiene, der Lager-temperatur und Verkaufsfristen
	<i>E. coli</i>	10 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	
Schlagrahm	Aerobe, mesophile Keime	10'000'000 KBE/g	Überprüfung der Herstellungshygiene und der Daterung beim Flüssighm
	<i>E. coli</i>	10 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	
Rohe in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel, bspw. tellerfertige Salate ohne Sauce, frischer Fruchtsalat, nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte	<i>E. coli</i>	100 KBE/g	Überprüfung der Herstellungshygiene, der Auswahl der Rohstoffe und der Verkaufsfristen
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	
Hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel, bspw. Vanillecreme gekocht, Speiseeis auf Milchbasis, vorgekochte Teigwaren	Aerobe, mesophile Keime	1'000'000 KBE/g	Überprüfung der Hitzebehandlung, der Herstellungshygiene, der Lager-temperatur und der Verkaufsfristen
	Enterobacteriaceae	100 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	
	<i>Bacillus cereus</i>	1'000 KBE/g	
Mischprodukte, bspw. Birchermüesli, Fertigsalate, Sandwiches	Aerobe, mesophile Keime	10'000'000 KBE/g	Überprüfung der Herstellungshygiene, der Auswahl der Rohstoffe und der Verkaufsfristen
	<i>E. coli</i>	100 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	

GVP-basierte mikrobiologische Kriterien für Fleisch und Verarbeitungserzeugnisse:

Produkt	Untersuchungskriterien	Richtwert	Bemerkungen
Frischfleisch			Fleisch roh, ganz, zerkleinert bis Ragoutgrösse, nicht genussfertig
Schweinefleisch	Aerobe, mesophile Keime	10'000'000 KBE/g	
	Enterobacteriaceae	10'000 KBE/g	
	<i>E. coli</i>	1'000 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	
Rindfleisch, Kalbfleisch	Enterobacteriaceae	10'000 KBE/g	
	<i>E. coli</i>	1'000 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	
Zuchtwild, Pferd	Aerobe, mesophile Keime	10'000'000 KBE/g	
	Enterobacteriaceae	10'000 KBE/g	
	<i>E. coli</i>	1'000 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	
Lammfleisch	Aerobe, mesophile Keime	10'000'000 KBE/g	
	Enterobacteriaceae	10'000 KBE/g	
	<i>E. coli</i>	1'000 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	
Geflügelfleisch	Aerobe, mesophile Keime	10'000'000 KBE/g	
	Enterobacteriaceae	10'000 KBE/g	
	<i>E. coli</i>	1'000 KBE/g	
Jagdwild	<i>E. coli</i>	10'000 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	
Hackfleisch	Aerobe, mesophile Keime	10'000'000 KBE/g	
	<i>E. coli</i>	1'000 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	
Hackfleisch aus Geflügelfleisch	Aerobe, mesophile Keime	10'000'000 KBE/g	
	<i>E. coli</i>	1'000 KBE/g	
Fleischzubereitungen	Aerobe, mesophile Keime	10'000'000 KBE/g	Mariniert oder paniert, inkl. rohes Brät
	Enterobacteriaceae	10'000 KBE/g	
	<i>E. coli</i>	1'000 KBE/g	
Tatar und ähnliche Produkte, genussfertig	Aerobe, mesophile Keime	1'000'000 KBE/g	
	<i>E. coli</i>	100 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	
Rohpökelwaren			
Rohpökelwaren mit abgebrochener Reifung zum Ge-	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	

Produkt	Untersuchungskriterien	Richtwert	Bemerkungen
kochtessen, nicht genussfertig (bspw. Rollschinkli, Rippli)	Salmonella spp.	nn/10g	
Rohpökelwaren ausgereift, zum Rohessen	Enterobacteriaceae	100 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	
Rohwurst			
Rohwurstwaren mit abgebrochener Reifung zum Gekochtessen, nicht genussfertig (bspw. Saucisson)	Enterobacteriaceae	10'000 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	
Rohwurstwaren mit abgebrochener Reifung zum Rohessen, genussfertig (bspw. Mettwurst)	Salmonella spp.	nn/10g	
	<i>E. coli</i>	100 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	
Rohwurstwaren ausgereift, zum Rohessen	Enterobacteriaceae	100 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	1'000 KBE/g	
Fleischerzeugnisse gekocht (Brühwurst- und Kochpökelwaren)			
Fleischerzeugnisse gekocht, ganz	Aerobe, mesophile Keime	5'000'000 KBE/g	
	Enterobacteriaceae	100 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	
Fleischerzeugnisse gekocht, geschnitten oder Portion	Aerobe, mesophile Keime	10'000'000 KBE/g	
	Enterobacteriaceae	100 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	
Fleischerzeugnisse gekocht, in der Packung pasteurisiert	Aerobe, mesophile Keime	1'000'000 KBE/g	
	Enterobacteriaceae	100 KBE/g	
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	