

**Verordnung des EDI
über die hygienischen und mikrobiologischen
Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände,
Räume, Einrichtungen und Personal¹
(Hygieneverordnung, HyV)**

vom 26. Juni 1995 (Stand am 7. Mai 2002)

*Das Eidgenössische Departement des Innern,
gestützt auf die Artikel 10 Absatz 2 und 17 Absatz 4 der Lebensmittelverordnung
vom 1. März 1995² (LMV)
sowie Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung vom 1. März 1995³
über Gebrauchsgegenstände,
verordnet:*

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Grundsatz

¹ Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, muss dafür sorgen, dass diese durch Mikroorganismen nicht nachteilig beeinträchtigt werden.

² Werden beim Umgang mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen krankheitserregende oder giftstoffbildende Mikroorganismen nachgewiesen, welche die Lebensmittelsicherheit (Art. 11) gefährden können, so sind die Kontaminationsherde durch geeignete Massnahmen zu eliminieren oder abzugrenzen.

Art. 2 Produktgruppen

Für die hygienische und mikrobiologische Beurteilung werden folgende Produktgruppen unterschieden:⁴

a. ...⁵

b.⁶ genussfertiger Produkte:

1. Lebensmittel die naturbelassen genussfertig sind,

AS 1995 3445

¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 839).

² SR 817.02

³ SR 817.04

⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 30. Jan. 1998 (AS 1998 321).

⁵ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 30. Jan. 1998 (AS 1998 321).

⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 30. Jan. 1998 (AS 1998 321).

- 2.⁷ Lebensmittel, die durch Reinigen, Waschen, Schälen, Lufttrocknen, Zerkleinern, Ansäuern, Gärung, Reifung oder weitere biologische, chemische oder physikalische Technologieschritte, jedoch ohne abschliessende Hitzebehandlung genussfertig gemacht worden sind;
 - 3.⁸ Lebensmittel, die durch eine Wärmebehandlung (Art. 13 LMV) oder Behandlung wie Kochen, Braten, Backen, Frittieren, In-kochend-heisser-Flüssigkeit-Lösen usw. genussfertig gemacht worden sind;
 4. ...⁹
- c. nicht genussfertige Produkte:
Lebensmittel, die aus hygienischen, toxikologischen oder physikalischen Gründen nicht geniessbar sind und erst nach einer Behandlung nach Buchstabe b genussfertig werden;
- d. Gebrauchsgegenstände, wie Kosmetika, Packmaterialien, Spielzeuge und andere Erzeugnisse für Kleinkinder und Säuglinge.

Art. 3 Grenzwerte und Toleranzwerte für Mikroorganismen

¹ Die Grenzwerte in Anhang 1 bezeichnen die Mengen von Mikroorganismen, bei deren Überschreitung ein Produkt als gesundheitsgefährdend gilt.¹⁰

² Die Toleranzwerte in Anhang 2 bezeichnen die Mengen von Mikroorganismen, die erfahrungsgemäss nicht überschritten werden, wenn die Rohmaterialien sorgfältig ausgewählt werden, die gute Herstellungspraxis eingehalten und das Produkt sachgerecht aufbewahrt wird. Wird ein Toleranzwert überschritten, so gilt die Ware als im Werte vermindert.

³ ...¹¹

Art. 4 Untersuchungsmethoden

Die amtliche Prüfung der Proben wird nach den Methoden von Kapitel 56 «Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches¹² durchgeführt (Referenzmethoden).¹³ Andere Untersuchungsmethoden sind zulässig, wenn sie nachweislich zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden.¹⁴

⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 839).

⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 839).

⁹ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 27. März 2002 (AS **2002** 839).

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 839).

¹¹ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 31. Jan. 2000 (AS **2000** 368).

¹² In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Vertrieb Publikationen, 3003 Bern.

¹³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 839).

¹⁴ Fassung des Satzes gemäss Ziff. I der V des EDI vom 31. Jan. 2000, in Kraft seit 1. März 2000 (AS **2000** 368).

2. Abschnitt: Hygiene-Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln

Art. 5 Räume und Installationen

Die der Herstellung, Verarbeitung, Lagerung oder Abgabe von Lebensmitteln dienenden Räume und Installationen sowie die für den Transport von Lebensmitteln verwendeten Fahrzeuge müssen sauber und instand gehalten sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass:

- a.¹⁵ eine angemessene Reinigung und, wenn nötig, eine Desinfektion möglich ist;
- b.¹⁶ geeignete, kontrollierbare Temperaturbedingungen herrschen;
- c. eine hinreichende natürliche oder mechanische Belüftung vorhanden ist, wobei bei mechanischer Belüftung keine Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich auftreten dürfen;
- d. Filter und andere Teile von Lüftungssystemen, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind;
- e. in allen Bereichen eines Lebensmittelbetriebes eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung gewährleistet ist;
- f. bei Fenstern das Eindringen von Schmutz oder Tieren vermieden wird;
- g. Kondenswasserbildung und Schimmelwachstum an Decken und Wänden verhindert wird;
- h. Arbeitsflächen und Wände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, glatt und rissfrei sind;
- i. in allen Bereichen Handwaschgelegenheiten in genügender Zahl mit mischbarer Kalt- und Warmwasserzufuhr, mit Seifenspender und einer hygienischen Einrichtung zur Händetrocknung vorhanden sind;
- k. zwischen den einzelnen Arbeitsgängen Kontaminationen z. B. durch Einrichtungen, Belüftung, Personal oder Fremdeinflüsse und von aussen (z. B. durch Insekten, Nager oder andere Tiere) möglichst verhindert werden.

Art. 6 Mobile Lebensmittelauslagen

Für Marktstände und ähnliche mobile Lebensmittelauslagen gelten folgende Anforderungen:

- a.¹⁷ Sie müssen über geeignete Bedienungswerkzeuge sowie nötigenfalls über eine Waschgelegenheit und eine Vorrichtung für die Aufnahme von Abfällen verfügen.
- b. Die Arbeits- und Verkaufstische müssen:
 1. aus glattem, gut zu reinigendem Material bestehen,

¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 31. Jan. 2000, in Kraft seit 1. März 2000 (AS **2000** 368).

¹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 30. Jan. 1998 (AS **1998** 321).

¹⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 30. Jan. 1998 (AS **1998** 321).

2. geeignete Schutzvorrichtungen aufweisen, um die Waren vor dem Publikum, vor Tieren und vor Umwelteinflüssen zu schützen.
- c. Zur Vorratshaltung leichtverderblicher oder einer Kühlvorschrift unterstellter Lebensmittel muss ein Kühlgerät vorhanden sein.

Art. 7¹⁸ Kühllhaltung

Die Kühllhaltung von Lebensmitteln muss mit geeigneten Temperaturmessgeräten sowie Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen jederzeit gesichert und im Rahmen der Selbstkontrolle (Art. 23 des Lebensmittelgesetzes¹⁹) kontrolliert werden.

Art. 8 Halten und Mitführen von Tieren

Das Halten oder Mitführen von Tieren in Räumen, in denen Lebensmittel verarbeitet, zubereitet, gelagert oder abgegeben werden, ist verboten. Ausgenommen sind:

- a. Hunde, die eine blinde Person führen;
- b. Hunde in Gästeräumen von Gastgewerbebetrieben, wenn die für den Betrieb verantwortliche Person dies erlaubt.

Art. 9 Apparate, Geräte und Verkaufsautomaten

¹ Apparate, Geräte und Zubehörteile, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen oder die Lebensmittelkontaminationen verursachen können, müssen gut zugänglich sein und eine wirksame Reinigung und Desinfektion zulassen. Sie müssen:

- a. wenn möglich aus korrosionsfreiem Material bestehen und so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie vollkommen reingehalten werden können und Lebensmittelkontaminationen (mikrobielle und chemische) vermieden werden;
- b. so installiert sein, dass der Apparat oder das Gerät sowie das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann; wenn nötig sind geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren einzurichten.

² Verkaufsautomaten sind so aufzustellen und zu bauen, dass die Gefahr einer Kontamination der Lebensmittel oder die Einnistung von Ungeziefer vermieden werden kann.

Art. 10 Dampferzeugung, Brauchwasser

¹ Dampf, der direkt in Lebensmittel eingeleitet wird oder sonst damit in Berührung kommt, muss die für Trinkwasser geltenden Anforderungen erfüllen.

² Brauchwasser, das zur Dampferzeugung, Kühlung, Brandbekämpfung oder zu anderen Zwecken verwendet wird, die in keinem Zusammenhang mit Lebensmitteln stehen, ist gesondert zu- und abzuleiten. Die separaten Leitungssysteme müssen

¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 30. Jan. 1998 (AS 1998 321).

¹⁹ SR 817.0

leicht identifizierbar sein, und es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese bestehen.

3. Abschnitt: Lebensmittelsicherheit, Rohstoff- und Produktheigiene

Art. 11 Lebensmittelsicherheit

¹ Die Erfassung der kritischen Kontrollpunkte der mikrobiologischen Risiken (Art. 17 Abs. 3 LMV) und die Durchführung der Sicherheitsmassnahmen sind zu gewährleisten durch:

- a. Identifizierung und Bewertung der möglichen Gesundheitsrisiken, welche bei der Herstellung des Lebensmittels auftreten können; zu berücksichtigen sind die Rohmaterialien, die Herstellungstechnologie, die Lagerung und der Verkauf sowie die vorgesehene Verwendung des Endproduktes;
- b. Festlegen von Punkten, Arbeitsvorgängen oder bestimmten Technologieschritten im Herstellungsprozess, an denen ein Gesundheitsrisiko ausgeschaltet oder vermindert werden kann (Critical Control Points, CCPs);
- c. Festlegen von Standardwerten und Toleranzbereichen (CCP-Bedingungen), die einzuhalten sind und die bei der Überwachung der CCPs verbindlich sind;
- d. Einrichtung eines Überwachungssystems (Monitoring), mit dem die Einhaltung der vorgegebenen CCP-Bedingungen überprüft werden kann;
- e. Festlegen von Massnahmen, wenn durch das Monitoring eine Abweichung von den CCP-Bedingungen festgestellt wird;
- f. Festlegen von Verfahren zur Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Kontrollsystems (Verifikation);
- g. Dokumentation der Massnahmen nach den Buchstaben a–f.

² Das Kontrollsystem nach Absatz 1 ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden.

³ Die für die Lebensmittelsicherheit notwendigen Vorschriften müssen den Beschäftigten bekannt sein. Die für den Betrieb verantwortliche Person muss deren Befolgung durchsetzen und kontrollieren.

Art. 12 Rohstoff- und Produktionshygiene

¹ Rohstoffe, Zwischenprodukte und Endprodukte sind unter Bedingungen aufzubewahren, welche die Vermehrung gesundheitsgefährdender oder verderbniserregender Mikroorganismen eindämmen oder verhindern.

² Rohe nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren. Bei der Verarbeitung und Zubereitung (waschen, rüsten, usw.) sind zur Abgrenzung geeignete Vorkehrungen zu treffen.

³ Rohstoffe, die mikrobielle Verderbnis zeigen oder mikrobielle Toxine enthalten, dürfen nicht mehr zu Lebensmitteln verarbeitet werden. Sie müssen als ungeniessbar bezeichnet und in separaten und gesicherten Behältnissen entsorgt werden.

Art. 13²⁰ Konserven

Konserven gelten als verdorben oder als gesundheitsschädlich, wenn:

- a. die Verpackung (Glas, Beutel, Metalldose usw.) ein sichtbares Leck aufweist;
- b. bei abgefüllten Gläsern das Vakuum gebrochen ist;
- c. bei Metalldosen Deformierungen wie Bombagen, Federbombagen, Beulen usw. auftreten;
- d. bei Beuteln Blähungen oder durchlässige Stellen (Lecke) festgestellt werden;
- e. die Produkte eine atypische Sensorik aufweisen (z.B. bezüglich Geruch, Geschmack oder Farbe).

Art. 14²¹ Lebensmitteltemperaturen

¹ Lebensmittel und Speisen, die einer Kühlhaltevorschrift unterliegen und solche, bei denen sich bei der ungekühlten Aufbewahrung schädliche Mikroorganismen rasch vermehren können, müssen kühl gehalten werden.

² Lebensmittel und Speisen dürfen während begrenzter Zeit ungekühlt gehalten werden, wenn dadurch keine die Gesundheit gefährdende Vermehrung von Mikroorganismen erfolgt (z.B. bei Vorbereitungsarbeiten, während des Servierens, in Auslagen oder während Transporten).

³ Das Warmhalten von Speisen muss bei Temperaturen erfolgen, welche die Vermehrung schädlicher Mikroorganismen verhindert.

Art. 15 Lagerung und Transport

Lebensmittel müssen so gelagert und transportiert werden, dass Kontaminationen soweit als möglich vermieden werden.²² In Behältnissen, welche auch für andere Waren verwendet werden, dürfen sie nur dann transportiert oder gelagert werden, wenn jede Verunreinigung oder nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels ausgeschlossen ist.

Art. 16 Auslage und Verkauf

Unverpackte Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten offen zur Selbstbedienung angeboten werden oder die den Konsumentinnen oder Konsumenten sonst zugänglich sind, dürfen dadurch nicht nachteilig beeinflusst werden. Zur Selbstbedienung müssen geeignete Bedienungswerkzeuge und Verpackungsm-

²⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 30. Jan. 1998 (AS 1998 321).

²¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 30. Jan. 1998 (AS 1998 321).

²² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 30. Jan. 1998 (AS 1998 321).

terialien vorhanden sein. Selbstbedienungsstellen dieser Art müssen durch das Verkaufspersonal überwacht werden.

Art. 17 Entsorgung von Abfällen

¹ In Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden, dürfen Lebensmittelabfälle und andere Abfälle weder gelagert noch gesammelt werden, es sei denn, dies sei während dem ordnungsgemässen Betriebsablauf unvermeidbar.

² Für die Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen. Lebensmittel, Trinkwasser, Ausrüstungen und Arbeitsflächen müssen vor Kontaminationen durch Abfälle geschützt werden.

³ Abfalllager müssen sauber und frei von Ungeziefer sein. Die Räume zur Abfalllagerung sind nötigenfalls zu kühlen.

4. Abschnitt: Personalhygiene und Schulung

Art. 18 Personalhygiene

¹ In einem Lebensmittelbetrieb beschäftigte Personen müssen im Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit achten. Die Arbeitskleidung muss zweckmässig und sauber sein.

² Lebensmittelbetriebe müssen über die nötigen Umkleideräume und Einrichtungen zur Pflege der persönlichen Hygiene verfügen. Insbesondere gilt:

- a. Toiletten müssen eine natürliche oder künstliche Entlüftung aufweisen; die Toilettüren dürfen nicht in Räume öffnen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden.
- b. Die für den Betrieb verantwortliche Person muss das Personal zur Hände-, Körper- und Kleiderhygiene anhalten.

Art. 19 Schulung

Die für den Betrieb verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass das Personal der Tätigkeit entsprechend im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln geschult wird.

5. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 20 Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung vom 1. Juli 1987²³ über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände wird aufgehoben.

²³ [AS 1987 903, 1988 386]

Art. 21 Übergangsbestimmungen

¹ Lebensmittel dürfen noch bis zum 30. Juni 1997 nach altem Recht hergestellt oder importiert werden. Sie dürfen noch bis zum 30. Juni 1998 an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

² In Abweichung von Absatz 1 müssen die in den Anhängen 1 und 2 zu dieser Verordnung aufgeführten Grenz- und Toleranzwerte unmittelbar ab Inkrafttreten der Verordnung eingehalten werden.

Art. 22 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1995 in Kraft.

Schlussbestimmungen der Änderung vom 30. Januar 1998²⁴

¹ Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 1999 nach bisherigem Recht (Fassung vom 26. Juni 1995²⁵) hergestellt, importiert und an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² In Abweichung von Absatz 1 müssen die in den Anhängen 1 und 2 zu dieser Verordnung aufgeführten neuen Grenz- und Toleranzwerte unmittelbar ab Inkrafttreten eingehalten werden.

²⁴ AS 1998 321

²⁵ AS 1995 3445

Anhang 1²⁶
(Art. 3 Abs. 1)

Grenzwerte für Mikroorganismen

Legende: nn = nicht nachweisbar
KBE = koloniebildende Einheit
aw-Wert = Wasseraktivitätswert
≤ = kleiner gleich

Methoden: Kapitel 56
«Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches²⁷

Mikroorganismen	Produktgruppen/Produkt	Grenzwert KBE
<i>Bacillus cereus</i>	– nicht genussfertige Lebensmittel	10 ⁵ pro g
	– genussfertige Lebensmittel, ausgenommen Gewürze	10 ⁴ pro g
	– nicht genussfertige und genussfertige Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	10 ³ pro g
Thermotolerante <i>Campylobacter</i> spp.	– genussfertige Lebensmittel	nn pro 25 g
<i>Clostridium perfringens</i>	– nicht genussfertige Lebensmittel	10 ⁵ pro g
	– genussfertige Lebensmittel	10 ⁴ pro g
	– nicht genussfertige und genussfertige Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	10 ³ pro g
<i>Listeria monocytogenes</i>	– genussfertige Lebensmittel	nn pro 25 g
	– Fleischerzeugnisse mit einem aw-Wert ≤ 0,92	100 pro g
	– Gefrierprodukte, die gefroren konsumiert werden	100 pro g
	– kaltgeräucherte Fische	100 pro g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	– Kosmetika für Babys und die Anwendung in Augennähe	10 pro g
<i>Salmonella</i> spp.	– Trinkwasser	nn pro 5 l
	– nicht genussfertige und genussfertige Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	nn pro 50 g
	– genussfertige Lebensmittel	nn pro 25 g
Koagulasepositive Staphylokokken	– nicht genussfertige Lebensmittel	10 ⁵ pro g
	– genussfertige Lebensmittel	10 ⁴ pro g
	– nicht genussfertige Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	10 ³ pro g
	– genussfertige Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	10 ² pro g

²⁶ Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 839).

²⁷ In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Vertrieb Publikationen, 3003 Bern.

Anhang 2²⁸
(Art. 3 Abs. 2)

A. Toleranzwerte für Produkte

Legende: KBE = koloniebildende Einheit

Methoden: Kapitel 56
«Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches²⁹

Produkt	Untersuchungskriterien	Toleranzwerte KBE	Bemerkungen
1 Pasteurisierte Milch	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
2 Buttermilch, Molke, Milch-, Molke-, Buttermilchgetränke	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	Auf angesäuerte Produkte kann der Wert für aerobe, mesophile Keime nicht angewendet werden.
3 Sauermilch, Joghurt, stichfest, gerührt, flüssig, mit oder ohne Zutaten	Enterobacteriaceae Hefen	10/g 1 000/g	
4 Kefir	Enterobacteriaceae	10/g	
5 Milchpulver	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae	50 000/g 10/g	
6 Rahm			
61 – flüssig, pasteurisiert	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
62 – geschlagen, pasteurisiert	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	1 Mio./g 10/g 100/g	
63 – geschlagen, UHT-erhitzt	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
7 Käse			
71 Extrahart- und Hartkäse, sowie geriebener Käse und Käsemischungen aus Hartkäse	<i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	10/g 100/g	Reibkäse und Fondue-mischungen: Siehe auch Artikel 57 LMV.

²⁸ Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 839).

²⁹ In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Vertrieb Publikationen, 3003 Bern.

Produkt	Untersuchungskriterien	Toleranzwerte KBE	Bemerkungen
72 Halbhartkäse, sowie geriebener Käse und Käsemischungen mit Halbhartkäsezutaten	<i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	1 000/g 1 000/g	Reibkäse und Fondue-mischungen: Siehe auch Artikel 57 LMV.
73 Weichkäse, inkl. essbarem Rindenanteil	<i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	1 000/g 1 000/g	
74 Frischkäse	Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken	1 000/g 100/g	
75 Schmelzkäse, Streichschmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen	Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken	10/g 100/g	
8 Butter			
81 – aus pasteurisiertem Rahm	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Hefen	100 000/g 10/g 50 000/g	Auf gesäuerte Butter nach Artikel 65 Absatz 2 Buchstabe b LMV kann der Wert für aerobe, mesophile Keime nicht angewendet werden.
82 – Butter aus unpasteurisiertem Rahm	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	1 Mio./g 10/g 100/g	
9 Fleischerzeugnisse			
91 – Rohes, zerkleinertes oder gehacktes Fleisch für Tatar oder ähnliche Zubereitungen, welche roh gegessen werden	<i>Escherichia coli</i>	100/g	
92 – Fleischerzeugnisse zum Rohessen, ausgereift (Rohpökelfwaren und Rohwurstwaren ausgereift)	Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i> Koagulasepositive Staphylokokken	100/g 100/g 1 000/g	
93 – Fleischerzeugnisse zum Rohessen, mit abgebrochener Reifung (Rohwurstwaren mit abgebrochener Reifung)	Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i> Koagulasepositive Staphylokokken	10 000/g 100/g 1 000/g	

Produkt	Untersuchungskriterien	Toleranzwerte KBE	Bemerkungen
94 – Fleischerzeugnisse gekocht, in ganzen Stücken	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae	100 000/g 100/g	
zusätzlich für Produkte ohne Pökelfstoff	<i>Clostridium perfringens</i>	100/g	
95 – Fleischerzeugnisse gekocht, aufgeschnitten	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae	1 Mio./g 1 000/g	
zusätzlich für Produkte ohne Pökelfstoff	<i>Clostridium perfringens</i>	100/g	
96 – In der Packung pasteurisierte Produkte	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae	10 000/g 10/g	
zusätzlich für Produkte ohne Pökelfstoff	<i>Clostridium perfringens</i>	10/g	
97 – Geräucherte Fische	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken	1 Mio./g 1 000/g 1 000/g	
98 – Fisch-, Krebs- und Weichtier-erzeugnisse gekocht	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken	100 000/g 100/g 1 000/g	
10 Suppen			
101 – genussfertige	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	100 000/g 10/g 100/g	
11 Teigwaren, ungekocht			
111 – trocken	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken	100 000/g 1 000/g 10 000/g	
112 – nass	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken	1 Mio./g 10 000/g 1 000/g	
113 – nass mit Füllung	Wie 112 aber zusätzlich: Fleischfüllung <i>Clostridium perfringens</i> Pflanzliche Füllung <i>Bacillus cereus</i>	100/g 1 000/g	Auf Produkte mit fermentierten Zutaten kann der Wert für aerobe, mesophile Keime nicht angewendet werden.
12 Eier und Eierprodukte	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	100 000/g 10/g 100/g	
13 Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung			

Produkt	Untersuchungskriterien	Toleranz- werte KBE	Bemerkungen
131 – genussfertig	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae	10 000/g 10/g	Auf Produkte mit fermentierten Zutaten kann der Wert für aerobe, mesophile Keime nicht angewendet werden.
132 – nicht genussfertig	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae	100 000/g 100/g	Auf Produkte mit fermentierten Zutaten kann der Wert für aerobe, mesophile Keime nicht angewendet werden.
14 Patisseriewaren	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	1 Mio./g 10/g 100/g	Auf Produkte mit fermentierten Zutaten kann der Wert für aerobe, mesophile Keime nicht angewendet werden.
15 Speiseeis	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken	100 000/g 100/g 100/g	
16 Genussfertige Getränke aus Automaten	Aerobe, mesophile Keime	100 000/g	

B. Toleranzwerte für Trinkwasser, Mineralwasser, Quellwasser und Eis

Legende: nn = nicht nachweisbar
KBE = koloniebildende Einheit

Methoden: Kapitel 56
«Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches³⁰

Produkt	Untersuchungskriterien	Toleranzwerte KBE	Bemerkungen
1 Trinkwasser unbehandelt			
11 – an der Fassung	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken	100/ml nn/100ml nn/100ml	
12 – im Verteilnetz	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken	300/ml nn/100ml nn/100ml	
13 – abgefüllt in Behältnisse	<i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100ml nn/100ml nn/100ml	
2 Trinkwasser behandelt			
21 – nach der Behandlung	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken	20/ml nn/100 ml nn/100 ml	
22 – im Verteilnetz	wie 12		
23 – abgefüllt in Behältnisse	wie 13		
3 Mineralwasser und Quellwasser			
31 – an der Quelle	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100/ml nn/100ml nn/100ml nn/100ml	
32 – abgefüllt in Behältnisse	<i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100ml nn/100ml nn/100ml	
4 Eis als Zusatz zu Speisen oder Getränken	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	3 000/ml nn/100ml nn/100ml nn/100ml	

³⁰ In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Vertrieb Publikationen, 3003 Bern.

C. Toleranzwerte für Produktgruppen

Legende: KBE = koloniebildende Einheit

Methoden: Kapitel 56
«Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches³¹

Produkt	Untersuchungskriterien	Toleranzwerte KBE	Bemerkungen
1 Naturbelassen genussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel (Art. 2 Bst. b Ziff. 1 und 2).	<i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	10/g 100/g	Die Toleranzwerte für Produktgruppen kommen nicht zur Anwendung, wenn in Anhang 2, Liste A «Toleranzwerte für Produkte» spezifische Werte festgelegt sind.
2 Hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel (Art. 2 Bst. b Ziff. 3)	Aerobe, mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken	1 Mio./g 100/g 100/g	Wie unter Ziff. 1.
3 Genussfertige Produkte, die sich nicht C1 oder C2 zuordnen lassen (Mischprodukte)	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	10 Mio./g 100/g 100/g	Wie unter Ziff. 1. Auf Produkte mit fermentierten Zutaten kann der Wert für aerobe, mesophile Keime nicht angewendet werden.
4 Genussfertige Lebensmittel, ausgenommen schimmeligereifte	Schimmelpilze	von blosser Auge nicht erkennbar	

³¹ In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Vertrieb Publikationen, 3003 Bern.

