

Anforderungen an Hofverarbeiter von Milch Empfehlungen BAMOS AG

Bei der Verarbeitung der Milch und den Verkauf direkt ab Hof sind folgende Vorschriften zu berücksichtigen:

Allgemeine Grundlagen

Gesetzliche Grundlagen

Für Verarbeiter sind das Lebensfolgende Gesetze besonders zu beachten:

- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV (SR 817.02)
- Hygieneverordnung HyV (SR 817.024.1)
- Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108)
- Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)
- Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP)
- weitere, labelspezifische oder produktspezifische, gesetzliche Bestimmungen

Meldepflicht

Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

Grundsätzlich sind sämtliche Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, bewilligungspflichtig. Ausgenommen von der Bewilligungspflicht sind Betriebe, die pro Jahr weniger als 100'000kg Milch verarbeiten und die Milch und die daraus hergestellten Produkte nur direkt an die Konsumenten abgeben.

Anforderung an Räume zur Verarbeitung von Milch

- ☞ Räume müssen eine hygienisch einwandfreie Be- und Verarbeitung von Milch und Milchprodukten ermöglichen.
- ☞ Böden müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend, leicht zu reinigen und allenfalls zu desinfizieren sein. Gegebenenfalls verfügen die Räume über ein syphoniertes Abflusssystem
- ☞ Türen und Wände müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend, leicht zu reinigen und allenfalls zu desinfizieren sein. Wände müssen bis auf eine den Arbeitsvorgängen angepassten Höhe eine glatte Oberfläche aufweisen.
- ☞ Decken, direkt sichtbare Dachinnenseiten und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.
- ☞ Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Lassen sie sich nach aussen öffnen, so müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
- ☞ Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen.
- ☞ Es müssen genügend Waschegelegenheiten mit Kalt- und Warmwasser (Trinkwasserqualität) vorhanden sein.
- ☞ In Be- und Verarbeitungsräumen müssen geeignete Waschvorrichtungen für die Hände und die hygienische Trocknung der Hände (Einwegmaterial) vorhanden sein.

- ☞ Die Räume dürfen keinen direkten Zugang zu WC und Duschen aufweisen.
- ☞ Die Belüftung der Räume über die Fenster darf nicht durch geschmackliche Belastung beeinträchtigt werden.

Kühlmöglichkeit

Für die Lagerung der Milch und Milchprodukte müssen geeignete Räume vorhanden sein. Kühlräume oder Kühlschränke müssen die geforderten Temperaturen einhalten. Die Temperaturen sind zu kontrollieren und zu dokumentieren.

Selbstkontrolle

Im Lebensmittelgesetz ist die Selbstkontrolle ein wichtiger Punkt. Wer Lebensmittel verkauft, muss die Herstellung dokumentieren (Fabrikationskontrolle führen) und die hygienische Qualität der Produkte überprüfen und gewährleisten können.

Auszeichnung / Deklaration

Die verkaufsfertigen Produkte müssen gekennzeichnet werden. Neben der Produktbezeichnung, Lagerdauer und der Lagertemperatur sind auch der Preis sowie die Adresse des Herstellers erforderlich. Bei zusammengesetzten Produkten (z.B. Joghurt) müssen die Zutaten anteilmässig in absteigender Reihenfolge aufzuführen. Wird ein Hinweis auf eine Zutat gemacht (z.B. Erdbeeryoghurt), so muss der Anteil der Zutat in % angegeben werden.

Idealerweise wird eine Etikette der zuständigen Behörde zur Beurteilung unterbreitet.

Beratung und Untersuchungen der Produkte

BAMOS AG

Neue Industriestrasse 63
9602 Bazenheid
071 622 20 66

www.bamosag.ch

info@bamosag.ch

Weitere Auskünfte und Unterlagen erhalten Sie bei den zuständigen

Behörden:

Kanton Appenzell AR / AI Amt für Lebensmittelkontrolle der Kantone AR AI GL SH
Mühlentalstr. 184
Postfach 786
8201 Schaffhausen
Tel. +41(0)52 632 74 80
<http://www.lebensmittelkontrolle.ch/>

Kanton St. Gallen Kantonaales Amt für Lebensmittelkontrolle
Blarerstr. 2
9001 St. Gallen
Tel. +41(0)71 229 28 00
<http://www.kal.ch/>

Kanton Thurgau Kantonaales Laboratorium
Spannerstr. 20
8510 Frauenfeld
Tel. +41(0)52 724 22 64
<http://www.kantlab.tg.ch>