

W
WIJ WILLEM ALEXANDER,
D
BIJ DE GRATIE GODS,
K
KONING DER NEDERLANDEN,
F
PRINS VAN ORANJE-NASSAU,
ENZ. ENZ. ENZ.

Dekret von **Wird noch festgelegt**

zur Änderung des Rohstoffgesetzes über die Zubereitung und Behandlung von Lebensmitteln in Bezug auf die Änderung der mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel und Getränke sowie die Änderung des Rohstoffgesetzes über Lebensmittelhygiene im Zusammenhang mit der Änderung der Vorschriften für Rohmilch und Rohrahm für den unmittelbaren menschlichen Verzehr

Auf Vorschlag unseres Ministers für Gesundheit, Wohlfahrt und Sport vom...,
Referenznummer **Wird noch festgelegt**;

Gestützt auf Artikel 4 Absatz 1, Artikel 5 Absätze 1 und 6, Artikel 6, Artikel 8 Absatz 1 und Artikel 32b des Rohstoffgesetzes,

Nach Anhörung der Beratungsabteilung des Staatsrats (Stellungnahme **geben Sie das Datum der Stellungnahme ein Staatsrat** Nr. **enter-Stellungnahme Nr** Staatsrat);

Unter Berücksichtigung des ausführlichen Berichts des Ministers für öffentliche Gesundheit, Wohlfahrt und Sport vom **Datum des ausführlichen Berichts einfügen**,
Referenznummer des detaillierten Berichts einfügen);

wird Folgendes genehmigt und hiermit verordnet:

Artikel I

Artikel 4 des Rohstoffgesetzes über die Zubereitung und Behandlung von Lebensmitteln wird wie folgt geändert:

1. In Absatz 1 Buchstabe c werden die Worte „kultivierbarer Staphylococcus aureus“ durch „coagulase positive Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Arten)“ ersetzt.
2. Die Unterabschnitte (c) bis (e) werden in (d) bis (f) unnummeriert, und es wird ein Unterabschnitt eingefügt, der lautet:
 - c. Shiga-Toxin, das E. coli (STEC) produziert, ist in 25 g oder ml nicht nachweisbar;
3. Absatz 3 lautet nunmehr:
 3. Absatz 1 gilt auch nicht für Lebensmittel und Getränke, die keiner keimreduzierenden Behandlung unterzogen wurden und bei normalem Gebrauch erst verbraucht werden, nachdem der Endverbraucher eine Erwärmung oder eine andere Verarbeitung durchgeführt hat, die pathogene Mikroorganismen auf nicht schädliche Mengen reduziert.

Artikel II

Das Verordnung über die Lebensmittelhygiene des Rohstoffgesetzes wird wie folgt geändert:

A

In Artikel 2 Absatz 5 wird „Rohkuhmilch“ durch „Rohmilch und Rohrahm“ und „Artikel 8“ durch „Artikel 8 und 8a“ ersetzt.

B

Der Titel von Absatz 5 erhält folgende Fassung:

§ 5. Rohmilch und Rohrahm

C

Artikel 8 lautet nun:

Artikel 8

1. Rohmilch und Rohrahm, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur an den Verbraucher oder an die lokalen Einzelhändler geliefert werden, die direkt an den Verbraucher liefern. in dem Betrieb, in dem diese Erzeugnisse hergestellt wurden.
2. Der Betreiber eines Betriebs, in dem Rohmilch und Rohrahm hergestellt werden, kann diese Erzeugnisse dem Verbraucher vor Ort liefern:
 - a. wenn Rohmilch und Rohrahm ungekühlt geliefert werden: innerhalb von zwei Stunden nach der Produktion;
 - b. wenn Rohmilch und Rohrahm unmittelbar nach der Herstellung auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C gekühlt und bis zur Lieferung bei dieser Temperatur gelagert werden: innerhalb von 72 Stunden nach der Produktion.
3. Der in Absatz 2 genannte Unternehmer kann Rohmilch und Rohrahm in gefrorenem Zustand an den Verbraucher vor Ort liefern oder versenden:
 - a. wenn die Rohmilch und die Rohrahm innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung auf eine Temperatur von höchstens - 18 °C gefroren und bis zur Lieferung oder Versendung bei dieser Temperatur gelagert werden; und
 - b. wenn der Versand so erfolgt, dass die Temperatur des Produkts während des Transports konstant bleibt oder maximal - 15 °C erreicht.
4. Absatz 3 gilt sinngemäß für die Lieferung oder den Versand von Rohmilch und Rohrahm in gefrorenem Zustand an die lokalen Einzelhändler, wenn diese Erzeugnisse zur direkten Lieferung an den Verbraucher bestimmt sind.
5. Rohmilch und Rohrahm, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, müssen folgende Anforderungen erfüllen:
 - a. die im Anhang aufgeführten Kriterien; und
 - b. die in Artikel 4 Absatz 1 des Rohstoffgesetzes genannten Kriterien über die Zubereitung und Behandlung von Lebensmitteln.

6. Der Unternehmer gemäß Absatz 2 lässt Rohmilch mindestens zweimal im Monat auf die gesamte aerobe Keimzahl bei 30 °C untersuchen.

7. Die Prüfung gemäß Absatz 6 erfolgt am Ende der Lagerzeit der Milch, spätestens jedoch 72 Stunden nach der Herstellung. Diese Untersuchung kann früher stattfinden, wenn es plausibel ist, dass die Keimzahl auch am Ende des Lagerzeitraums das im Anhang festgelegte Kriterium erfüllt.

8. Der Unternehmer lässt gemäß Absatz 2 die Rohmilch mindestens einmal im Monat auf Salmonellen, Campylobacter und Shiga-Toxin, die E. coli (STEC) untersuchen. Die Häufigkeit dieser Studie kann halbiert werden, wenn die Ergebnisse die in Absatz 5 genannten Kriterien für sechs Monate hintereinander erfüllen.

9. Der Betreiber bewahrt die Daten der in den Absätzen 6 und 8 genannten Untersuchungen für zwei Jahre auf und hat sie der Aufsichtsbehörde zur Verfügung zu stellen.

D

In Artikel 8 wird ein Absatz angefügt, der wie folgt lautet:

10. Der in Absatz 2 genannte Unternehmer, der eine in Absatz 1 genannte Tätigkeit ausübt, hat dies unserem Minister zu melden. Die Mitteilung erfolgt mittels eines von unserem Minister zur Verfügung gestellten elektronischen Formulars. Unser Minister übermittelt die Einzelheiten der Mitteilung an die Verantwortlichen gemäß Artikel 25a Absatz 1 des Rohstoffgesetzes zur Überwachung der Einhaltung der Vorschriften dieses Artikels.

E

Nach Artikel 8 wird ein neuer Artikel eingefügt, der wie folgt lauten sollte:

Artikel 8a

1. Der Unternehmer stellt gemäß Artikel 8 Absatz 2 sicher, dass Behältnisse mit Rohmilch oder Rohrahm, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, mit Ausnahme des Milchtanks das Datum und die Uhrzeit der Sammlung der Rohmilch oder Rohrahm angeben.

2. Der Unternehmer stellt gemäß Artikel 8 Absatz 2 sicher, dass die Verpackung von Rohmilch und Rohrahm für den unmittelbaren menschlichen Verzehr oder in unmittelbarer Nähe dieser Erzeugnisse, wenn sie nur bei der Lieferung verpackt werden, in deutlich lesbarer Weise folgende Erklärung trägt:

a. bei Rohmilch oder Rohkolostrum: ROHMILCH/-KOLUSTRUM * VERWENDUNG AM TAG DES KAUFES * GEBEN SIE SCHÄDLICHEN BAKTERIEN KEINE CHANCE * KOCHEN VOR DER VERWENDUNG EMPFOHLEN;

b. bei Rohrahm: ROHRAHM * VERWENDUNG AM TAG DES KAUFES * GEBEN SIE SCHÄDLICHEN BAKTERIEN KEINE CHANCE * KOCHEN VOR DER VERWENDUNG EMPFOHLEN.

3. Abweichend von Absatz 2 ist die Angabe „AM TAG DES KAUFES ZU VERBRAUCHEN“ nicht zwingend vorgeschrieben, wenn die Verpackung ein Mindesthaltbarkeits- oder Enddatum enthält.

F

Der im Anhang zu diesem Dekret enthaltene Anhang wird dem Verordnung über die Lebensmittelhygiene des Rohstoffgesetzes hinzugefügt.

Artikel III

In Abschnitt C-27 des Anhangs zum Rohstoffgesetz werden folgende Abschnitte angefügt:

C-27.9	Artikel 2 Absatz 5 in Verbindung mit Artikel 8 Absatz 4	EUR 525	1 050 EUR	X
C-27.10	Artikel 2 Absatz 5 in Verbindung mit Artikel 8 Absatz 5	EUR 525	1 050 EUR	X
C-27.11	Artikel 2 Absatz 5 in Verbindung mit Artikel 8 Absatz 6	EUR 525	1 050 EUR	X
C-27.12	Artikel 2 Absatz 5 in Verbindung mit Artikel 8 Absatz 7	EUR 525	1 050 EUR	X
C-27.13	Artikel 2 Absatz 5 in Verbindung mit Artikel 8 Absatz 8	EUR 525	1 050 EUR	X
C-27.14	Artikel 2 Absatz 5 in Verbindung mit Artikel 8 Absatz 9	EUR 525	1 050 EUR	X
C-27.15	Artikel 2 Absatz 5 in Verbindung mit Artikel 8 Absatz 10	EUR 525	1 050 EUR	X
C-27.16	Artikel 2 Absatz 5 in Verbindung mit Artikel 8a	EUR 525	1 050 EUR	X

	Absatz 1			
C-27.17	Artikel 2 Absatz 5 in Verbindung mit Artikel 8a Absatz 2	EUR 525	1 050 EUR	X

Artikel IV

Dieses Dekret tritt in Kraft ab **Wird noch festgelegt** mit Ausnahme von Artikel II Buchstabe D, der zu einem durch königliches Dekret festzulegenden Zeitpunkt in Kraft tritt.

Hiermit verfüge ich, dass diese Verordnung zusammen mit der zugehörigen Begründung im Bulletin der Gesetze und Verordnungen veröffentlicht wird.

Der Minister für Gesundheit, Wohlfahrt und Sport

ENTWURF

Anhang zu Artikel II Abschnitt C

Anhang Kriterien für Rohmilch

(Anhang gemäß Artikel 8 Absatz 5 Buchstabe a des Lebensmittelhygienedekrets)

Parameter	Wert des Parameters
Aerobe Keimzahl bei 30 °C	≤ 25 000 pro ml für Rohmilch von Kühen oder Büffeln
Aerobe Keimzahl bei 30 °C	≤ 50 000 pro ml für Rohmilch von Kamelen, Dromedaren, Pferden oder Esel
Aerobe Keimzahl bei 30 °C	≤ 100 000 pro ml für Rohmilch von Ziegen, Schafen oder anderen Tierarten

ENTWURF