

VI
GE
NE
PF

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

Dekret från TBE

om ändring av varudekretet om beredning och behandling av livsmedel i samband med ändring av mikrobiologiska krav på livsmedels- och dryckesprodukter, och ändring av varudekretet om livsmedelshygien i samband med ändring av reglerna för obehandlad mjölk och rå grädde avsedd för direkt konsumtion

På förslag av vår minister för hälsa, välfärd och idrott av den ..., referensnummer TBE,

med beaktande av artiklarna 4.1, 5.1 och 5.6, 6, 8.1 och 32b i råvarulagen,

efter att ha hört Statsrådets rådgivande avdelning (yttrande av ange datum för yttrande Statsrådet, nummer angeyttrandennummer, Statsrådet),

Med beaktande av den detaljerade rapporten från ministern för folkhälsa, välfärd och idrott i infoga datum för detaljerad rapport, ange referensnummer för den detaljerade rapporten);

Godkännes och fastställs härmed följande:

Artikel I

Artikel 4 i varudekretet om beredning och behandling av livsmedel ska ändras på följande sätt:

1. I punkt 1.c ska orden "odlingsbara Staphylococcus aureus" ersättas med "koagulaspositiva stafylokocker (Staphylococcus aureus och andra arter)".
2. Underavsnitten c-e omnumreras som d-f, och ett underavsnitt ska införas med följande lydelse:
c. Shiga-toxin som producerar E. coli (STEC) kan inte detekteras i 25 g eller ml.
3. Punkt 3 ska ha följande lydelse:
3. Punkt 1 ska inte heller tillämpas på livsmedels- och dryckesprodukter som inte har genomgått bakteriereducerande behandling och som konsumeras under normal användning först efter det att slutanvändaren har tillämpat uppvärmning eller annan bearbetning som minskar patogena mikroorganismer till icke-skadliga mängder.

Artikel II

Varudekretet om livsmedelshygien ska ändras på följande sätt:

A

I artikel 2.5 ska "obehandlad komjolk" ersättas med "obehandlad mjölk och rå grädde" och "Artikel 8" ska ersättas med "Artiklarna 8 och 8a".

B

Rubriken till punkt 5 ska ersättas med följande:
5 §. Obehandlad mjölk och rå grädde

C

Artikel 8 ska ha följande lydelse:

Artikel 8

1. Obehandlad mjölk och rå grädde avsedd för direkt konsumtion får endast levereras till konsumenten eller till de lokala detaljhandlare som levererar direkt till konsumenten på den anläggning där dessa produkter producerades.
2. Den som driver en anläggning där obehandlad mjölk och rå grädde produceras får leverera dessa produkter till konsumenten på plats
 - a. om den obehandlade mjölken och den råa grädden levereras okyld: inom två timmar efter produktionen,
 - b. om den obehandlade mjölken och den råa grädden kylls till en temperatur av högst 4 °C omedelbart efter produktionen och lagras vid den temperaturen fram till leveransen: inom 72 timmar efter produktionen.
3. Den aktör som avses i punkt 2 får leverera eller sända obehandlad mjölk och rå grädde i fryst tillstånd till konsumenten lokalt
 - a. om den obehandlade mjölken och den råa grädden frysts ned till en temperatur av högst -18 °C inom 24 timmar efter produktionen och lagras vid denna temperatur fram till leverans eller avsändning, och
 - b. om leveransen sker på ett sådant sätt att produktens temperatur förblir konstant under transporten eller stiger till högst -15 °C.
4. Punkt 3 ska i tillämpliga delar gälla för leverans eller försändelser av obehandlad mjölk och rå grädde i fryst tillstånd till de lokala återförsäljarna, om dessa produkter är avsedda för direkt leverans till konsumenten.
5. Obehandlad mjölk och rå grädde avsedd för direkt konsumtion ska uppfylla följande krav
 - a. De kriterier som anges i bilagan, och
 - b. De kriterier som avses i artikel 4.1 i råvarulagens förordning om beredning och behandling av livsmedel.

6. Den aktör som avses i punkt 2 ska låta obehandlad mjölk undersökas minst två gånger i månaden med avseende på det totala antalet aeroba bakterier vid 30 °C.
7. Den undersökning som avses i punkt 6 ska äga rum i slutet av lagringsperioden för mjölken, dock senast 72 timmar efter produktionen. Denna undersökning får äga rum tidigare om det är troligt att antalet bakterier också kommer att uppfylla det kriterium som anges i bilagan i slutet av lagringsperioden.
8. Den aktör som avses i punkt 2 ska minst en gång i månaden låta undersöka obehandlad mjölk för salmonella, campylobacter och shiga-toxin som producerar E. coli (STEC). Frekvensen för denna studie får halveras om resultaten uppfyller de kriterier som avses i punkt 5 under sex månader i följd.
9. Verksamhetsutövaren ska behålla uppgifterna om de undersökningar som avses i punkterna 6 och 8 under två år och på begäran göra dem tillgängliga för tillsynsmyndigheten.

D

I artikel 8 ska en punkt läggas till med följande lydelse:

10. Den aktör som avses i punkt 2, som bedriver en verksamhet som avses i punkt 1 ska rapportera detta till vår minister. Anmälan görs med hjälp av ett elektroniskt formulär som tillhandahålls av vår minister. Vår minister ska lämna uppgifter om anmälan till de ansvariga enligt artikel 25a.1 i råvarulagen för övervakning av efterlevnad av bestämmelserna i denna artikel.

E

Efter artikel 8 ska en ny artikel införas som ska ha följande lydelse:

Artikel 8a

1. Den aktör som avses i artikel 8.2 ska se till att behållare med obehandlad mjölk eller rå grädde avsedd för direkt konsumtion, med undantag för mjöltkanken, anger datum och tidpunkt för insamlingen av den obehandlade mjölken eller den råa grädden.
2. Den aktör som avses i artikel 8.2 ska se till att förpackningen av obehandlad mjölk och rå grädde avsedd för direkt konsumtion eller i omedelbar närhet av sådana produkter, om den förpackas endast vid leverans, på ett tydligt läsbart sätt försetts med följande:
 - a. När det gäller obehandlad mjölk eller obehandlad kolostrum: OBEHANDLAD MJÖLK/KOLUSTRUM * ANVÄND PÅ INKÖPSDAGEN * GE INTE SKADLIGA BAKTERIER EN CHANS * TILLAGNING FÖRE ANVÄNDNING REKOMMENDERAS,
 - b. När det gäller rå grädde: RÅ GRÄDDE * ANVÄND PÅ INKÖPSDAGEN * GE INTE SKADLIGA BAKTERIER EN CHANS * TILLAGNING FÖRE ANVÄNDNING REKOMMENDERAS.
3. Genom undantag från punkt 2 ska uppgiften "ANVÄND PÅ INKÖPSDAGEN" inte vara obligatorisk om förpackningen innehåller ett datum för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag.

F

Den bilaga som återfinns i bilagan till denna förordning ska läggas till i råvarulagens förordning om livsmedelshygien.

Artikel III

Följande avsnitt ska läggas till i avsnitt C-27 i bilagan till råvarulagens förordning om administrativa böter:

C-27.9	Artikel 2.5 jämförd med artikel 8.4	525 euro	1 050 euro	X
C-27.10	Artikel 2.5 jämförd med artikel 8.5	525 euro	1 050 euro	X
C-27.11	Artikel 2.5 jämförd med artikel 8.6	525 euro	1 050 euro	X
C-27.12	Artikel 2.5 jämförd med artikel 8.7	525 euro	1 050 euro	X
C-27.13	Artikel 2.5 jämförd med artikel 8.8	525 euro	1 050 euro	X
C-27.14	Artikel 2.5 jämförd med artikel 8.9	525 euro	1 050 euro	X
C-27.15	Artikel 2.5 jämförd med artikel 8.10	525 euro	1 050 euro	X
C-27.16	Artikel 2.5 jämförd med artikel 8a.1	525 euro	1 050 euro	X
C-27.17	Artikel 2.5 jämförd med artikel 8a.2	525 euro	1 050 euro	X

Artikel IV

Detta dekret träder i kraft från och med **TBE** med undantag för artikel II.D, som träder i kraft vid en tidpunkt som fastställs i kungligt dekret.

Jag beslutar härmed att detta dekret och den medföljande motiveringen ska offentliggöras i Nederländernas officiella tidning.

Ministern för hälsa, välfärd och idrott,

UTKAST

Bilaga till artikel II, avsnitt C

Bilaga Kriterier för obehandlad mjölk

(Bilaga enligt artikel 8.5 a i råvarulagens förordning om livsmedelshygien)

Parameter	Parametervärde
Totalt antal aeroba bakterier vid 30 °C	≤ 25 000/ml för obehandlad mjölk från kor eller buffel
Totalt antal aeroba bakterier vid 30 °C	≤ 50 000/ml för obehandlad mjölk från kameler, dromedarer, hästar eller åsnor
Totalt antal aeroba bakterier vid 30 °C	≤ 100 000/ml för obehandlad mjölk från getter, får eller andra djurarter