



Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben – 2. Version 2023

Inhaltliche Änderungen:

- 1. Anpassungen an die Änderungen im Lebensmittelrecht**
 - a. Bezeichnung von Verordnungen
 - b. Begriffe: Toleranzwert wird zu Richtwert
- 2. Neue Milchprodukte**
 - a. Rohrahmbutter
 - b. Weichkäse aus hitzebehandelter Milch
- 3. Neues Kapitel «Gewinnung und Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch»**
- 4. Anpassungen beim mikrobiologischen Überwachungsplans**
 - a. Einführung von Richtwerten zur Überprüfung der Guten Verfahrenspraxis (GVP-Richtwerte)
 - b. Hartkäse: Neu
 - Staphylokokken im Käsebruch
 - Listerien in der Käserinde
 - Höchstwerte für Histamin
 - c. Halbhartkäse aus Rohmilch: Neu
 - Listerienanalyse mind. 2x pro Saison