

Bijlage 1. Voedselveiligheid-/proceshygiëne-criteria Salmonella (Verordening (EG) Nr. 2073/2005)

Er zijn in Verordening (EG) Nr. 2073 voedselveiligheidscriteria (voor het product in de schappen) voor Salmonella vastgelegd voor de volgende levensmiddelen met een hoog risico:

- Gehakt en vleesbereidingen
- Vleesproducten
- Gelatine en collageen
- Kaas, boter en room
- Melk- en weiprodukten
- Consumptie ijs
- Eiprodukten
- Kant en klare
- Levensmiddelen die rauwe eieren bevatten
- Gekookte schaal- en schelpdieren
- Levende tweekleppigen (oesters/mosselen)
- Gekiemde zaden
- Voorgesneden groenten en fruit
- Ongepasteuriseerde vruchten- en groentensappen
- Gedroogde zuigelingenvoeding
- Pluimveevlees

Er zijn proceshygienecriteria Salmonella voor

- Karkassen van roodvlees (varkens, runderen, schapen, geiten en paarden)
- Karkassen van witvlees (vleeskuikens en kalkoenen)