

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel aus Sicht eines Handelslabors

Welche gesetzlichen Meldepflichten sind bei mikrobiologischen Eigenkontrollen zu berücksichtigen?

Paul Andei, [paul.andrei@bav-institut.de](mailto:paul.andrei@bav-institut.de), Dienstag, 9. Juli 2019, Lemgo



# Meldepflichten

---

Wer? Welche? Wem?



# Meldepflichten

---

## Lebensmittelunternehmer

- Artikel 19 der Basis-VO (Verordnung (EG) Nr. 178/2002)
- Zoonose-Verordnung (seit 2007 gültig)

Hinweis: Mitteilungspflicht nach §44a LFGB für Mikrobiologie  
derzeit NICHT relevant

## Lebensmittelunternehmer

Artikel 19 der Basis-VO (Verordnung (EG) Nr. 178/2002):

Wenn „nicht sicheres“ Lebensmittel nach Art 14 Abs. 1 der Basis-VO

→ Rücknahme oder Rückruf (öffentlich)

→ Meldung an zuständige Behörde

# Nicht sichere Lebensmittel

---



Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass...

sie gesundheitsschädlich sind... (Art. 14 Abs. 2a VO (EG) 178/2002)

sie für den Verzehr für den Menschen ungeeignet sind...

(Art. 14 Abs. 2b VO (EG) 178/2002)

# Meldepflichten

## Lebensmittelunternehmer

### § 3 „Betriebseigene Kontrollen“ der Zoonose-Verordnung

Wenn bei Lebensmitteluntersuchungen Nachweis von Zoonoseerregern, dann:

- Mitteilung an Behörden
- Isolat und Rückstellprobe herstellen
- max. 3 Monate aufbewahren

# Zoonoseerreger in Lebensmitteln

---

Die wichtigsten Zoonoseerreger, die über LM übertragen werden:

- Thermophile Campylobacter
- Salmonellen
- *Yersinia enterocolitica*
- STEC/VTEC/EHEC
- *Listeria monocytogenes*



## Labore

Meldepflicht nach § 44 Abs. 4a LFGB, wenn:

...Grund zur Annahme, dass für ein Lebensmittel ein Verkehrsverbot nach Art 14 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde...

→ Labor muss zuständige Behörde unterrichten

## Behörden

- Information der Öffentlichkeit nach Artikel 10 der Basis-VO
- Information der Öffentlichkeit nach §40 LFGB
  - insbesondere wenn der Lebensmittelunternehmer seine Verpflichtungen nicht oder nicht ausreichend erfüllt

# Meldepflichten

---



## Behörden

Veröffentlichung nach §40 Abs. 1a LFGB durch Behörden  
wenn z.B.

→ gesetzliche **Grenzwerte**, Höchstgehalte... überschritten  
wurden...

# Unterschied Grenzwert - Warnwert

---

Unterschied zwischen:

- gesetzlichem **Grenzwert**
- DGHM-Empfehlungen enthalten **Richt- und Warnwerte**
- in wenigen Fällen Überschneidungen zur VO (EG) 2073/2005 z.B. bei *Listeria monocytogenes*

# Mikrobiologische Eigenkontrollen

---



Spektrum und Kriterien für mikrobiologische Eigenkontrollen:

- Verordnung (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien von Lebensmitteln
- DGHM-Empfehlungen
- Kundenvorgaben & Spezifikationen

# Beispiele



Patisseriewaren mit nicht durchgebackener Füllung (Handelsebene)  
(in Anlehnung an DGHM-Empfehlung)

	Ergebnisse in KbE	Richtwert in KbE	Warnwert in KbE
<i>Enterobacteriaceae/g</i>	<b>3.000</b>	1.000	10.000
<i>Escherichia coli/g</i>	<b>50</b>	10	100
Präs. <i>Bacillus cereus/g</i>	<b>400</b>	100	1.000
<i>Listeria monocytogenes/g</i>	< 10	---	100
Salmonellen in 25g	n.n.	---	n.n.

→ akzeptabel

→ Keine Meldepflichten

# Beispiele



## Patisseriewaren mit nicht durchgebackener Füllung (Handelsebene) (in Anlehnung an DGHM-Empfehlung)

	Ergebnisse in KbE	Richtwert in KbE	Warnwert in KbE
<i>Enterobacteriaceae/g</i>	<b>20.000</b>	1.000	10.000
<i>Escherichia coli/g</i>	<b>50</b>	10	100
Präs. <i>Bacillus cereus/g</i>	<b>400</b>	100	1.000
<i>Listeria monocytogenes/g</i>	< 10	---	100
Salmonellen in 25g	n.n.	---	n.n.

→ Nicht  
zufriedenstellend

→ Keine Meldepflichten

## Patisseriewaren mit nicht durchgebackener Füllung (Handelsebene) (in Anlehnung an DGHM-Empfehlung)

	Ergebnisse in KbE	Richtwert in KbE	Warnwert in KbE
<i>Enterobacteriaceae/g</i>	<b>20.000</b>	1.000	10.000
<i>Escherichia coli/g</i>	<b>50</b>	10	100
Präs. <i>Bacillus cereus/g</i>	<b>400</b>	100	1.000
<i>Listeria monocytogenes/g</i>	<b>30</b>	---	100
Salmonellen in 25g	n.n.	---	n.n.

→ Nicht  
zufriedenstellend

→ Meldepflicht des LM-Unternehmers nach §3 Zoonose-VO



# Beispiele

Patisseriewaren mit nicht durchgebackener Füllung (Handelsebene)

(in Anlehnung an DGHM-Empfehlung)

	Ergebnisse in KbE	Richtwert in KbE	Warnwert in KbE
<i>Enterobacteriaceae/g</i>	<b>20.000</b>	1.000	10.000
<i>Escherichia coli/g</i>	<b>50</b>	10	100
Präs. <i>Bacillus cereus/g</i>	<b>400</b>	100	1.000
<i>Listeria monocytogenes/g</i>	<b>400</b>	---	100
Salmonellen in 25g	n.n.	---	n.n.

→ Nicht zufriedenstellend

→ Meldepflicht des LM-Unternehmers nach §3 Zoonose-VO sowie nach Art. 10 Basis-VO und § 40 LFGB

→ Meldepflicht des Labors nach § 44 Abs. 4a LFGB

# Beispiele

## Mischsalate (Handelsebene)

(in Anlehnung an DGHM-Empfehlung)

	Ergebnisse in KbE	Richtwert in KbE	Warnwert in KbE
Präs. <i>Bacillus cereus</i> /g	<b>3.000</b>	500	1.000
Hefen/g	<b>200.000</b>	100.000	
Schimmelpilze/g	<b>40.000</b>	1.000	10.000
<i>Listeria monocytogenes</i> /g	< 10	---	100
Salmonellen in 25g	n.n.	---	n.n.

→ NICHT  
zufriedenstellend

→ Keine Meldepflichten

# Beispiele

## Mischsalate (Handelsebene)

(in Anlehnung an DGHM-Empfehlung)

	Ergebnisse in KbE	Richtwert in KbE	Warnwert in KbE
Präs. <i>Bacillus cereus</i> /g	<b>3.000</b>	500	1.000
Hefen/g	<b>200.000</b>	100.000	
Schimmelpilze/g	<b>40.000</b>	1.000	10.000
<i>Listeria monocytogenes</i> /g	< 10	---	100
Salmonellen in 25g	<b>nachweisbar</b>	---	n.n.

→ NICHT  
zufriedenstellend

→ Meldepflicht des LM-Unternehmers nach §3 Zoonose-VO  
sowie nach Art. 10 Basis-VO und § 40 LFGB

→ Meldepflicht des Labors nach § 44 Abs. 4a LFGB

# Beispiele

Mischsalate (Untersuchung Ende MHD) – Ergebnis 7 Tage später  
(in Anlehnung an DGHM-Empfehlung)

	Ergebnisse in KbE	Richtwert in KbE	Warnwert in KbE
Präs. <i>Bacillus cereus</i> /g	<b>3.000</b>	500	1.000
Hefen/g	<b>200.000</b>	100.000	
Schimmelpilze/g	<b>40.000</b>	1.000	10.000
<i>Listeria monocytogenes</i> /g	< 10	---	100
Salmonellen in 25g	<b>nachweisbar</b>	---	n.n.

→ NICHT  
zufriedenstellend

→ Meldepflicht des LM-Unternehmers nach §3 Zoonose-VO

# Beispiele



Rohes, gewürztes oder mariniertes Schweinefleisch (mit Durcherhitzungshinweis) (in Anlehnung an DGHM-Empfehlung)

	Ergebnisse in KbE	Richtwert in KbE	Warnwert in KbE
<i>Enterobacteriaceae/g</i>	<b>200.000</b>	10.000	100.000
Koag.-pos. Staphylokokken/g	<b>800</b>	500	5.000
<i>Listeria monocytogenes/g</i>	< 10	---	100
Salmonellen in 25g	<b>nachweisbar</b>	---	n.n.

→ NICHT zufriedenstellend

→ Meldepflicht des LM-Unternehmers nach §3 Zoonose-VO

