



Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen (BAV-Info Nr. 03/2012)

Die Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der Fachgruppe „Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene“ der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) veröffentlicht seit ungefähr 25 Jahren Empfehlungen zur Beurteilung von mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen bei Lebensmitteln.

Diese Empfehlungen finden in Deutschland sowohl seitens der Lebensmittelüberwachung als auch der Lebensmittelwirtschaft eine breite Akzeptanz und Anwendung. Gerade auch bei der Beurteilung von amtlichen Proben spielen die DGHM-Empfehlungen eine wichtige Rolle.

Neue Produktgruppe

Die DGHM-Arbeitsgruppe hat aktuell eine Empfehlung für die neue Produktgruppe „hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/Gerichte“ veröffentlicht. Die Produktgruppe umfasst durchgegarnte Produkte wie z.B. panierte Schnitzel, Frikadellen, Süßspeisen, Gemüsekomponenten und Sättigungsbeilagen. Sie findet jedoch ausschließlich Anwendung, wenn keine produktspezifischen Empfehlungen existieren.

Tabelle: Richt- und Warnwerte für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/Gerichte (DGHM)

	Abgabeform	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	hS/Gh	1×10^6 1×10^4	---
Enterobacteriaceae	hS/Gh	5×10^2 5×10^1	5×10^3 5×10^2
Escherichia coli	---	1×10^1	1×10^2
Koagulase-positive Staphylokokken	hS/Gh	1×10^2 1×10^1	1×10^3 1×10^2
präsumtive Bacillus cereus	---	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	---	1×10^2	1×10^3
Salmonella	---	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	---	---	1×10^2

KbE: Kolonie bildende Einheit - hS/Gh: hitzebehandelte Speisen/Gerichte, die heiß abgegeben werden

Für hitzebehandelte Speisen/Gerichte, die heiß abgegeben werden (hS/Gh) gelten bezüglich der Parameter „Aerobe mesophile Koloniezahl“, „Enterobacteriaceae“ und „Koagulase-positive Staphylokokken“ strengere Vorgaben. Es ist dabei zu beachten, dass die Werte über den gesamten Zeitraum der Heißhaltung bis zur Abgabe an den Verbraucher gelten (z.B. für Speisen und Gerichte aus Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie). Bezüglich der Heißhaltung wird auf die DIN 10506 verwiesen.

An der Entstehung der Werte für die neue Produktgruppe war Paul Andrei, der Geschäftsführer des BAV Instituts, maßgeblich beteiligt.

Bei offenen Fragen steht Ihnen Ihr BAV-Berater gerne zur Verfügung!

Haftungsausschluss:

Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für Inhalte, Fehler oder Auslassungen sowie für externe Internetlinks. Diese Informationen stellen keinen Rechtsrat dar und ersetzen keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung.

Stand: 01.10.12