



Veröffentlichung neuer DGHM-Empfehlungen sowie aktuelle Entwürfe (neue DGHM-Richt- und Warnwerte) (BAV-Info Nr. 01/2014)

Die Arbeitsgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) veröffentlicht seit ungefähr 25 Jahren Empfehlungen zur Beurteilung von mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen von Lebensmitteln. Herr Andrei (Geschäftsführer von BAV) ist Mitglied dieser Arbeitsgruppe und an der Ausarbeitung dieser Werte beteiligt.

Die DGHM-Empfehlungen finden sowohl seitens der Überwachung, als auch dem Handel und den Herstellern eine breite Akzeptanz und Anwendung. Gerade bei der Beurteilung von mikrobiologischen Ergebnissen von Lebensmittelproben spielen die DGHM-Empfehlungen eine wichtige Rolle.

Aktuell wird die DGHM-Arbeitsgruppe für einige Produktgruppen neue Empfehlungen veröffentlichen:

- rohes, gewürztes oder mariniertes Schweinefleisch (ausgenommen Innereien)
- rohes, gewürztes oder mariniertes Rindfleisch (ausgenommen Innereien)
- rohes, gewürztes oder mariniertes Geflügelfleisch (ausgenommen Innereien)
- rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen

Weiterhin gibt es zu folgenden Produktgruppen Entwürfe:

- aufgeschlagene Sahne
- Mischsalate, abgepackte Ware zur Abgabe an den Verbraucher
- feuchte, verpackte Teigwaren
- ungewürztes und gewürztes Hackfleisch aus Schweine- und Rindfleisch auf Handelsebene
- Instantprodukte
- Nüsse

Die oben aufgeführten Entwürfe und neuen Empfehlungen werden innerhalb der kommenden Wochen auf den nachfolgend angegebenen Internetseiten abrufbar sein.

Bevor neue Empfehlungen veröffentlicht werden, sind vorab die Entwürfe für mehrere Monate auf der Homepage der DGHM (www.dghm.org) einsehbar. Kommentare von z.B. Firmen, Verbänden oder Überwachung zu den Entwürfen werden von der DGHM-Arbeitsgruppe ausdrücklich begrüßt. Die DGHM-Empfehlungen sind über den Beuth-Verlag kostenpflichtig zu beziehen (www.dghm-richt-warnwerte.de).

Bei den o.g. Entwürfen sind folgende Aspekte hervorzuheben:

- bei den Kriterien für "aufgeschlagene Sahne" wurde gegenüber den vorhergehenden Empfehlungen der Warnwert für *Enterobacteriaceae* um eine Zehnerpotenz auf 10.000 KBE/g herabgesetzt. Des Weiteren wurden Richt- und Warnwerte für "präsumtive *Bacillus cereus*" hinzugefügt (Richtwert: 100 KBE/g und Warnwert: 1.000 KBE/g)
- bei den Kriterien für "Mischsalate" wurden gegenüber den vorhergehenden Empfehlungen die Kriterien für *Escherichia coli* um eine Zehnerpotenz herabgesetzt (Richtwert: 10 KBE/g und Warnwert: 100 KBE/g). Des Weiteren wurden Richt- und Warnwerte für "präsumtive *Bacillus cereus*" hinzugefügt (Richtwert: 500 KBE/g und Warnwert: 1.000 KBE/g)
- bei den Kriterien für "feuchte, verpackte Teigwaren" wurde gegenüber den vorhergehenden Empfehlungen der Warnwert für *Enterobacteriaceae* um eine Zehnerpotenz auf 1.000 KBE/g herabgesetzt.

Bei offenen Fragen steht Ihnen Ihr BAV-Kundenbetreuer sehr 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: 12.05.14