

**Eine Empfehlung der Ständigen Arbeitsgemeinschaft Mikrobiologische
Richt- und Warnwerte für Lebensmittel
Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM e.V.)**

**Mikrobiologische Richt- und Warnwerte
ENTWÜRFE – Stand März 2019**

Richt- und Warnwerte für rohe, trockene Teigwaren ohne Füllung
Entwurf einer Empfehlung, 08.11.2018

Richt- und Warnwerte für gereifte Salzlakekäse z.B. Feta zur Abgabe an den Verbraucher
Entwurf einer Empfehlung, 27.03.2019

Richt- und Warnwerte für Mozzarella aus Kuhmilch zur Abgabe an den Verbraucher
Entwurf einer Empfehlung, 27.03.2019

Richt- und Warnwerte für Keimlinge und Sprossen zur Abgabe an den Verbraucher
Entwurf einer Empfehlung, 27.03.2019

Richt- und Warnwerte für frisches, verzehrfertig vorbereitetes, geschnittenes abgepacktes und nicht
abgepacktes Obst sowie Obstmischungen
Entwurf einer Empfehlung, 27.03.2019

Richt- und Warnwerte für rohe, trockene Teigwaren ohne Füllung

Entwurf einer Empfehlung, 08.11.2018

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Schimmelpilze	1 x 10 ³	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³
<i>Clostridium perfringens</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g

KbE: Koloniebildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

Die Definitionen der Richt- und Warnwerte in der Präambel sind zu beachten!

Richt- und Warnwerte für gereifte Salzlakekäse z.B. Feta zur Abgabe an den Verbraucher

Entwurf einer Empfehlung, 27.03.2019

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
<i>Enterobacteriaceae</i>	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Hefen ^{a)}	1 x 10 ⁵	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{b)}	---	1 x 10 ²

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

^{a)} Bei Überschreitung des Richtwertes durch Verderbsorganismen, für die keine Warnwerte angegeben sind, sollten zur Beurteilung weitere Kriterien, v.a. jedoch. sensorische Abweichungen, herangezogen werden.

^{b)} Für die Untersuchung und die Bewertung von *L. monocytogenes* sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der jeweils gültigen Fassung zu beachten.

Die Definitionen der Richt- und Warnwerte in der Präambel sind zu beachten!

Richt- und Warnwerte für Mozzarella aus Kuhmilch zur Abgabe an den Verbraucher

Entwurf einer Empfehlung, 27.03.2019

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
<i>Enterobacteriaceae</i>	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Pseudomonaden	1 x 10 ⁵	---
Hefen ^{a)}	1 x 10 ⁵	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{b)}	---	1 x 10 ²

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

a) Bei Überschreitung des Richtwertes durch Verderbsorganismen, für die keine Warnwerte angegeben sind, sollten zur Beurteilung weitere Kriterien, v.a. jedoch sensorische Abweichungen, herangezogen werden.

b) Für die Untersuchung und die Bewertung von *L. monocytogenes* sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der jeweils gültigen Fassung zu beachten.

Die Definitionen der Richt- und Warnwerte in der Präambel sind zu beachten!

Richt- und Warnwerte für Keimlinge und Sprossen zur Abgabe an den Verbraucher

Entwurf einer Empfehlung, 27.03.2019

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
<i>Escherichia coli</i>	1×10^2	1×10^3
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1×10^2	1×10^3
STEC	---	n.n. in 25 g
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{a)}	---	1×10^2

KbE: Koloniebildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

^{a)} Für die Untersuchung und die Bewertung von *Listeria monocytogenes* sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der jeweils gültigen Fassung zu beachten.

Die Definitionen der Richt- und Warnwerte in der Präambel sind zu beachten!

Richt- und Warnwerte für frisches, verzehrfertig vorbereitetes, geschnittenes abgepacktes und nicht abgepacktes Obst sowie Obstmischungen^{a)}

Entwurf einer Empfehlung, 27.03.19

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 ⁷	---
<i>Enterobacteriaceae</i>	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Hefen ^{b)}	1 x 10 ⁵	---
Schimmelpilze	1 x 10 ³	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	5 x 10 ²	1 x 10 ³
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{c)}	---	1 x 10 ²

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

- a) Die Produktgruppe umfasst in Scheiben, Stücke oder Würfel geschnittenes rohes Obst und ganze Beeren.
- b) Bei Überschreitung des Richtwertes ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.
- c) Für die Untersuchung und die Bewertung von *L. monocytogenes* sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der jeweils gültigen Fassung zu beachten.

Die Definitionen der Richt- und Warnwerte in der Präambel sind zu beachten!