

## **Mikrobiologische Richt- und Warnwerte ENTWÜRFE – Stand November 2019**

Richt- und Warnwerte für gegarte TK-Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzeh-  
temperatur erhitzt werden müssen

Entwurf einer Empfehlung, 27.11.2019

Richt- und Warnwerte für Sushi

Entwurf einer Empfehlung, 27.11.2019

NEU: Richt- und Warnwerte für TK-Obst

Entwurf einer Empfehlung, 27.11.2019

NEU: Richt- und Warnwerte für TK-Gemüse

Entwurf einer Empfehlung, 27.11.2019

**Richt- und Warnwerte für gegarte TK-Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrttemperatur erhitzt werden müssen**

**Entwurf einer Empfehlung, 27.11.2019**

	<b>Richtwert (KbE/g)</b>	<b>Warnwert (KbE/g)</b>
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 <sup>5</sup>	---
<i>Enterobacteriaceae</i>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>a)</sup>	---	1 x 10 <sup>2</sup>

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

<sup>a)</sup> 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 Sushi

### Entwurf einer Empfehlung, 27.11.2019

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	$1 \times 10^6$	---
<i>Enterobacteriaceae</i>	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$
<i>Escherichia coli</i>	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
Pseudomonaden	$1 \times 10^5$	---
Hefen	$1 \times 10^5$	---
Koagulase-positive Staphylokokken	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>a)</sup>	---	$1 \times 10^2$

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

<sup>a)</sup> 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!**

## NEU: TK-Obst

### Entwurf einer Empfehlung, 27.11.2019

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
<i>Escherichia coli</i>	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
Hefen	$1 \times 10^4$	---
Schimmelpilze	$1 \times 10^3$	---
Koagulase-positive Staphylokokken	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>a)</sup>	---	$1 \times 10^2$

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

<sup>a)</sup> 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 für zu beachten.

Für Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren Brombeeren (sowie aus Mischungen der genannten Früchte) wird der Nachweis von Norovirus und Hepatitis A-Virus in 20 g empfohlen.

Früchte können in unterschiedlichem Maße mit Mykotoxinen belastet sein.

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

## NEU: TK-Gemüse

### Entwurf einer Empfehlung, 27.11.2019

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	$1 \times 10^6$	---
<i>Escherichia coli</i>	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Hefen	$1 \times 10^4$	---
Schimmelpilze	$1 \times 10^3$	---
Koagulase-positive Staphylokokken	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>a)</sup>	---	$1 \times 10^2$

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

<sup>a)</sup> 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 für zu beachten.

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