

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte ENTWÜRFE – Stand August 2021

Richt- und Warnwerte für Trockenfrüchte incl. Rosinen und Obstpulver
Entwurf einer Empfehlung, 15.12.2020

Richt- und Warnwerte für TK-Obst
Entwurf einer Empfehlung, 26.08.2021

NEU Richt- und Warnwerte für rohes Lammfleisch, nicht zerkleinert, nicht mariniert,
(ausgenommen Innereien)
Entwurf einer Empfehlung, 26.08.2021

Richt- und Warnwerte für Trockenfrüchte incl. Rosinen und Obstpulver

Entwurf einer Empfehlung, 15.12.2020

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^5	---
<i>Enterobacteriaceae</i>	1×10^2	1×10^3
<i>Escherichia coli</i>	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze ^{a)}	1×10^4	---
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	5×10^2	1×10^3
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 125 g

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

a) Nur Myzel-bildende Pilze (keine Hefen)

Bei der mikrobiologischen Beurteilung von getrockneten Früchten ist zu beachten, dass diese Produkte in Abhängigkeit von den Einflüssen bei der Ernte, der Trocknung, der Lagerung und des Transportes in unterschiedlichem Maße mit Mykotoxinen belastet sein können. Unter den Mykotoxinen, die auf Trockenfrüchten gebildet werden können, haben die Aflatoxine und das Ochratoxin A (OTA) die größte toxikologische Bedeutung.

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

Richt- und Warnwerte für TK-Obst

Entwurf einer Empfehlung, 26.08.2021

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

KbE: Kolonie bildende 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 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 Richt- und Warnwerte für rohes Lammfleisch, nicht zerkleinert, nicht mariniert (ausgenommen Innereien)

Entwurf einer Empfehlung, 26.08.21

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl ^{a)}	5×10^6	---
<i>Enterobacteriaceae</i>	1×10^4	1×10^5
<i>Escherichia coli</i>	5×10^2	5×10^3
Präsumptive <i>Pseudomonas</i> ^{a)}	1×10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
<i>Shigatoxin-bildende E.coli</i> ^{b)}	---	n.n. in 25 g
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{c)}	---	$< 1 \times 10^2$

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

a) Bei Überschreitung des Richtwertes ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.

b) Für Lammfilets und Lammsteaks.

c) 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!