

## **Mikrobiologische Richt- und Warnwerte ENTWÜRFE – Stand Mai 2022**

1.2 Richt- und Warnwerte für Säuglingsfolgenahrung auf Milchpulverbasis  
Entwurf einer Empfehlung, 18.05.2022

9.1 Richt- und Warnwerte für Getreidemehle aus Weizen, Roggen, Dinkel  
Entwurf einer Empfehlung 18.05.2022

11.2 Richt- und Warnwerte für Trockenfrüchte incl. Rosinen und Obstpulver  
Entwurf einer Empfehlung, 25.11.2021

## 1.2 Richt- und Warnwerte für Säuglingsfolgenahrung auf Milchpulverbasis

### Entwurf einer Empfehlung, 18.05.2022

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl <sup>a)</sup>	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
<i>Enterobacteriaceae</i> <sup>b)</sup>	---	n.n. in $5 \times 10^1$ g
<i>Escherichia coli</i>	---	n.n. in 1g
Koagulase-positive Staphylokokken	---	n.n. in 1g
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	$5 \times 10^1$	$5 \times 10^2$
<i>Clostridium perfringens</i>	$1 \times 10^0$	$1 \times 10^1$
<i>Salmonella</i> <sup>c)d)</sup>	---	n.n. in 750 g
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>d)e)</sup>	---	n.n. in 250 g

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

a) Nicht berücksichtigt werden Mikroorganismen, die aufgrund ihrer probiotischen Potenz zugesetzt wurden.

b) Die  $5 \times 10$  g setzen sich aus fünf Probenahmen à 10 g zusammen. Für die Untersuchung und Bewertung von *Enterobacteriaceae* sind die Vorgaben für Prozesshygienekriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der jeweils gültigen Fassung zu beachten.

c) Die 750 g setzen sich aus 30 Probenahmen von je 25 g zusammen, die an unterschiedlichen Stellen derselben Charge erfolgen.

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

e) Die 250 g setzen sich aus zehn Probenahmen von je 25 g zusammen, die an unterschiedlichen Stellen derselben Probe erfolgen.

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

## 9.1 Richt- und Warnwerte für Getreidemehle aus Weizen, Roggen, Dinkel,

### Entwurf einer Empfehlung 18.05.2022

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 <sup>6</sup>	---
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze	1 x 10 <sup>4</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>Clostridium perfringens</i>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> in 25 g	---	n.n**.

\*KbE: Koloniebildende Einheit

\*\*n.n.: nicht nachweisbar

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

## 11.2 Richt- und Warnwerte für Trockenfrüchte incl. Rosinen und Obstpulver

### Entwurf einer Empfehlung, 25.11.21

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

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

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