

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte ENTWÜRFE – Stand Mai 2025

3.3 Richt- und Warnwerte für Rohpökelware zur Abgabe an den Verbraucher, Entwurf einer Empfehlung Stand 05.07.2025

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Enterobacteriaceae	1×10^2	1×10^3
<i>Escherichia coli</i>	1×10^1	1×10^2
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{a)}	---	n.n. in 25 g bzw. 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. Ergänzend hierzu können die Regelungen aus dem Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in der jeweils gültigen Fassung herangezogen werden.

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

5.5 Richt- und Warnwerte für rohe Muscheln und rohes Muschelfleisch, Entwurf einer Empfehlung Stand 05.07.2025

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---
Enterobacteriaceae	1×10^3	1×10^4
<i>Escherichia coli</i> ^{a)}	1×10^1	1×10^2
Pseudomonaden	1×10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{b)}	---	1×10^2

KbE: Koloniebildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

^{a)} Für lebende Muscheln (Lebensmittelkategorie 1.24.) gilt das Lebensmittelsicherheitskriterium der Verordnung (EG) 2073/2005.

^{b)} Für die Untersuchung und 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. Ergänzend können die Regelungen aus dem Art 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in der jeweils gültigen Fassung herangezogen werden.

Eine zusätzliche Untersuchung auf *Vibrio* spp. kann, in Abhängigkeit von Produkt und Herkunftsregion, sinnvoll sein. Bezüglich der gesundheitlichen Bewertung eines Nachweises und einer dafür evtl. notwendigen weiterführenden Diagnostik wird auf die aktuellen Risikobewertungen von EFSA (<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8896>) und BfR (<https://doi.org/10.17590/20220413-083752>) zu *Vibrio* spp. verwiesen.

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

9.4 Richt- und Warnwerte für Tiefkühl-Pâtisserieswaren mit nicht durchgebackener Füllung (bestimmungsgemäß verzehrfertig ohne Erhitzen), Entwurf einer Empfehlung Stand 05.07.2025

Die Produktgruppe umfasst Tiefkühl-Backwaren, die nach dem Backen und vor dem Tiefgefrieren gefüllt und/oder belegt und/oder überzogen werden.

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl ^{a)}	1×10^6	---
Enterobacteriaceae ^{b)}	1×10^2	1×10^3
<i>Escherichia coli</i>	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze	1×10^3	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1×10^2	1×10^3
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{c)}	---	n.n. in 25 g bzw. 1×10^2

KbE: Koloniebildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

^{a)} Lebende Mikroorganismen aus fermentierten Zutaten sind bei der Beurteilung zu berücksichtigen.

^{b)} Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.

^{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. Ergänzend hierzu können die Regelungen aus dem Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in der jeweils gültigen Fassung herangezogen werden.

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

9.5 Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Patisseriewaren mit nicht durchgebackener Füllung, Entwurf einer Empfehlung Stand 05.07.2025

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---
Enterobacteriaceae	1×10^3	1×10^4
<i>Escherichia coli</i>	1×10^1	1×10^2
Hefen ^{b)}	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
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{c)}	---	n.n. in 25 g bzw. 1×10^2

KbE: Kolonie bildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

^{a)} Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.

^{b)} Lebende Mikroorganismen aus fermentierten Zutaten sind bei der Beurteilung zu berücksichtigen.
Bei Überschreitung des Richtwertes ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.

^{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. Ergänzend hierzu können die Regelungen aus dem Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in der jeweils gültigen Fassung herangezogen werden.

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