

Mikrobiologische DGHM Richt- und Warnwerte® ENTWÜRFE – Stand Mai 2026

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

Entwurf einer Empfehlung Stand Mai 2026

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Enterobacteriaceae	1×10^3	1×10^4
<i>Escherichia coli</i>	1×10^2	1×10^3
Hefen ^{a)}	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)}	---	n.n. in 25 g bzw. 1×10^2

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 *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!

**5.6 DGHM Richt- und Warnwerte® für rohe oder erhitzte Krebstiere, gekühlte und TK-Ware,
Entwurf einer Empfehlung Stand Mai 2026**

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl ^{a)}	5×10^6	
Enterobacteriaceae ^{b)}	1×10^3	1×10^4
<i>Escherichia coli</i> ⁱ⁾	1×10^1	1×10^2
Pseudomonaden	1×10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken ^{b)}	1×10^2	1×10^3
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	---	n.n. in 25 g bzw. 1×10^2

KbE: Koloniebildende Einheit

n.n.: nicht nachweisbar

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

^{b)} Die Prozesshygienekriterien der Verordnung 2073/2005 für „Erzeugnisse von gekochten Krebs- und Weichtieren ohne Panzer bzw. Schale“ für *E. coli* und Koagulase-positive Staphylokokken gelten am Ende des Herstellungsprozesses.

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!

**12.3 DGHM Richt- und Warnwerte® für frisches, verzehrfertig vorbereitetes, geschnittenes abgepacktes und nicht abgepacktes Obst sowie Obstmischungen^{a)},
Entwurf Stand Mai 2026**

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 ⁷	---
<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)}	---	n.n. in 25 g bzw. 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 *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!