



Aktuelles zu mikrobiologischen Richt- und Warnwerten für Speiseeis und aufgeschlagene Sahne (BAV-Info Nr. 02/2014)

Die Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der Fachgruppe „Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene“ der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) veröffentlicht Empfehlungen zur Beurteilung von mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen von Lebensmitteln. Diese finden in Deutschland sowohl seitens der Lebensmittelüberwachung als auch der Lebensmittelwirtschaft eine breite Akzeptanz und Anwendung. Gerade auch bei der Beurteilung von amtlichen Proben spielen die DGHM-Empfehlungen eine wichtige Rolle.

In den vergangenen Monaten wurden erneut wichtige Änderungen bei den mikrobiologischen Richt- und Warnwerten zur Beurteilung von Lebensmitteln vorgenommen:

1. Speiseeis für die lose Abgabe an den Verbraucher

Die Arbeitsgruppe hat Ende 2013 eine aktualisierte Empfehlung für Speiseeis für die lose Abgabe an den Verbraucher veröffentlicht, bei der ein zusätzlicher Keimparameter (Präsumtive *Bacillus cereus*) aufgeführt ist.

Bacillus cereus ist in der Lage hitzeresistente Dauerformen, sogenannte Sporen zu bilden, die sehr hitzestabil sind und Erhitzungsschritte überstehen können. Des Weiteren können diese Bakterien hitzestabile Toxine bilden, die sehr resistent sind und Vergiftungen mit Erbrechen und/oder Durchfall auslösen können.

Tabelle 1: Neuer Keimparameter für Speiseeis für die lose Abgabe an den Verbraucher

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	100	1.000

*KbE: Kolonie bildende Einheit

2. Aufgeschlagene Sahne

Außerdem wurde in der letzten Sitzung ein aktueller Entwurf für aufgeschlagene Sahne auf den Weg gebracht, in dem der bisherige Warnwert bei Enterobacteriaceen von 100.000 KbE*/g auf nur noch 10.000 KbE*/g reduziert wurde. Zusätzlich wurden Präsumtive *Bacillus cereus* als neuer Keimparameter aufgenommen.

Tabelle 2: Geänderte Untersuchungsparameter in aufgeschlagener Sahne

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Enterobacteriaceae	1.000	10.000
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	100	1.000

*KbE: Kolonie bildende Einheit

Den innerbetrieblichen Hygienemaßnahmen und mikrobiologischen Eigenkontrollen sollten daher auch weiterhin entsprechende Aufmerksamkeit geschenkt werden, da ansonsten gerade bei aufgeschlagener Sahne höhere Beanstandungsquoten zu erwarten sind.

Bei offenen Fragen steht Ihnen Ihr BAV-Berater gerne zur Verfügung!

[Link zur DGHM-Webseite](#)

Haftungsausschluss:

Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für Inhalte, Fehler oder Auslassungen sowie für externe Internetlinks. Diese Informationen stellen keinen Rechtsrat dar und ersetzen keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung.

Stand: 14.05.14