



Thema: Änderungen bei den DGHM-Empfehlungen für mikrobiologische Beurteilungen

Die DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) hat in ihrer Arbeitsgruppensitzung folgende Empfehlungen geändert und beschlossen.

- **Nüsse ganz (ohne Schale), zerkleinert oder gemahlen: Walnuss, Haselnuss, Paranuss, Cashew, Mandel, Pistazie, Macadamia, Erdnuss**

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^5	---
Enterobacteriaceae	1×10^3	1×10^4
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze	1×10^4	---
Salmonellen	---	n.n. in 125 g

Änderung: Erweiterung der Produktgruppenbeschreibung um: zerkleinert oder gemahlen

- **Instantprodukte**

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^4	---
Enterobacteriaceae	1×10^2	1×10^3
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze	1×10^2	---
Koag.-positive Staphylokokken	1×10^1	1×10^2
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	n.n. in 25 g

Änderung: Ergänzung einer Fußnote, die die Produktgruppe näher beschreibt: „Instantprodukte kalt angerührt (z.B. Mousse, Pudding, Wackelpudding, Desserts, Cremes, Kaltschalen) und heiß aufgegossen (z.B. Reisbrei, Grießbrei, Pudding, Kartoffelpüreeflocken, Kaffeemischgetränke und Teemischgetränke)“



Für die folgenden Produktgruppen wurden Vorschläge erarbeitet, die bei der nächsten Arbeitsgruppensitzung im Herbst 2015 zur weiteren Diskussion anstehen.

- **Trockenpilze**

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---
Enterobacteriaceae	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze	1×10^5	---
Koag.-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^3	1×10^4
Salmonellen	---	n.n. in 25 g

Änderung: Neueinführung von Richt- und Warnwerten

- **Rohe Muscheln und rohes Muschelfleisch**

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---
Enterobacteriaceae	1×10^3	1×10^4
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Pseudomonaden	1×10^6	---
Koag.-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

Änderung: Neueinführung von Richt- und Warnwerten

- **Rohe oder erhitzte Krebstiere, gekühlte und TK-Ware**

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Enterobacteriaceae	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Pseudomonaden	1×10^6	---
Koag.-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

Änderung: Neueinführung von Richt- und Warnwerten



- **Räucherlachs**

	Richtwert (KbE/G)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---
Enterobacteriaceae	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Koag.-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

Änderung: Ergänzung einer Fußnote: „Werden lebende Mikroorganismen als Schutzkultur zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.“

- **Graved Lachs**

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Enterobacteriaceae	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Koag.-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

Änderung: Streichung des Parameters Gesamtkeimzahl und Verringerung der Werte für E. coli

- **Getreidemehle aus Weizen, Roggen, Dinkel**

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1×10^6	---
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze	1×10^4	---
Koag.-positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
Präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3
Sporen sulfitred. Clostridien	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	n.n. in 25 g

Änderung: Streichung der Parameter Enterobacteriaceae und Hefen