

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
(nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte, verzehrfertig,
vorzerkleinertes Obst und Gemüse, verzehrfertig
Keimlinge, verzehrfertig)

Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass die in der VO (EG) 2073/2005 vorgegebenen mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

Es gibt zwei Arten mikrobiologischer Kriterien:

1. Lebensmittelsicherheitskriterien

Lebensmittelsicherheitskriterien sind Kriterien für die Sicherheit eines Lebensmittels. Der Lebensmittelunternehmer hat zu gewährleisten, dass die Lebensmittelsicherheitskriterien während der gesamten Dauer der Haltbarkeit eingehalten werden (unter "vernünftigerweise vorhersehbaren Bedingungen" für Vertrieb, Lagerung und Verwendung).

Werden die Lebensmittelsicherheitskriterien nicht eingehalten, ist das Lebensmittel nicht sicher und darf nicht in den Verkehr gebracht werden bzw. muss vom Markt zurückgerufen werden, falls es schon ausgeliefert worden ist.

2. Prozesshygienekriterien

Prozesshygienekriterien sind Kriterien für eine akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses im Hinblick auf die Hygiene.

Werden die Prozesshygienekriterien nicht eingehalten, sind Korrekturmaßnahmen zu ergreifen, damit die Prozesshygiene in Übereinstimmung mit dem Lebensmittelrecht erhalten wird (Erforschung der Ursache, Verbesserung der Rohstoffauswahl, Verbesserung der Herstellungshygiene etc.).

Für die oben aufgeführten Produktgruppen gelten folgende Kriterien:

Lebensmittelsicherheitskriterien:

Salmonella

Probenanzahl je Stichprobe: 5
Grenzwert: nicht nachweisbar in 25 g
analytische Referenzmethode: EN/ISO 6579

Interpretation der Untersuchungsergebnisse:

- befriedigend, wenn in keiner der Proben Salmonellen nachgewiesen werden
- unbefriedigend, wenn in einer Probeneinheit Salmonellen nachgewiesen werden

Prozesshygienekriterien: (nicht bei Keimlingen)

E. coli

Probenanzahl je Stichprobe: 5

Grenzwerte: m = 100 KBE/g („Richtwert“)
M = 1.000 KBE/g („Warnwert“)
c = 2 (Anzahl der Proben, die zwischen m und M liegen dürfen)

analytische Referenzmethode: ISO 16649-1 oder 2

Interpretation der Untersuchungsergebnisse:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind
- akzeptabel, sofern maximal 2 der 5 gemessenen Werte zwischen m und M liegen und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind
- unbefriedigend, sofern ein oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als 2 gemessene Werte zwischen m und M liegen

Häufigkeit der Probenahme:

Die Lebensmittelunternehmer haben über die angemessenen Probenahmehäufigkeiten zu entscheiden. Sie entscheiden darüber im Rahmen ihrer HACCP-Verfahren und der guten Hygienepraxis. Die Probenahmehäufigkeit kann an die Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angepasst werden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel nicht gefährdet wird.