

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

**Lebensmittelkategorie: Speiseeis auf Milchbasis
vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis**

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.).

Es gelten folgende Kriterien:

1. Lebensmittelsicherheitskriterien:

Lebensmittelkategorie:	Eiscreme* (außer das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung der Eiscreme schließen ein Salmonellenrisiko aus)
Mikroorganismen:	Salmonella
Probenanzahl je Stichprobe:	5
Grenzwerte:	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

2. Prozesshygienekriterien:

Lebensmittelkategorie:	Speiseeis auf Milchbasis einschließlich Eiscreme vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis
Mikroorganismen:	Enterobacteriaceae
Entnahme der Proben:	am Ende des Herstellungsprozesses
Probenanzahl je Stichprobe:	5
Grenzwerte:	m = 10 KBE/g („Richtwert“) M = 100 KBE/g („Warnwert“) c = 2 (Anzahl der Proben, die zwischen m und M liegen dürfen)
analytische Referenzmethode:	ISO 21528-2
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 Verfahren nach den Grundsätzen des HACCP und der guten Hygienepraxis. Die Probenahmehäufigkeit kann an die Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angepasst werden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel nicht gefährdet wird.

* nur Speiseeis unter Verwendung von Milchbestandteilen