



Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den Lebensmittelunternehmer*innen durchzuführenden Eigenkontrollen

Einstufung untersuchungspflichtiger Erzeugnisse in eine Lebensmittelkategorie

Dieses Merkblatt ist Teil einer Reihe von Merkblättern. Zu dessen Verständnis ist es erforderlich zumindest auch die Inhalte folgender Merkblätter zu kennen:

- MB LH 20 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005² unterliegen](#)“

Lebensmittelunternehmer*innen (LMU) haben alle untersuchungspflichtigen Produkte den Lebensmittelkategorien nach Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 nachvollziehbar zuzuordnen.

In Kapitel 1 finden sich **Lebensmittelsicherheitskriterien (LSK)**, in Kapitel 2 **Prozesshygienekriterien (PHK)** für die jeweilige Lebensmittelkategorie³.

Wichtige Detailinformationen zu den Kriterien sind in den jeweiligen Fußnoten des Anhangs I zu finden.

Weiterführende Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien für bestimmte Lebensmittelgruppen sowie zur Zuordnung zu bestimmten Kategorien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind auf der Homepage des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) Freiburg zu finden:

http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=1388&subid=3&Thema_ID=2&lang=DE

Um die hergestellten Lebensmittel den richtigen Lebensmittelkategorien zuordnen zu können, sind ggf. Kenntnisse über die Zutaten, den Herstellungsprozess, pH-Wert, a_w -Wert, die vorgesehene Verzehrsart (Kennzeichnung) und die Haltbarkeitsdauer erforderlich (Beschreibung der Erzeugnisse am Ende des Prozesses⁴).

¹ Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.

² Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

³ Anhang I der Verordnung 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

⁴ BEKANNTMACHUNG DER KOMMISSION zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen (2016/C 278/01) https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.278.01.0001.01.DEU&toc=OJ:C:2016:278:TOC

Besondere Bedeutung hat die Einstufung von verzehrfertigen Lebensmitteln nach Kategorien⁵ 1.2 und 1.3 hinsichtlich der Untersuchung auf **Listeria monocytogenes**.

LMU „**kleiner Betriebe**“ müssen insbesondere Produkte mit höherem mikrobiologischen Risiko identifizieren, die in ihrem Betrieb hergestellt werden und lose oder als Fertigpackung, zum Verzehr ohne weitere, das mikrobiologische Risiko reduzierende Zubereitungsschritte (Ready to eat (RTE)/verzehrfertig) in den Verkehr gebracht werden.

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.

Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, E-mail: veterinaeramt@lrasha.de

⁵ Anhang I der Verordnung 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung