



Landratsamt Schwäbisch Hall

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Merkblatt¹ LH 25-1

Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den Lebensmittelunternehmer*innen durchzuführenden Eigenkontrollen in Betrieben, die Obst- und Gemüseprodukten herstellen

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](#)“
- MB LH 20-2 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Listeria monocytogenes\)](#)“

Auf die Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien, die auf der Webpage des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) Freiburg zu finden sind, wird außerdem verwiesen: http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=1388&subid=3&Thema_ID=2&lang=DE

Lebensmittelunternehmer*innen (LMU) haben bei der Überprüfung ihrer HACCP-gestützten Verfahren oder anderer Hygienekontrollmaßnahmen mikrobiologische Untersuchungen gemäß Anhang I³ durchzuführen, sofern dies als angemessen zu betrachten ist⁴.

LMU, die Obst- und Gemüseprodukten, die geschält, geschnitten, zerkleinert, gepresst, und somit unmittelbar verzehrfertig vermarktet werden, herstellen, haben, sofern angemessen, im Rahmen ihrer Eigenkontrollen die folgenden Untersuchungen durchführen:

- Vorzerkleinertes Obst und Gemüse (verzehrfertig) müssen auf das **Lebensmittelsicherheitskriterium (LSK) Salmonella** [1.19]⁵ untersucht werden,
- nicht pasteurisierte⁶ Obst- und Gemüsesäfte (verzehrfertig) müssen auf das **LSK Salmonella** [1.20] untersucht werden,
- vorzerkleinertes Obst und Gemüse (verzehrfertig) sowie nicht pasteurisierte⁷ Obst- und Gemüsesäfte (verzehrfertig) müssen auf das **Prozesshygienekriterium E. coli**

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 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

⁴ Art. 4 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

⁵ Lebensmittelkategorie gem. Anh. I Kap. 1 oder 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

⁶ Fußnote 24 zu Anh. I Kap. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

⁷ Fußnote 24 zu Anh. I Kap. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

untersucht werden [2.5.1, 2.5.2].

Da nach Auffassung der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) auch bei pflanzlichen Lebensmitteln mit dem Vorkommen von *Listeria monocytogenes* zu rechnen ist, sind Umgebungsuntersuchungen auf *Listeria monocytogenes* sinnvoll. Die Vermehrung von Listerien wird wegen der ggf. sauren pH-Werte bei vorgeschnittenem Obst i. d. R. nicht begünstigt. Zudem ist das Haltbarkeitsdatum in aller Regel bei Frischware kleiner als 5 Tage. Daher sind vorzerkleinerte Obst- und Gemüseprodukte in der Regel dem Kriterium 1.3 zuzuordnen, auch wenn bestimmtes Gemüse wie Mais oder Kartoffeln die Vermehrung von Listerien durchaus begünstigen können.

Nicht unmittelbar verzehrfertige Produkte, die durch den Verbraucher einer weiteren Bearbeitung unterzogen werden müssen (z.B. halbe Wassermelone, halbe Ananas) fallen gemäß Leitlinie des BLL für vorgeschnittenes Obst und Gemüse nicht unter die Untersuchungspflicht nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Zur Frage der Angemessenheit von mikrobiologischen Untersuchungen in kleinen Betrieben/Einzelhandelstätigkeiten wird auf das Merkblatt [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. 2073/2005⁸ unterliegen\)](#)“ verwiesen.

Leitlinien

- Zur Anwendung von (Hygiene-) Leitlinien siehe Merkblatt [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. 2073/2005⁹ unterliegen\)](#)“.

Das Merkblatt

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. 2073/2005¹⁰ unterliegen)“ enthält Hinweise zu

- **Beprobungsplan,**
- **Untersuchungshäufigkeit und Ausnahmeregelungen,**
- **Stichprobenumfang und Ausnahmeregelungen,**
- **Beurteilung der Untersuchungsergebnisse und**
- **Trendanalyse.**

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

⁸ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

⁹ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

¹⁰ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung