

MERKBLATT

MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN IM QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNGSSYSTEM

Bei diesem Abschnitt handelt es sich um eine Auflistung der für die Teilnahme am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem geforderten Mindesthäufigkeit für mikrobiologische Untersuchungen. Da dies nur ein Teil der gesetzlich geforderten Anforderungen ist, können rechtliche und andere Vorgaben eine höhere Untersuchungshäufigkeit und weitere Kriterien vorsehen.

FLEISCHERZEUGNISSE

- Produktuntersuchung: ein Produkt aus der höchsten Risikogruppe mindestens einmal pro Jahr (Risikobewertung und Kriterium siehe unten)
- Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen (Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae): Untersuchung wird empfohlen
- Listerienmonitoring (Verarbeitungsbereich, Ausrüstungsgegenstände) bei verzehrfertigen Lebensmitteln¹

GEFLÜGEL- UND KANINCHENFLEISCH

- Stieftupferproben – (Häufigkeit und Kriterium siehe Anhang)
- Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen (Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae): Untersuchung wird empfohlen

FARMWILD

- Listerienmonitoring (Verarbeitungsbereich, Ausrüstungsgegenstände) bei verzehrfertigen Lebensmitteln⁴
- Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen (Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae): Untersuchung wird empfohlen

VERZEHRFERTIGE FISCHEREIERZEUGNISSE

- Produktuntersuchung (*Listeria monocytogenes*): risikoreichstes Produkt und mengenmäßig bedeutendstes Produkt mindestens einmal pro Jahr. Als risikoreich gelten Produkte, die nicht durcherhitzt sind oder Produkte, die rekontaminiert werden können (Räucherfisch, Aufstriche).
- Listerienmonitoring (Verarbeitungsbereich, Ausrüstungsgegenstände) bei verzehrfertigen Lebensmitteln⁴
- Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen (Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae): Untersuchung wird empfohlen

MILCHERZEUGNISSE

- Produktuntersuchung: risikoreichstes Produkt (Risikobewertung siehe Anhang) und bei mehr als 20.000 kg pro Jahr Milchverarbeitungsmenge das mengenmäßig bedeutendste Produkt mindestens einmal pro Jahr
- Listerienmonitoring⁴ (Käseoberfläche, Schmierwasserproben) bei oberflächengereiftem Käse (Häufigkeit siehe unten)

SPEISEEIS AUF MILCHBASIS

- Produktuntersuchung: Enterobacteriaceae, *Listeria monocytogenes* (zumindest alle zwei Jahre)

¹ VO (EG) 2073/2011 Art. 5 (2)

„Lebensmittelunternehmer, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, welche ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen könnten, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen auf *Listeria monocytogenes* zu untersuchen.“

Eine Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* ist nicht vorgesehen bei verzehrfertigen Lebensmitteln, die einer Wärmebehandlung oder einer anderen Verarbeitung unterzogen wurden, durch die *Listeria monocytogenes* abgetötet werden, wenn eine erneute Kontamination nach der Verarbeitung nicht möglich ist. (z.B. in der Endverpackung wärmebehandelter Erzeugnisse).

UNTERSUCHUNG BEI FLEISCHERZEUGNISSEN

Produkt (lt. ÖLMB)	L.m.	S.spp	Risiko - grupp e
Brühwürste:			
Im Ganzen, erhitzt, in einer Wursthülle			0
Im Ganzen, offen erhitzt (z.B. Leberkäse)	X		1
An- oder aufgeschnitten	X		2
In der Verkaufsverpackung nachpasteurisiert			0
Aus Geflügel, roh in Verkehr gebracht und zum in durcherhitztem Zustand bestimmt (z.B. rohe Geflügelbratwürste)		X	2
Brühdauerwürste:			
Im Ganzen			0
An- oder aufgeschnitten	X		1
Kochwürste:			
Im Ganzen, in Wursthüllen oder Gläsern erhitzt (z.B. Leberstreichwurst, Blutwurst, Sülzen)			0
Im Ganzen, offen erhitzt (z.B. Pasteten)	X		1
An- oder aufgeschnitten	X		2
Schnittfeste Rohwürste:			
Im Ganzen	X		1
An- oder aufgeschnitten	X		1
Im Ganzen aus Geflügelfleisch	X	X	2
An- oder aufgeschnitten aus Geflügelfleisch	X	X	2
Streichfähige Rohwürste (z.B. Mettwurst):			
Im Ganzen	X	X	2
Angeschnitten	X	X	2
Kochpökelwaren:			
Im Ganzen, in geschlossener Hülle erhitzt			0
Im Ganzen, offen erhitzt	X		1
An- oder aufgeschnitten	X		2
Rohpökelwaren:			
Nicht geräuchert	X		1
Geräuchert	X		1
Angeschnitten	X		1
Aus Geflügelfleisch	X	X	2
Fleischkonserven, bei Raumtemperatur haltbar			0

L.m.: *Listeria monocytogenes* S.spp.: Salmonellen

UNTERSUCHUNG BEI GEFLÜGEL- UND KANINCHENFLEISCH

	Stiefeltupferproben auf Salmonellen	Nackenhautproben auf Salmonellen	Nackenhautproben auf Campylobacter
< 350 Mastplätze und < 2.000 Stück jährliche Schlachtungen	Ja, je 400 geschlachtete Tiere; mind. eine Bestandsprobe pro Jahr	Ja, eine Probe (=eine Sammelprobe von drei Tieren), wenn Stiefeltupfer- oder Bestandsprobe positiv	Ja, eine Probe (=eine Sammelprobe von drei Tieren), wenn Stiefeltupfer- oder Bestandsprobe positiv
> 350 Mastplätze oder > 2.000 Stück jährliche Schlachtungen	Ja, gemäß § 37 Geflügelhygiene-VO	Ja, eine Probe (=eine Sammelprobe von drei Tieren) je begonnener 1.000 Stück geschlachteter Tiere minus Anzahl der paarigen Stiefeltupferproben	Ja, eine Probe (=eine Sammelprobe von drei Tieren) je begonnener 1.000 Stück geschlachteter Tiere minus Anzahl der paarigen Stiefeltupferproben

UNTERSUCHUNG BEI MILCHPRODUKTEN

Listerienmonitoring

Bei der Herstellung von oberflächengereiftem Käse sind abhängig vom Hygienierisiko am Betrieb und der jährlichen Milchverarbeitungsmenge zusätzliche Schmierwasser- oder Produktuntersuchungen (Oberflächen) auf *Listeria monocytogenes* erforderlich:

- bis 20.000 kg/Jahr und geringes Hygienierisiko am Betrieb: 1x/Jahr
- bis 20.000 kg/Jahr und erhöhtes Hygienierisiko am Betrieb: 2x/Jahr
- über 20.000 kg/Jahr: 4x/Jahr

PRODUKTUNTERSUCHUNG (KRITERIUM UND HÄUFIGKEIT)

Produkt (Reihung nach Risiko in absteigender Reihenfolge)	L.m.	S.spp.	Staph	E.coli	Entb.	Colif.
Labtopfen ohne Säuerung aus Rohmilch	4	1	4	4		
Süßrahmbuttermilch aus Rohrahm	4	1	Keimzahl 6x			
Süßrahmbutter aus Rohrahm	4	1		4		
Weichkäse aus Rohmilch	1	1	1	1		
Schnittkäse mit Oberflächenreifung –Rotschmiere oder Schimmel –aus Rohmilch	1	1	1	1		
Innenschimmelkäse aus Rohmilch	1	1	1	1		
Lab-Säuretopfen aus Rohmilch	1	1	1	1		
Sauerrahmbuttermilch aus Rohrahm	1					1
Sauerrahmbutter aus Rohrahm	1	1		1		
Sauermilchkäse aus Rohmilch	1	1	1	1		
Labtopfen ohne Säuerung aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Weichkäse aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Schnittkäse mit Oberflächenreifung aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Innenschimmelkäse aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Weichkäse mit Oberflächenreifung –Rot-schmiere / Schimmel – aus pasteurisierter Milch	1		1	1		
Lab-Säuretopfen aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Sauermilchkäse aus thermisierter Milch	1	1	1	1		
Sauermilchtopfen aus Rohmilch	1	1	1	1		
Sauermilchprodukte aus Rohmilch	1					1
Schnittkäse mit Naturrinde oder Überzug aus roher Milch	1	1	1	1		
Halbhartkäse aus Rohmilch mindestens 60 Tage gereift	1	1	1	1		
Schnittkäse mit Oberflächenreifung aus pasteurisierter Milch	1		1	1		
Hartkäse aus Rohmilch	1	1	1			
Süßrahmbuttermilch aus pasteurisiertem Rahm	1				1	
Sauerrahmbuttermilch aus pasteurisiertem Rahm	1				1	
Sauerrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	1					1
Süßrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	1					1
Kakao, Trinkmilch, Vanillemilch, etc. aus pasteurisierter Milch	1				2	
Lab-Säuretopfen aus pasteurisierter Milch	1		1	1		
Sauertopfen aus pasteurisierter Milch	1		1	1		
Sauermilchprodukte aus pasteurisierter Milch	1					1

L.m.: *Listeria monocytogenes*

S.spp.: Salmonellen

Staph: Staphylokokken

E.coli: *Escherichia coli*

Colif.: Coliforme

Entb.: Enterobacteriaceae