

Merkblatt¹ LH 22-2

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

in Betrieben, die Speiseeis 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 22 "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 Speiseeis herstellen, müssen, sofern angemessen, im Rahmen ihrer Eigenkontrollen die folgenden Untersuchungen durchführen:

- Speiseeis mit Milchbestandteilen, bei dem das <u>Salmonellenrisiko</u> durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses <u>nicht ausgeschlossen</u> ist, muss auf das <u>Lebensmittelsicherheitskriterium</u> (LSK) <u>Salmonella</u> [1.13]⁵ sowie grundsätzlich auf das <u>Prozesshygienekriterium Enterobacteriaceae</u> [2.2.8] untersucht werden.
- Neben dem Lebensmittelsicherheitskriterium Salmonella gilt für Speiseeis auch das LSK Listeria monocytogenes [1.2, 1.3].

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

Merkblatt LH 22-2, Vers. 1

Stand: 07/2020

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 (ABI. 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

insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005⁶ 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. 2073/2005⁷ 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. 2073/20058 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

Stand: 07/2020

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