BUNDESMINISTERIUM FÜR
GESUNDHEIT UND FRAUEN

b m g f

Gutachten des Ständigen Hygieneausschusses

LEITLINIE ÜBER MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN FÜR MILCH UND MILCHPRODUKTE

November 2006

Erläuterungen zur Probenplananwendung

1. Wenn nicht anders angegeben, gilt bei den Lebensmittelsicherheitskriterien ein Zwei-Klassenplan mit n=5 und c=0, bei den Prozesshygienekriterien ein Drei-Klassenplan mit n=5 und c=2.
2. Die Keimzahl-Grenzwerte beziehen sich auf Milliliter oder Gramm.
3. Bei den Probenahmeplänen werden für die routinemäßigen Untersuchungen mit Ausnahme von Milchpulver und anderen pulverförmigen Milcherzeugnissen vereinfachte Vorgangsweisen vorgeschlagen (n=1 anstelle von Probenahmeplänen mit n=5), wenn bisherige Produktuntersuchungen das Funktionieren der Eigenkontrolle belegen. Zu beachten ist allerdings, dass bei einer Überschreitung des Wertes m mit erhöhter Analysenfrequenz, bei Normüberschreitungen (c und/oder M) mit den in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vorgesehenen Konsequenzen zu reagieren ist. In bestimmten Fällen kann zur Beurteilung einer Partie eine Untersuchung von mehr als 5 Proben notwendig sein.
4. Ein wichtiger Aspekt der Produktuntersuchung ist die Erfassung von Trends. Dadurch ist das Ergreifen von Korrekturmaßnahmen möglich, bevor das Verfahren außer Kontrolle geraten ist.
5. Gemäß Art. 5 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 haben Lebensmittelunternehmer, die verzehrsfähige Lebensmittel herstellen, welche ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen könnten, im Rahmen ihres Probenahmeplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen auf *L. monocytogenes* zu untersuchen. Bei der Herstellung geschmierter Käse wird daher die Teilnahme an einem Schmierwasser-Listerienmonitoring empfohlen.
6. Prinzipiell entscheiden die Lebensmittelunternehmer über die angemessenen Probenahmehäufigkeiten im Rahmen ihrer HACCP-Verfahren und der Guten Hygienepraxis. Die in der Leitlinie enthaltenen Angaben zur Häufigkeit sind Mindesthäufigkeiten und bezeichnen die Untergrenze für die Probenahmefrequenz.
7. Die Normen gelten – sofern nicht anders gekennzeichnet – für Erzeugnisse aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch.
8. Coliforme, Hefen und Schimmelpilze, die in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 nicht enthalten sind, wurden in der vorliegenden Empfehlung ohne Prüffrequenzen inkludiert.
9. Bei einer Untersuchung am Mindesthaltbarkeitsdatum werden die Proben bei der Temperatur gelagert, die der Lebensmittelunternehmer empfiehlt. Bei der Angabe „gekühlt" erfolgt die Lagerung der Proben bei 9°C.
10. Wenn auf andere Verordnungen der Europäischen Union bzw. nationale Verordnungen Bezug genommen wird, wird dies im Text angegeben.
11. Unbeschadet der in der Leitlinie festgesetzten Prozesshygienekriterien bedarf die Portionierung und Abpackung von Käse eigener Kriterien zu Beurteilung der Prozesshygiene.
12. Bei Käse erfolgt die Probenahme zur Untersuchung auf die Prozesshygienekriterien zu einem Zeitpunkt während der Herstellung, zu dem der höchste Keimgehalt erwartet wird. Bei Schnittkäse ist dies üblicherweise vor der Rei-

fung der Fall. Dabei soll eine Randprobe von etwa 500 g vor oder nach dem Salzbad gezogen werden. Ist dies aus produktionstechnischen oder logistischen Gründen nicht möglich, kann die Probenahme spätestens am dritten Tag nach dem Salzbad erfolgen. Die Untersuchung des jungen Käses auf die Prozesshygienekriterien ist unabhängig von der Untersuchung des reifen Käses auf die Lebensmittelsicherheitskriterien, d.h. es muss nicht die gleiche Charge auf die Prozesshygienekriterien und die Lebensmittelsicherheitskriterien untersucht werden. Wenn eine Untersuchung vor der Reifung nicht möglich ist, kann in Ausnahmefällen als Alternative das Endprodukt zur Beurteilung herangezogen werden. In diesem Fall gelten allerdings andere Grenzwerte.

13. Der Transport und die Lagerung der Proben – bei Käse insbesondere die Proben vor der Reifung – müssen unter Bedingungen erfolgen, die eine Unversehrtheit der Probe garantieren (gekühlter Transport und Untersuchung innerhalb 24 Stunden nach Probenankunft).

14. Für bestimmte Produktionsbereiche wie für Almen, für Molkereien und Käsereien mit einer maximalen Milchverarbeitungsmenge von 10 Millionen Liter pro Jahr sowie für die bäuerliche Milchverarbeitung sind besondere Regelungen notwendig.

15. Eine Evaluierung der Leitlinie in regelmäßigen Abständen ist zu empfehlen.

16. Mikrobiologische Kriterien für Säuglingsnahrung bzw. die Untersuchung von Proben aus den Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen auf Enterobacteriaceae bei der Herstellung von Säuglingsnahrung sind in der Leitlinie nicht berücksichtigt.