

Mikrobiologische Untersuchungen – **Milch und -produkte**

Zusammenfassung aus VO (EG) 2073/2005,

LMSVG (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz) und Leitlinien des BM für Gesundheit

Lebensmittelsicherheitskriterien VO(EG) 2073

**Verzehrfertige Milch und Milcherzeugnisse (risikoreichste Produkte): →
Prüfung auf Listeria monozytogenes (n=5, c=0)**

**Milchprodukte, wenn maximal aus thermisierter Milch hergestellt →
Prüfung auf Salmonella species (n=5, c=0)**

Prozesshygienekriterien VO(EG) 2073

Pasteurisierte Milch und sonstige pasteurisierte flüssige Milcherzeugnisse, Speiseeis und andere gefrorene Erzeugnisse →

Prüfung auf Enterobacteriaceae (n=5, c=2)

Butter und Sahne aus Rohmilch oder maximal aus thermisierter Milch, Käse aus Milch oder Molke, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurden →

Prüfung auf Escherichia coli (n=5, c=2)

Jeder Frischkäse aus Milch oder Molke, Käse (max. thermisierte Milch) und jeder Reifungskäse →

Prüfung auf koagulasepositive Staphylokokken (n=5, c=2)

Übergangskonzept von VO(EG) 2073 → auf **BMG-Leitlinien**

(=gelebte Praxis i.d.R. in Absprache mit den zuständigen LM-Aufsichtsorganen)

Beprobung 1 (VO 2073):

5 Proben (n=5) je 25 g mehrerer Produkte der höchsten Risikostufe(n)
oder alternativ 1 Probe mit 125 g (wo c=0) jeweils für Salmonellen und Listerien →
wenn Ergebnisse **akzeptabel** →→

Beprobung 2 und weitere (BMG-LL): mind.1 Probe/Jahr (n=1), dafür generelle Erweiterung auf relevante Selektivkeime wie Staphylokokken, Bacillus cereus, Coliforme Keime, E. coli, Enterobacteriaceae, Schimmelpilze und Hefen) – Die zu untersuchenden Parameter und die dazugehörigen Warn- (m) und Grenzwerte (M) sind abhängig vom Ausgangsprodukt und der Produktionsstätte (z.B. „Almenleitlinie“)

Trendanalysen sind vorzunehmen und jedenfalls zu berücksichtigen!

Zu VO 2073 und Leitlinien des BMG:

Hierzu sind bei **Milch** und **Milchprodukten** verschiedenste Verfahren mit unterschiedlichen Untersuchungszeitpunkten vorgeschrieben: Analyse während/am Ende des Herstellungsprozesses, vor od. bei Abgabe, bei Verlassen des Betriebes, während der Haltbarkeitsdauer, am Verbrauchsdatum/MHD, vor bzw. Ende der Reifung.

Die Häufigkeit der **routinemäßigen Produktuntersuchungen** ist abhängig von der **jährlichen Verarbeitungsmenge** und dem **Hygienrisiko** bei den Herstellungsbedingungen am Betrieb.
Die Probenahmefrequenz ist vom Hersteller selbst festzustellen.

D) Reinigungskontrolle: nationale Anforderung des Bundesministeriums für Gesundheit > Untersuchung auf Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae, Salmonellen und Listerien
Empfehlung der Reinigungskontrolle:

1 x /Jahr (z.B. 10 Stk. lebensmittelberührende Oberflächen)

E) Der Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, ausschließlich hygienisch einwandfreie und insbesondere sichere und somit geprüfte LM in Verkehr zu bringen.

, Durchführung von Lagerversuchen mit Keimverlaufsanalysen, Erstellen von Verkehrsfähigkeitsgutachten.

Proben mit Medlog senden an:

MEDLOG:

Kontakt

Bestell- und Servicekontakt:

Tel.: 050 229

Fax: 050 229 299

[kundenservice\(at\)medlog.at](mailto:kundenservice(at)medlog.at)

FOC - Institut für Lebensmittelsicherheit e. U.
Dr. med. vet. Thomas Reisinger

A-4973 St. Martin im Innkreis
Hofing 12

