

Mikrobiologische Grenz- bzw. Richtwerte (VHM bzw. MIH) für

1. obligat pathogene Keime : L.M. und Salmonellen
2. Hygieneindikatoren : E.coli und koagulase pos. Staphylokokken
3. Markerkeime für die technol. Sorgfalt : Coliforme
4. technol./haltbarkeitsrelevante Keime : Hefen & Schimmel; Pseudomonaden

Rohmilch-Produkte

Rohmilch Produkte	Untersuchungs-Parameter	Untersuchungen pro Jahr	Grenzwerte der LM-Hygiene-VO(EG) 852/2004 kbE/ml bzw.g	Richtwert des VHM bzw. MIH kbE/ml bzw.g
Rohmilch zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen	Coliforme	4		<1000
	Escherichia coli	4		<10
	Koag. pos. Staphylokokken	4		<100 (500)
	Salmonellen	1	n.n. in 25 ml	
Milch-Erzeugnisse (Joghurt, etc.) und Frischkäse	Coliforme	4		<1000
	Escherichia coli	4		<1000
	Koag. pos. Staphylokokken	4		
	Hefen & Schimmel	4		<100
	Salmonellen	1	n.n. in 25g	
	Listeria monocytogenes ¹⁾	1	n.n. in 25g	
Weichkäse	Coliforme	4		<1.000.000
	Escherichia coli	4		<100.000
	Koag. pos. Staphylokokken	4	<100.000	
	Salmonellen	1	n.n. in 25g	
	Listeria monocytog. ¹⁾	1	n.n. in 25g	
Schnittkäse	Coliforme	4		<100.000
	Escherichia coli	4		<10.000
	Koag. pos. Staphylokokken	4	m: <10.000 M: <100.000	
	Salmonellen	1	n.n. in 25g	
	Listeria monocytog. ¹⁾	1	n.n. in 25g	
Hartkäse	Coliforme/E.coli	4		<10.000
	Koag. pos. Staphylokokken	4	m: <10.000 M: <100.000	<10.000
	Salmonellen	1	n.n. in 25g	
	Listeria monocytog. ¹⁾	1	n.n. in 25g	
Landbutter (Sauerrahmbutter)	Coliforme Keime	4		< 1000
	Escherichia Coli	4	<100	
	pH-Wert des Butterserums	4		4,5-5,0
	Salmonellen	1	n.n. in 25g	
	Listeria monocytogenes	1	n.n. in 25g	
Schmierwasser	Listeria monocytogenes (L.m.)	4		n.n. in 200 ml

Pastmilch-Produkte

Pastmilch-Produkte	Untersuchungs-Parameter	Untersuchungen pro Jahr	Grenzwerte der LM-Hygiene-VO(EG) 852/2004 kbE/ ml bzw.g	Richtwert des VHM bzw. MIH kbE/ ml bzw.g
Milcherzeugnisse (Joghurt etc.)	Coliforme / E.coli	4		<1000
	Hefen & Schimmel	4		<100
	Salmonellen	1	n.n. in 25g	
	Listera monocytogenes ¹⁾	1	n.n. in 25g	
Frischkäse	Coliforme / E.coli	4		<1000
	Staphylococcus aureus	4	m: <10 M: <100	
	Hefen & Schimmel	4		<100
	Salmonellen	1	n.n. in 25g	
	Listera monocytogenes ¹⁾	1	n.n. in 25g	
Weichkäse	Coliforme Keime	4		< 500.000
	Escherichia Coli	4	m: <100 M: <1000	
	Staphylococcus aureus	4	m: <100 M: <1000	
	Salmonellen	1	n.n. in 25g	
	Listera monocytogenes ¹⁾	1	n.n. in 25g	
Schnitt-/Hartkäse	Coliforme Keime	4		< 100.000
	Escherichia Coli	4	<1.000	
	Staphylococcus aureus	4	<1.000	
	Salmonellen	1	n.n. in 25g	
	Listera monocytogenes ¹⁾	1	n.n. in 25g	
Butter (Sauerrahmbutter)	Coliforme Keime	4		< 1000
	Escherichia Coli	4	m: <10 M: <100	
	Staphylococcus aureus	4	<1.000	
	Salmonellen	1	n.n. in 25g	
	Listera monocytogenes ¹⁾	1	n.n. in 25g	
Past. Milch und sonstige past. Flüssige Milcherzeugnisse	Enterobakterien (Colif./E.coli,..)	4-12x	m: <1 M: <10	
	Pseudomonaden	4-12x		<1
	Salmonellen	1-4	n.n. in 25g	
	Listera monocytogenes ¹⁾	1-4	n.n. in 25g	

¹⁾ In Produkten (pH <4,4; a_w <0,92), in denen eine L.m. Vermehrung nicht möglich ist bzw. durch entsprechende Belastungs-/Challengetest (werden am MIH-Institut durchgeführt) der Nachweis erbracht wurde, gilt für L.m. ein Grenzwert von < 100 L.m./g.

kbE : koloniebildende Einheiten	m : von n=5 Proben dürfen diesen Wert nur 2 Proben überschreiten
L.M. : Listeria monocytogenes	M : Grenzwert, den keine Probe (von n=5) überschreiten darf
n.n. : nicht nachweisbar	