



Korrektur der mikrobiologischen Richtwerte in der Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben

Wichtigstes Ziel ist, die gute Verfahrenspraxis anzuwenden und somit einen entscheidenden Beitrag zur Gewährleistung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit der Lebensmittel zu leisten. Laufende Selbstkontrollen sollen sicherstellen, dass die Vorgaben im Alltag umgesetzt und angewendet werden.

Anlässlich des vom BLV aktuell publizierten Informationsschreibens 2021/02 über die mikrobiologischen Richtwerte, wurde ein Fehler festgestellt.

In Kapitel 10 der Leitlinie sind die mikrobiologischen Richtwerte definiert. In der Gruppe 9400 Fischereierzeugnisse kalt geräuchert wird der Richtwert für Enterobacteriaceae von 10'000 KBE/g auf 1'000 KBE/g korrigiert.

Neu:

Nummer ABZ	Produkt	AmK	Enterobacteriaceae	Listeria monocytogenes (qualitativ)
9400	Fischereierzeugnisse kalt geräuchert (Lachs, Forelle, Aal etc.)	10'000'000 KBE/g	1'000 KBE/g	nn in 25g

Wird die aktuelle Leitlinie V4.1 sobald nötig überarbeitet, werden auch die mikrobiologischen Richtwerte entsprechend korrigiert und in einer V5 publiziert.

Bei Fragen kontaktiert bitte die Beratung vom ABZ Spiez beratung@abzspiez.ch
(Tipp: diese Information ausdrucken und in Kapitel 10 der Leitlinie ablegen).