Aktueller ZEBS Warencode für Feinkosterzeugnisse

M. Busch

Landesuntersuchungsanstalt für Gesundheits- und Veterinärwesen des Freistaates Sachsen

Zusammenfassung/Erläuterung

Die Unterteilung des Warencodes 20 beinhaltet seit der letzten Überarbeitung auch alle obst- und gemüsehaltigen Salate. Eine weitere Unterteilung erfolgt nach Präserve, Konserve und brennwertreduziert. Daraus ergeben sich je nach Art des Feinkostsalates unterschiedliche mikrobiologische Untersuchungsumfänge. Die von der DGHM empfohlenen Richt- und Warnwerte für Feinkostsalate (Entwurf einer Aktualisierung durch die Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der Fachgruppe „Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene“ der DGHM und durch die Arbeitsgruppe „Lebensmittelmikrobiologie“ der SVUA/CVUA NRW vom 09.06.05) sind nur bedingt anwendbar.

Für relativ unbehandelte gemüse- bzw. obsthaltige Salate sind die Werte zu streng und die Parameter nur bedingt geeignet. Für Konserven sind die angegebenen Werte ebenfalls nicht anwendbar, da diese steril sein sollten.

Diskussionsergebnis

Herr Dr. Häger (SVUA Arnsberg) wird beauftragt, die dargestellte Problematik – mit der Bitte um Klärung des Sachverhalts – an die DGHM heranzutragen.