

Neuer Listerien-Grenzwert ab Juli 2026: Das müssen Lebensmittelbetriebe jetzt wissen

Ab 1. Juli 2026 gilt für verzehrfertige Lebensmittel ein verschärfter Grenzwert für *Listeria monocytogenes*: Produkte, die das Wachstum des Keims begünstigen, dürfen bis zum Ende der Haltbarkeit keine Listerien mehr nachweisbar enthalten. Neue Codex-Empfehlungen und ein Merkblatt für KMU sollen Betriebe bei der Umsetzung unterstützen. Zusätzlich ruft die AGES zur Überprüfung des Eigenkontrollsystems auf.



Ab 1.7.2026 tritt ein neuer EU-Grenzwert für Listerien in Kraft. Verzehrfertige Lebensmittel mit wachstumsfördernden Bedingungen dürfen keine nachweisbaren Listerien mehr enthalten. Neue Codex-Empfehlungen und ein Merkblatt helfen Betrieben bei der Umsetzung – jetzt informieren und Eigenkontrollsystem anpassen. Bild: Jarun Ontakrai_Shutterstock

- Neuer Grenzwert für Listerien in verzehrfertigen Produkten ab 1.7.2026
- Neue Codex-Empfehlung betriebliches

Listerienmanagement

- Neues Merkblatt für KMU zur Empfehlung betriebl. Listerienmanagement
- AGES Schwerpunktaktion Listerienmanagement

Alle Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet sicherzustellen, dass die Lebensmittel, die sie auf den Markt bringen, sicher sind. Zu diesem Zweck wurden bereits vor fast 20 Jahren in der **Verordnung (EG) Nr. 2073/2005** über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel Höchstwerte für gewisse mikrobiologische Kontaminationen eingeführt.

Neuer Grenzwert für Listerien in verzehrfertigen Lebensmitteln

Ein gefährlicher und in der Umwelt häufig auftretender Keim ist *Listeria monocytogenes*. Da dieser Keim immer wieder zu Erkrankungs- und leider auch zu Todesfällen führt, hat die Kommission den Grenzwert für *Listeria m.* nun per **Verordnung** verschärft.

Ab 1.7.2026 dürfen *Listeria m.* in verzehrfertigen Lebensmitteln, die ein Listerienwachstum begünstigen können, bis zum Ende der Haltbarkeit nicht nachweisbar sein. Bisher gilt dieser Grenzwert nur bis zu dem Zeitpunkt, an dem das Lebensmittel den Betrieb des Produzenten verlässt bzw. dessen unmittelbare Kontrolle.

Auch bisher bedeuten Funde in diesen Produkten, dass das Produkt nicht sicher ist. Dies führt zu einem öffentlichen oder stillen Rückruf sowie weiteren Maßnahmen zur Abklärung und Absicherung im Betrieb. In jedem Fall ist bei einem Listerienfund im fertigen Produkt die Behörde zu kontaktieren.

Die einzige Ausnahme vom „Nicht-nachweisbar“ Grenzwert bei potenziell wachstumsfördernden Lebensmitteln ist ein zur Zufriedenheit der Behörde durchgeführter Challengetest, welcher bestätigt, dass das Listerienwachstum im Produkt den Grenzwert von 100 KBE/g bis zum Endedes

Mindesthaltbarkeitsdatums nicht übersteigt. Challengetests sind umfassende Analysereihen, die von kleinen Betrieben nur sehr schwer durchgeführt werden können. In einer **Codexempfehlung** zu Challengetests finden sich Links zu allen relevanten Leitlinien der Kommission sowie ein Entscheidungsbaum, der bei der Einschätzung des Risikos der eigenen Produkte helfen soll.

Bei sensiblen Produkten sind regelmäßige Produktuntersuchungen sowie Umfeldproben verpflichtend. Weitere Informationen hierzu finden sich in der Codex-Empfehlung zum betrieblichen Listerienmanagement Lebensmittel, bei denen davon ausgegangen wird, dass sie kein Wachstum fördern:

Bei diesen gilt der Grenzwert von 100KBE/g bis zum Ende der Haltbarkeit auch ohne Challengetest.

Dazu gehören Erzeugnisse mit:

- pH-Wert von $\leq 4,4$;
- aw-Wert von $\leq 0,92$;
- pH-Wert von $\leq 5,0$ und aw-Wert von $\leq 0,94$;
- Haltbarkeitsdauer von weniger als 5 Tagen.

Achtung: Auch bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit kürzer als 5 Tage ist, können die Werte rasant ansteigen, z.B. Lebensmittel mit frischem, geschnittenem Obst, Cremefüllungen, Verwendung von frischen, rohen Eiern.

Die Verordnung sieht auch gewisse verzehrfertige Lebensmittel vor, bei denen eine regelmäßige Untersuchung generell nicht sinnvoll ist, da von keinem starken Listerienwachstum auszugehen ist:

- bei Brot, Keksen sowie ähnlichen Erzeugnissen;
- bei Zucker, Honig und Süßwaren einschließlich Kakao- und Schokoladeerzeugnissen;
- bei frischem nicht zerkleinertem und nicht verarbeitetem Obst und Gemüse, ausgenommen Keimlinge;

- bei in Flaschen abgefülltem oder abgepacktem Wasser, alkoholfreien Getränken, Bier, Apfelwein, Wein, Spirituosen und ähnlichen Erzeugnissen;
- bei Lebensmitteln, die einer Wärmebehandlung oder einer anderen Verarbeitung unterzogen wurden, durch die *Listeria monocytogenes* abgetötet werden, wenn eine erneute Kontamination nach der Verarbeitung nicht möglich ist (z. B. bei in der Endverpackung wärmebehandelten Erzeugnissen);
- bei lebenden Muscheln.

Neue Codex-Empfehlung „betriebliches Listerien-Management“

Um das betriebliche Listerienmanagement zu unterstützen hat der österreichische Lebensmittelcodex eine neue Empfehlung zum betrieblichen Listerienmanagement sowie ein Merkblatt zum Listerienmonitoring für Klein- und Mittelbetriebe veröffentlicht.

Empfehlung betriebliches Listerien-Management

Hierbei handelt es sich um eine umfassende **Empfehlung**, welche Betriebe bei der Vermeidung von Listerien im Betrieb unterstützen soll. Sie umfasst sowohl Informationen zu den verpflichtenden Analysen als auch Hintergrundinformationen zu den Risiken, Gefahrenquellen, Vermeidungsstrategien und mehr.

Neues Merkblatt zum Listerienmonitoring für Klein- und Mittelbetriebe in Verbindung mit der Empfehlung „betriebliches Listerienmanagement“

Um kleinere Betriebe bei der Umsetzung ihrer Pflichten und der

Anwendung der Empfehlung zu unterstützen, wurde zusätzlich ein kürzeres **Merkblatt** erarbeitet. Darin finden sich die grundsätzlichen Pflichten in Bezug auf Beprobung und Maßnahmen im Krisenfall. Auch hier sind jedoch die weiteren Informationen der Empfehlung zu beachten. Die Empfehlung und das Merkblatt stellen lediglich eine Erklärung des geltenden Rechts dar. Es gibt für diese daher keine Übergangsfristen.

Schwerpunktaktion Listerien in Umfeldproben von Betrieben, die (verzehrfertige) Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs (Obst- und Gemüse(produkte) erzeugen

Ziel der Schwerpunktaktion war die Erhebung des Ausmaßes der Kontamination mit Listerien – sowohl mit nicht-gefährlichen Listeria Stämmen, als auch insbesondere mit Listeria monocytogenes - in Betrieben, die die genannten Produkte produzieren. Grund der Schwerpunktaktion waren die verstärkt auftretenden Kontaminationen der letzten Jahre im europäischen Raum.

Bei insgesamt 165 Proben wurden in 10 Proben Listeria m. gefunden, sechs davon stammten dabei aus dem Herstellungsumfeld – und könnten damit ins Produkt gelangen. In fast jedem 5. getesteten Betrieb fand man Listeria m..

Weitere Details der Schwerpunktaktion finden sich im **Endbericht**.

Bitte überprüfen Sie ihr Eigenkontrollsystem

Die lebensmittelproduzierenden Betriebe werden dringend gebeten, ihr Eigenkontrollsystem in Bezug auf

Listerienmanagement zu überprüfen und wo nötig zu aktualisieren. *Listeria monocytogenes* ist ein gefährlicher Keim, der gründlichster Vorkehrungen im innerbetrieblichen Hygienemanagement bedarf, um die fertigen Lebensmittel vor einer Kontamination zu schützen.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at