

## Besonderheiten für Russlandtupfer

Gemäß Ausführungshinweisen zur amtlichen Kontrolle von Betrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in die Russische Föderation/ Eurasische Wirtschaftsunion ausführen:

Oberfläche		KBE/ 100 cm <sup>2</sup>
Große Gegenstände, kleines Inventar und Gegenstände	GKZ	10 <sup>2*</sup> 10 <sup>3**</sup>
	Enterobacteriaceae	n.n.
	Salmonellen	n.n.
Hände der Arbeiter mit Kontakt zu Produkten oder Umhüllungen, die mit dem Lebensmittel direkt in Berührung kommen	Enterobacteriaceae	n.n.
Kühlraumoberflächen	Hefen/ Schimmelpilze	n.n.

\* Milchbetriebe

\*\* Fleischbetriebe

- Genaue Bezeichnung der Entnahmefläche
- Bezug auf 100 cm<sup>2</sup>
- Untersuchung auf Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae und Hefen/ Schimmelpilze ist aus einem Tupfer möglich, für weitere Untersuchungen (Salmonellen) wird ein weiterer Tupfer benötigt
- Die Aufbewahrung der Watteträger bis zur Aufarbeitung im Labor darf 24 h unter Lichtabschluss und einer Temperatur zwischen 1°C und 4°C nicht überschreiten

## Ansprechpartner

Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit  
und Fischerei M-V,  
Dezernat 360

B. Andreas

Tel.: 0385 588 61360

Mail: birte.andreas@lallf.mvnet.de

Dr. N. Tarnowski

Tel.: 0385 588 61362

Mail: nikolai.tarnowski@lallf.mvnet.de

Dr. A. Hahn

Tel.: 0385 588 61361

Mail: anke.hahn@lallf.mvnet.de

## Impressum

**Herausgeber:** Landesamt für Landwirtschaft,  
Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern

**Telefon:** 0385 588 61000

**E-Mail:** poststelle@lallf.mvnet.de

**Homepage:** www.lallf.de

**Fotos:** LALLF

**Stand:** 2025



# Überprüfung der Betriebshygiene

anhand von Hygienekontrollproben



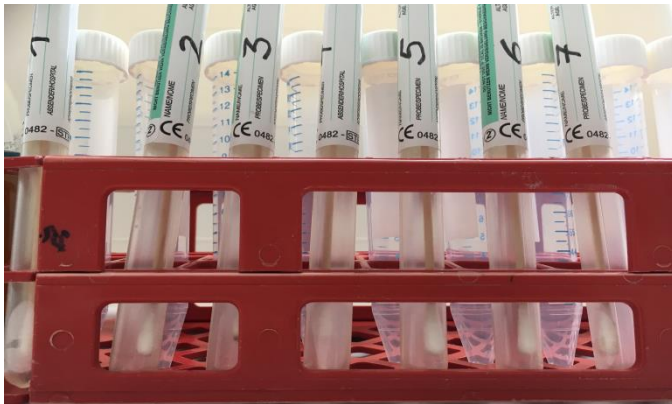
Mecklenburg-Vorpommern

Landesamt für Landwirtschaft,  
Lebensmittelsicherheit und  
Fischerei

## Untersuchungsziele und Parameter

1. Ziel: Kontrolle der Reinigung und Desinfektion
  - Untersuchung auf die Parameter **aerobe mesophile Keimzahl** (Gesamtkeimzahl) und **Enterobacteriaceae**
  - Beprobung einer Fläche von 20 cm<sup>2</sup>
  - bevorzugt Lokalisationen mit Kontakt zum Lebensmittel
  - nach Reinigung und Desinfektion

Eine Semi-Quantifizierung weiterer Mikroorganismen in Bezug auf die abgestrichene Fläche ist mit Ausschüttelungen des Tupfers in steriler Verdünnungslösung möglich.



2. Ziel: Nachweis von pathogenen und sonstigen Mikroorganismen (z.B. Erkrankungsgeschehen)
  - Beprobung möglichst großer Flächen mittels Tupfer oder Schwamm
  - Aus laufender Produktion (vor allem verschmutzte Bereiche wie Arbeitsflächen, Türdrücker, Lichtschalter)
  - Pro Keimart jeweils ein Tupfer/ Schwamm
  - evtl. Spezialtupfer verwenden (Virocult® bei Virusinfektionen, wie z.B. Noro- oder Rotaviren; Amies Medium bei Campylobacter spp.-Verdacht)

## Probenahmeverfahren gem. DIN 10113

### Tupfverfahren

Ein steriler Watteträger wird aus dem Röhrchen mit Flüssigkeit entnommen / Trockentupfer zum Abstrich trockener Flächen mit Befeuchtungsmedium befeuchten (bis die Watte leicht quillt).

Wenn möglich, wird mit einer Schablone oder einem Fettstift die Fläche abgegrenzt und mäanderförmig unter leichtem Drehen des Tupfers abgestrichen.



Für eine Beprobung geeignet sind z.B. Schneidebretter, Messer, Fleischwolf, Auslagen, Geschirr, Besteck, Tastatur der Waage, Schürzen oder Türgriffe.

Spezialtupfer (Amies Medium oder Virocult®) sowie bereits in Befeuchtungsmedium befindliche Tupfer sind über das LALLF erhältlich.

### Agar- Abklatschverfahren

Mit Agar gefüllte Träger werden auf die jeweiligen Probenahmestellen gedrückt und anschließend bebrütet.

## Probentransport gem. DIN 10113

Nach der Probenahme wird der Tupfer in das Röhrchen (evtl. mit Trägermedium) gesteckt.

Die Aufbewahrung der Watteträger bis zur Aufarbeitung im Labor darf 24 h nicht überschreiten. Diese Zeit kann auf 48 h erweitert werden, wenn der vom LALLF zur Verfügung gestellte Tupfer, der sich in einer Flüssigkeit befindet, verwendet wird.

Transport unter Lichtabschluss, nicht gefroren und bei einer Temperatur bis 10°C.

### Kriterien und Bewertung\*<sup>1</sup>

	Gesamtkeimzahl	Enterobacteriaceae	Salmonellen/ andere pathogene Keime
annehmbar 😊	keine Kolonie/ Platte < 5 Kolonien/ cm <sup>2</sup>	keine Kolonie/ Platte < 5 Kolonien/ cm <sup>2</sup>	nicht nachgewiesen
nicht annehmbar 😞	(+) bis R ab 1 Kolonie/ Platte ≥ 5 Kolonien/ cm <sup>2</sup>	(+) bis R ab 1 Kolonie/ Platte ≥ 5 Kolonien/ cm <sup>2</sup>	nachgewiesen

\*<sup>1</sup> Grundlage für die Berechnung ist eine Fläche von 20 cm<sup>2</sup>

Die oben genannten Kriterien werden zur Beurteilung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges herangezogen. Maßnahmen bei unbefriedigenden Ergebnissen sollten zu einer Verbesserung des Reinigungsregimes führen.

### Rechtsgrundlagen

VO (EG) 854/2004, Art.4 amtliche Überprüfung der Hygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten mit Probenahmen für Laboranalysen

VO (EG) 882/2004, Art.10 die amtlichen Kontrollen umfassen auch Hygienekontrollen

VO (EG) 2073/2005, Art. 5 Listerien - Risikobetriebe haben Proben aus den Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen auf *Listeria monocytogenes* zu untersuchen. Die Ergebnisse der Eigenkontrollen werden von der Behörde verifiziert.