



## **BEHR'S...ONLINE** Sicher entscheiden

Mit dem Freischaltcode auf Ihrer Rechnung haben Sie bereits den direkten Zugang zu Ihren Inhalten.

# Mikrothek

**Mikrobiologische Analysen von Lebensmitteln sicher beurteilen**

50

Aktualisierung – August 2018

### Jetzt neu – BEHR'S...ONLINE

#### **BEHR'S...ONLINE** Sicher entscheiden



[www.behrs-online.de](http://www.behrs-online.de)

Mit der Datenbank BEHR'S...ONLINE finden Sie schnell und gezielt Ihre gesuchten Inhalte! Der übersichtliche Aufbau, die einfache Benutzerführung sowie viele nützliche Funktionen unterstützen die Anwendung als tägliches Arbeitsinstrument. Nutzen Sie die vielen Vorteile und registrieren Sie sich jetzt!

Den Freischaltcode finden Sie auf Ihrer Rechnung bzw. Ihrem Lieferschein.

Fachkundige Beratung erhalten Sie unter: BEHR'S...ONLINE Kundenservice

Telefon: 040-227008-58

E-Mail: [online@behrs.de](mailto:online@behrs.de)

### TOP Thema

#### **Kulturmedien und Methoden**

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht Verfahren zur Probennahme und Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen auf der Grundlage des § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB). Neuerungen und detaillierte Informationen zu den Nährmedien und Bouillons für den Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln finden Sie im Kapitel 1.6.1.

## Herausgeber und Autor

Dr. Burkhard Schütze, LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Lauenburger Straße 67,  
21502 Geesthacht

## Autoren

Dr. Birgit Fiedler, SLM-Speziallabor für angewandte Mikrobiologie GmbH, Volmerstraße 7A,  
UTZ, 12489 Berlin

Dr. Ulrich Leist, DRRR Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel und Referenzmaterialien,  
Bodmanstrasse 4, 87435 Kempten

Dr. Ute Messelhäuser, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,  
Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim

Scott Six, WESSLING GmbH, Impexstr. 5, 69190 Walldorf

### 1.6.1.4 Nachweis von *Salmonella* ssp.

#### Vorkommen und Bedeutung

Salmonellen sind gramnegative, bewegliche stäbchenförmige Bakterien, die zur Familie der *Enterobacteriaceae* gehören. Ihr Hauptreservoir ist der Darmtrakt von Mensch und Tier. Aber auch außerhalb dieses Habitats können Salmonellen wochenlang überleben. Als zoonotische Erreger können Salmonellen bei Mensch und Tier, die Erkrankung Salmonellose hervorrufen. In Deutschland ist die Salmonellose beim Menschen die zweithäufigste meldepflichtige bakterielle Infektionskrankheit. Symptome sind meist fieberhafte Brechdurchfälle. Mehr als 2 500 Salmonellen-Serovare sind bekannt, 500 Serovare sind nachweislich humanpathogen. Hauptsächlich werden Erkrankungen beim Menschen von 20 bis 30 Serotypen verursacht, laut EFSA am häufigsten durch die drei Serovare *Salmonella* Enteritidis, *S. Thyphimurium* und *S. Infantis*. (EU Zoonotic report, 2016, S. 21)

Werden mit Salmonellen kontaminierte Lebensmittel verzehrt, ist eine Infektion möglich. Die infektiöse Dosis bewegt sich über einen weiten Konzentrationsbereich und ist von der Matrix des Lebensmittels abhängig. Bereits ein Keim in stark fetthaltigen Lebensmitteln, meist jedoch mehrerer Millionen Keime im Lebensmittel können die Infektion auslösen. Salmonellen gehören zu den Indexkeimen im Lebensmittel und zu den pathogenen Leitkeimen des Europäischen Arzneibuches.

#### Richt- und Warnwerte in Lebensmitteln

Im Anhang I, Kapitel 1. Lebensmittelsicherheitskriterien, der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel wird für die aufgeführten Lebensmittelgruppen gefordert, dass in 25 g Lebensmittel Salmonellen nicht nachweisbar sein dürfen (in frischem Hackfleisch in 10 g).