

Ergeht an:
BGA-Mitglieder
Alle Landesinnungen
Fachpresse

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
Sparte Gewerbe und Handwerk
der Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
E lebensmittel.natur@wko.at
W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
DI Lorencz/Edler

Durchwahl
3192

Datum
02.07.2025

RUNDSCHREIBEN 014/2025

Lebensmittel- sicherheit	Listerien- Management	
Betrifft: Verpflichtendes betriebliches Listerienmanagement		Frist:
Kurzinfo: <ul style="list-style-type: none"> • 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.

1 - 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 Ende des 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 (s. Punkt 2).

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 $\leq 4,4$;
- a_w -Wert von $\leq 0,92$;
- pH-Wert von $\leq 5,0$ und a_w -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.

2 - 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. In Anhang II findet sich ein guter Überblick über die wichtigsten Punkte zu Prävention und Maßnahmen im Krisenfall. Die Details hierzu finden sich im Text der Empfehlung.

- [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.

3 - 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](#).

Schlussfolgerung

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.

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

VP KommR Mst. Leo Jindrak e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin