

Ergeht an:  
 BGA-Mitglieder  
 Alle Landesinnungen  
 Fachpresse


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter  
 DI Lorencz/Erber

Durchwahl  
 3192

Datum  
 02.07.2026

## RUNDSCHREIBEN 014/2026

Lebensmittelsicherheit	Salmonellen	
<b>Betrifft:</b> Empfehlung „Betriebliches Salmonellen-Management“		<b>Frist:</b> -
<b>Kurzinfo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Neue Empfehlung des BMASGPK zum betrieblichen Salmonellenmanagement</li> <li>• Unterstützung bei der Umsetzung der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel hinsichtlich Salmonellen</li> <li>• Überblick über Salmonellenrisiken und einschlägige Rechtsvorgaben für verschiedene Lebensmittelbereiche</li> <li>• Empfehlungen zu Prävention, Eigenkontrolle, Probenahme und Krisenmanagement</li> </ul>		

Das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMAS-GPK) hat am 29. Juni 2026 die Empfehlung „Betriebliches Salmonellen-Management“ veröffentlicht.

Ziel des Dokuments ist es, Lebensmittelunternehmen bei der praktischen Umsetzung der Anforderungen der [VO \(EG\) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel](#) hinsichtlich Salmonellen zu unterstützen und einen einheitlichen Umgang mit Salmonellenrisiken entlang der Lebensmittelproduktion zu fördern. Der Schwerpunkt der Empfehlung liegt auf dem Salmonellenmanagement in der Lebensmittelproduktion. Die einschlägigen rechtlichen Vorgaben für die Primärproduktion werden darin nicht näher behandelt, sind jedoch im Rahmen eines umfassenden Salmonellenmanagements ebenfalls zu beachten.

Die Empfehlung gibt einen Überblick über die **Bedeutung von Salmonellen als lebensmittelbedingte Krankheitserreger** sowie über deren **Eintrags- und Verbreitungswege** in Lebensmittelproduktionssystemen.

Darüber hinaus enthält sie einen Überblick über die für die Fleischproduktion, Milch und Milchprodukte sowie weitere Lebensmittelbereiche **relevanten rechtlichen Vorgaben** und verweist auf die einschlägigen unionsrechtlichen Bestimmungen sowie branchenspezifischen Hygieneleitlinien. Ergänzend werden **Präventionsmaßnahmen** einschließlich Reinigung und Desinfektion, **Anforderungen an Eigenkontrolle und Probenahme**, die Befundinterpretation sowie das **Vorgehen im Krisen- bzw. Ausbruchsfall** dargestellt. Hinweise zur Zusammenarbeit mit den **zuständigen Behörden und Referenzlaboren** runden die Empfehlung ab.

Die Empfehlung richtet sich an Lebensmittelunternehmen und soll als praxisorientierte Hilfestellung dienen, um Salmonellenkontaminationen vorzubeugen, Risiken frühzeitig zu erkennen und im Anlassfall angemessen zu reagieren.

<b>Gültig ab/Status:</b> ab sofort	<b>Beilagen:</b> B1: <a href="#">Empfehlung „Betriebliches Salmonellen-Management“</a>
------------------------------------	---

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

VP KommR Mst. Leo Jindrak e.h.  
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.  
Geschäftsführerin