

Ergeht an:
 BGA-Mitglieder
 Alle Landesinnungen
 Fachpresse

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 DI Lorencz/Edler

Durchwahl
 3190

Datum
 26.06.2026

RUNDSCHREIBEN 013/2026

Lebensmittel-sicherheit	Listerien-Management	
Betrifft: Listerien - Neuer Grenzwert ab 1.7.26 in Kraft		Frist: 1.7.2026
Kurzinfo: <ul style="list-style-type: none"> • Neuer Grenzwert für Listerien in verzehrfertigen Produkten ab 1.7.2026 • Codex-Empfehlung betriebliches Listerien-Management • Merkblatt für KMU zur Empfehlung betriebl. Listerien-Management 		

Wie bereits letztes Jahr mit [Rundschreiben 14/2025](#) angekündigt, gilt **ab 1.7.2026** eine neue Regelung für den Grenzwert für *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln.

Ab 1.7.2026 müssen vermehrungsfähige *Listeria m.* in verzehrfertigen Lebensmitteln, die ein Listerienwachstum begünstigen können, **bis zum Ende der Haltbarkeit nicht nachweisbar** sein. Bisher galt dieser Grenzwert nur bis zu dem Zeitpunkt, an dem das Lebensmittel den Betrieb des Produzenten verlässt bzw. dessen unmittelbare Kontrolle. Damit tritt die Änderung der [Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel](#) in Kraft.

Auch bisher bedeuten Funde von lebenden Listerien 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 derartigen Listerienfund im fertigen Produkt die Behörde zu kontaktieren. Sollte in einem Produkt lediglich Listerien-DNA gefunden werden, aber keine vermehrungsfähigen Listerien, so löst dies keine Rücknahmepflicht aus.

Relevante Änderungen entstehen vor allem für Betriebe, die nicht nur für den eigenen Betrieb, sondern z.B. auch für den Handel produzieren. Bisher endete der Grenzwert „nicht nachweisbar“ mit dem Verlassen des produzierenden Betriebes und vereinzelte Listerien, welche im Monitoring des Handels entdeckt wurden, lösten nicht immer einen Rückruf aus.

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. Überschrift Codexempfehlungen).

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 Schokoladeprodukten;
- 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.

Codex-Empfehlung „betriebliches Listerien-Management“

Um das betriebliche Listerienmanagement zu unterstützen, hat der österreichische Lebensmittelcodex bereits letztes Jahr 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, die 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.
- [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.

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 oder auch Rekontamination zu schützen.

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

VP KommR Mst. Leo Jindrak e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin