

Empfehlungen der DGHM für die mikrobiologische Reinheit unterschiedlicher Produktgruppen: Seite 1

DGHM – Empfehlung für	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Rohe, getrocknete Teigwaren		X	X		X	X		X	X	X	
Gewürze für Endverbraucher		X		X	X			X	X	X	
Kochprodukte, Trockensuppen Trockeneintöpfe, Trockensoßen	X	X		X	X			X	X	X	
Instantprodukte	X	X		X	X			X	X	X	
Mischsalate	X				X			X			X
Tiefkühlbackwaren mit u. ohne Füllung verzehrfertig ohne Erhitzen	X	X			X			X	X	X	
Rohe / gegarte TK-Backwaren zum Erhitzen		X			X			X	X	X	
TK-Pâtisserieswaren mit nicht durchgebackener Füllung, ohne Erhitzen	X	X			X			X	X	X	
Feinkostsalate	X	X		X	X		X	X		X	
Rohe / teilgegarnte TK-Fertiggerichte oder Teile davon, vor Verzehr zu garen		X								X	
Gegarte TK-Fertiggerichte, auf Verzehrttemperatur zu erhitzen	X	X			X			X		X	

Legende:

1	Mesophile Keimzahl bei 30°C
2	Bacillus cereus
3	Clostridium perfringens
4	sulfitreduzierende Clostridien
5	Escherichia coli
6	Enterokokken
7	Lactobazillen
8	Salmonellen
9	Schimmelpilze
10	Staphylococcus aureus
11	Shigellen

Empfehlungen der DGHM für die mikrobiologische Reinheit unterschiedlicher Produktgruppen:
Seite 2

DGHM – Empfehlung für	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 12	13
Tofu	X	X				X			X		X	
Pâtisserieswaren mit nicht durchgebackener Füllung	X	X			X	X	X		X	X	X	
feuchte, verpackte Teigwaren	X	X			X	X			X		X	
offen angebotene feuchte Teigwaren	X	X			X	X			X		X	
aufgeschlagene Sahne	X			X	X			X	X		X	
Schokolade (hell oder dunkel)	X				X	X			X			
Kakaopulver	X				X	X			X			
Naturdärme	X		X			X			X		X	
getrocknete Früchte	X				X	X			X	X		
Fruchtpulpen	X				X	X			X	X		
Räucherlachs	X				X	X			X		X	X
Graved Lachs	X				X	X			X		X	X
Säuglingsnahrung auf Milchpulverbasis	X	X	X		X	X			X	X	X	X

Legende:

1	mesophile Keimzahl bei 30°C
2	Bacillus cereus
3	sulfitred. Clostridien
4	Coliforme
5	Escherichia coli
6	Enterobakterien
7	Hefen
8	Pseudomonaden
9	Salmonellen
10	Schimmelpilze
11	Staphylococcus aureus
12	koagulasepositive Staphylokokken
13	Listeria monocytogenes