

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan ¹⁾		Grenzwerte ²⁾		Analytische Referenzmethode ³⁾	Stufe, für die das Kriterium gilt
		c	m	M	M		
1.25 Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken	<i>E. coli</i> ¹⁵⁾	1 ¹⁶⁾	0	230 HPN/ 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit		ISO TS 16649-3	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.26 Fischereierzeugnisse von Fischarten, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt ¹⁷⁾	<i>Histamin</i>	9 ¹⁸⁾	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC ¹⁹⁾	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.27 Fischereierzeugnisse, die einem enzymatischen Reifungsprozess in Salzlösung unterzogen und aus Fischarten hergestellt werden, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt ¹⁷⁾	<i>Histamin</i>	9 ¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ¹⁹⁾	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
„1.28“ Frisches Geflügelfleisch ²⁰⁾ (ABI L 28 I vom 28. 10. 2011, S. 7)	<i>Salmonella typhimurium</i> ²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579 (für den Nachweis), Kaufmann-Le-Minor-Schema (für die Serotypisierung)	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer

¹⁾ Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe; c = Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen

²⁾ Bei Nummern 1.1–1.25; m = M.

³⁾ Es ist die neueste Fassung der Norm zu verwenden.

¹⁵⁾ *E. coli* wird hier als Indikator für fäkale Kontamination verwendet.

¹⁶⁾ Eine Sammelprobe aus mindestens 10 einzelnen Tieren.

¹⁷⁾ Vor allem Fischarten der Familien: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae und Scombraeocidae.

¹⁸⁾ Auf Einzelhandelsebene können einzelne Proben entnommen werden. In diesem Fall gilt die Anmähme gemäß Artikel 14 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 nicht, nach der die gesamte Partie als unsicher eingestuft werden sollte.

¹⁹⁾ Literatur: 1. Malle P., Valle M., Bouquetet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. *J. AOAC Internat.* 1996, 79, 43–49. 2. Dufflos G., Dervin C., Malle P., Bouquetet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in platice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangius merlangus*). *J. AOAC Internat.* 1999, 82, 1097–1101.

²⁰⁾ Das Kriterium gilt für frisches Geflügelfleisch aus *Gallus-gallus*-Züchtherden, von Legehennen, Masthähnchen und aus Zucht- und Maststruthühnerherden.

²¹⁾ Einschließlich des monophasischen *Salmonella-typhimurium*-Stammes 1, 4, [5], 12; i-.

