

EU-  
VERORDNUNG  
2024/2895

# WAS LEBENSMITTELHERSTELLER ÜBER DIE NEUEN LISTERIEN-VORSCHRIFTEN WISSEN MÜSSEN

**Ab dem 1. Juli 2026 ändern sich die Vorschriften –  
und damit auch der Umfang der Kontrollen.**

Mit der EU-Verordnung 2024/2895 werden die Anforderungen an Listerien in verzehfertigen Lebensmitteln deutlich verschärft, wobei der Schwerpunkt von der Produktprüfung auf die gesamte Produktionsumgebung verlagert wird. Ein einziges positives Ergebnis könnte den Marktzugang, den Ruf der Marke und die Geschäftskontinuität gefährden. Ist Ihre Anlage darauf vorbereitet, den neuen „Absent in 25g“-Standard über die gesamte Haltbarkeitsdauer hinweg zu erfüllen?

In dieser Broschüre erläutern wir, was sich ändert – und wie Sie dem Risiko einen Schritt voraus bleiben können.

## EU-Verordnung 2024/2895: Was Lebensmittelhersteller über die neuen Listerien-Vorschriften wissen müssen.

Ab dem 1. Juli 2026 führt die EU-Verordnung 2024/2895 strengere Kontrollen für *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln (RTE) ein.

Für Lebensmittelhersteller, die in die EU liefern, bedeutet dies eine erhebliche Veränderung der Erwartungen an die Lebensmittelsicherheit, die über Labortests hinausgeht und einen größeren Schwerpunkt auf die Produktionsumgebung selbst legt.



### Was ändert sich?

Nach den derzeitigen Vorschriften dürfen RTE-Lebensmittel, die das Wachstum von *Listeria* begünstigen, während der Haltbarkeitsdauer 100 KBE/g nicht überschreiten und müssen in bestimmten Fällen in einer Probe von 25 g nicht nachweisbar sein, bevor sie den Hersteller verlassen.

#### AB JULI 2026 WERDEN DIE ANFORDERUNGEN STRENGER:

*Listeria monocytogenes* darf während der gesamten Haltbarkeitsdauer in 25 g nicht nachweisbar sein, es sei denn, der Hersteller kann wissenschaftlich nachweisen, dass die Werte während der gesamten Dauer unter 100 KBE/g bleiben.

Die Verordnung erweitert zudem die Verantwortung auf die gesamte Lieferkette, was bedeutet, dass die Einhaltung der Vorschriften nicht allein in der Pflicht des Herstellers liegt.

Für Unternehmen, die in die EU exportieren oder dort tätig sind, könnte die Nichteinhaltung zu Produktrückrufen, Geldstrafen und dem Verlust des Marktzugangs führen.

**Lebensmittelsicherheit hat oberste Priorität.**

## Warum der Fokus auf Listerien?

Listeriose stellt ein erhöhtes Risiko für ältere Erwachsene, Schwangere, Neugeborene und Personen mit geschwächtem Immunsystem dar. Angesichts der alternden Bevölkerung in Europa verschärfen die Regulierungsbehörden die Kontrollen, um einen besseren Schutz der öffentlichen Gesundheit zu gewährleisten.

#### DIE NEUEN VORSCHRIFTEN BETREFFEN INSBESONDERE HERSTELLER IN BRANCHEN WIE:

- Verzehrfertige Sandwiches & Salate
- Milchprodukte
- Geräucherter Fisch
- Gekochtes Fleisch & Pasteten
- Tiefgekühlte Fertiggerichte
- Frische Erzeugnisse

Diese Kategorien sind nach der Verarbeitung einem höheren Risiko durch Umweltkontamination ausgesetzt.



## Das versteckte Risiko: die Produktionsumgebung

Zwar sind mikrobiologische Tests nach wie vor entscheidend, doch viele wiederkehrende Listerienprobleme haben ihren Ursprung in der Gebäudestruktur selbst.

#### WIKTOR DZIOBA, SPEZIALIST FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE BEI STONHARD, ERKLÄRT:

„In vielen Betrieben stehen wiederkehrende Listerien-Befunde im Zusammenhang mit der Gebäudestruktur – insbesondere mit beschädigten Böden, unzureichender Entwässerung und Bereichen, in denen sich Wasser ansammeln kann. Wenn Feuchtigkeit auf, hinter oder unter Oberflächen zurückbleibt, können Bakterien überdauern.“

Fugenlose, nicht saugfähige Bodenbeläge und eine gut konzipierte Entwässerung spielen eine entscheidende Rolle bei der Risikominderung – insbesondere in Umgebungen mit hohen Hygieneanforderungen und in Bereichen für verzehrfertige Lebensmittel. Als weltweit führender Anbieter von hygienischen Bodenbelagssystemen verfügt Stonhard über umfangreiche Erfahrung in der Unterstützung von Lebensmittelherstellern in ganz Europa, einschließlich langjähriger Partnerschaften mit führenden globalen Lebensmittel- und Getränkeherstellern sowie einer aktiven Zusammenarbeit mit der EHEDG zur Förderung bewährter Verfahren im Bereich hygienisches Design.



## Eine strategische Chance – nicht nur eine Frage der Compliance.

Die EU-Verordnung 2024/2895 sollte nicht rein als regulatorische Belastung betrachtet werden. Für viele Hersteller ist sie eine Chance, um:

- Umweltrisikofaktoren zu überprüfen.
- die Infrastruktur in RTE-Zonen zu stärken.
- die Wahrscheinlichkeit wiederholter positiver Befunde zu verringern.
- den Ruf der Marke zu schützen.
- den Zugang zum EU-Markt zukunftssicher zu gestalten.

Unternehmen, die Bodenbeläge, Entwässerung und Wandanschlüsse als Teil ihrer Lebensmittelsicherheitsstrategie betrachten und nicht nur als Wartungsgegenstände, sind besser aufgestellt, um langfristige Risiken zu bewältigen.



### Vorbereitung auf Juli 2026

Da die Frist näher rückt, ist es jetzt an der Zeit für Führungskräfte im Bereich Lebensmittelsicherheit, Betriebsteams und technische Leiter, ihre Anlagen zu bewerten und potenzielle Schwachstellen zu identifizieren.

#### **DZIOBA FAZIT:**

„Diese Verordnung ist ein Weckruf. Die widerstandsfähigsten Unternehmen werden diejenigen sein, die frühzeitig handeln – und ihre Umgebungen jetzt überprüfen, um sowohl die Verbraucher als auch ihren Betrieb zu schützen.“

Für weitere Informationen zur Vorbereitung Ihrer Anlage auf die EU-Verordnung 2024/2895 wenden Sie sich bitte an das Food & Beverage-Team von Stonhard, um Ihre spezifischen Anforderungen zu besprechen.



# STONHARD®



Stonhard geht davon aus, dass die hier enthaltenen Informationen wahr und korrekt sind. Stonhard übernimmt keine ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung auf der Grundlage dieser Unterlagen und übernimmt keine Haftung für Folgeschäden oder zufällige Schäden, die durch die Verwendung der beschriebenen Produkte und Systeme entstehen, einschließlich jeglicher Gewährleistung der Marktgängigkeit oder Eignung. Die hier enthaltenen Informationen dienen ausschließlich der Bewertung. ©2026.