



Merkblatt zu mikrobiologischen Eigenkontrollen nach der Verordnung (EG) 2073/2005 bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Was wird in der VO(EG) Nr. 2073/2005 geregelt?

Die Verordnung legt die Probennahme Häufigkeiten und mikrobiologischen Grenzwerte fest. Sie gilt insbesondere für Lebensmittelunternehmer von Schlachtbetrieben sowie von Betrieben, die Hackfleisch oder Fleischzubereitungen herstellen. Diese sind verpflichtet in wöchentlichem Abstand Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen.

Parameter der mikrobiologischen Untersuchung:

- ▶ Schlachtkörper: wöchentlich - Salmonellen, aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae
- ▶ Hackfleisch: wöchentlich - Salmonellen, aerobe mesophile Keimzahl, E. coli;
- ▶ Fleischzubereitungen (z.B. Fleischspieße, geschnetzeltes Fleisch, frische Bratwurst): wöchentlich - Salmonellen, E. coli
- ▶ nach Risikoanalyse der Lebensmittelunternehmer Untersuchung auf *Listeria monocytogenes*
Der Probenahmetag ist wöchentlich zu ändern.

Reduzierung auf 14-tägige Intervalle möglich, wenn:

1.
→ in 6 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse bezüglich der Untersuchungen auf E. coli, aerobe mesophile Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae bei Schlachtkörpern
→ in 30 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse bezüglich der Untersuchungen auf Salmonellen vorliegen.
2.
Kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von dieser Probenahme Häufigkeit ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und durch den zuständigen FB Veterinär- und Lebensmittelüberwachung genehmigt wird.
3.
Die Untersuchungspflicht auf die aerobe mesophile Keimzahl entfällt beim Inverkehrbringen von Hackfleisch innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung.

Kleine Menge im Sinne der VO (EG) 2073/2005 sind:

Kleiner Schlachthof, Schlachtbetrieb, der weniger als 7,5 Tonne Fleisch/ Woche selbst schlachtet
Hackfleisch in einer Menge von nicht mehr als 2,5 Tonnen/Woche und
Fleischzubereitungen in einer Menge von nicht mehr als 5 Tonnen/Woche herstellt

Voraussetzungen für die Ausnahmegenehmigung:

Der Lebensmittelunternehmer muss einen formlosen Antrag, auf eine verringerte Probennahme Häufigkeit, an den Landkreis Spree-Neiße, Fachbereich Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Heinrich-Heine-Straße 1 in 03149 Forst (Lausitz) richten.

Dem Antrag sind aktuelle sowie bereits vorliegende Befunde von mikrobiologischen Produktkontrollen sowie Nachweise der Wirksamkeit von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (z.B. in Form von Abklatsch- oder Tupferproben) beizufügen.

Aus dem Antrag muss weiterhin hervorgehen, dass im Betrieb eine geeignete Risikoanalyse durchgeführt und entsprechend umgesetzt wurde.

Eine Risikoanalyse kann, basierend auf der „BLL-Leitlinie“ oder der „DFV-Leitlinie“ auf den Betrieb angepasst / erstellt werden.



Probennahme:

Die Proben können vom Lebensmittelunternehmer selbst oder einer von Ihm damit beauftragten Person entnommen werden. Die Untersuchung der Proben muss in einem **akkreditierten Labor** erfolgen. Adressen finden sie auf der Seite des BVL – Gegenprobensachverständige.

Weitere Forderungen:

Lebensmittelunternehmer, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, welche durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen könnten, haben von Ausrüstungsgegenständen ebenfalls risikoorientiert Proben zur Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* zu entnehmen und untersuchen zu lassen.

Listeria monocytogenes wird vor allem in rohen, vom Tier stammenden Lebensmitteln, wie Hackfleisch, Rohwurst, Thüringer Mett, Rohmilch und Rohmilchkäse sowie in bestimmten Fischerzeugnissen nachgewiesen.

Rechtsgrundlagen:

1. Verordnung (EG) 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (Abl. L 338/1 vom 22.12.2005)
2. Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH) vom 12. September 2007 (BAnz. Vom 25. September 2007, Nr. 180a)

In der jeweils gültigen Fassung.