



Merkblatt
Mikrobiologische Eigenkontrollen
durch Hersteller von Hackfleisch und Fleischzubereitungen gemäß VO (EG) Nr.
2073/2005

Rechtsgrundlagen

1. Verordnung (EG) Nr. 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

Begriffsbestimmung

Hackfleisch:

Fleisch, welches durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält (z. B. Schabefleisch, Gehacktes vom Schwein)

Fleischzubereitung:

Frisches Fleisch, einschließlich zerkleinertes Fleisch, dem andere Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugefügt wurden oder dessen Fleischanteil nach einem abgeschlossenen Bearbeitungsverfahren noch Frischfleischarmecke aufweist (z. B. Hackepeter, Schaschlik, geschnetzeltes Fleisch, frische Bratwurst, marinierte Steaks).

Zielstellung mikrobiologischer Eigenkontrollen

- Gewährleistung des Inverkehrbringens sicherer und hygienisch akzeptabler Lebensmittel durch den Lebensmittelunternehmer.
- Prüfung der Wirksamkeit bestehender betrieblicher Eigenkontrollsysteme

Häufigkeit und Parameter der mikrobiologischen Eigenkontrollen

Lebensmittelsicherheitskriterien:

- Salmonellen: wöchentliche Untersuchung
- Listeria monocytogenes: Untersuchungsfrequenz nach Risikoanalyse des Lebensmittelunternehmers

Prozesshygienekriterien:

- aerobe mesophile Keimzahl (nur bei Hackfleisch): wöchentliche Untersuchung
- E. coli: wöchentliche Untersuchung

Hinweis: Der Probenahmetag ist wöchentlich zu ändern.

QMB Erstellt	DVM T. Wüste SG-Leiter Fachlich geprüft: 10.11.2014	P. Ocasek QM-Beauftragte BRB Formell geprüft: 14.11.2014	Dr. K. Große Leiter VLÜA Genehmigt und in Kraft gesetzt: 14.11.2014
-----------------	---	--	---

Verantwortlichkeit für die Durchführung der mikrobiologischen Eigenkontrollen

Die Probenahme ist durch den Lebensmittelunternehmer zu veranlassen. Die Analysen müssen sachgerecht bzw. in einem akkreditierten Labor durchgeführt werden. Eine Dokumentation der Untersuchungsbefunde ist erforderlich.

Der Lebensmittelunternehmer ergreift bei nicht zufriedenstellenden Befunden von Prozesshygiene-kriterien angemessene Korrekturmaßnahmen im Betrieb.

Werden die Lebensmittelsicherheitskriterien nicht erfüllt, nimmt der Unternehmer die betroffene Partie des Lebensmittels vom Markt oder ruft diese zurück. Er informiert in diesem Fall unverzüglich das zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt über die von ihm veranlassten Maßnahmen.

Möglichkeit der Abweichung von festgelegten Untersuchungsfrequenzen

- a) Die Untersuchungspflicht auf aerobe mesophile Keimzahl entfällt bei **Inverkehrbringen von Hackfleisch innerhalb 24 Stunden nach Herstellung**.
- b) **In Abhängigkeit der Ergebnisse zurückliegender Analysen:**
 - bei E. coli nach Vorliegen zufriedenstellender Ergebnisse über sechs aufeinander folgende Wochen: 14-tägige Untersuchung auf E. coli
 - bei Salmonellen nach Vorliegen zufriedenstellender Ergebnisse über 30 aufeinander folgende Wochen: 14-tägige Untersuchung auf Salmonellen
- c) In Betrieben, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, kann die Probenahmehäufigkeit verringert werden, sofern dies auf der Grundlage einer **Risikoanalyse** begründet und durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt wird **genehmigt** wird (Einzelfallentscheidung).

kleine Menge:

1. Hackfleisch in einer Menge von nicht mehr als 2,5 Tonnen/Woche und
2. Fleischzubereitungen in einer Menge von nicht mehr als 5 Tonnen/Woche

Antragstellung auf verringerte Probenahmehäufigkeit

Der formlose Antrag für eine verringerte Probenahmehäufigkeit ist an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Klosterstr.14, 14770 Brandenburg an der Havel zu richten. Dem Antrag sind aktuelle und bereits vorliegende Befunde von mikrobiologischen Produktkontrollen sowie Nachweise der Wirksamkeit von Reinigungs-und Desinfektionsmaßnahmen beizufügen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis rechtlicher Vorschriften. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Brandenburg an der Havel.
