
Merkblatt

Die VO (EG) 2073/2005* verpflichtet Lebensmittelunternehmer sicherzustellen, dass ihre Produkte relevante mikrobiologische Kriterien einhalten. Zur Gewährleistung der mikrobiologischen Kriterien treffen die Lebensmittelunternehmer Maßnahmen im Rahmen ihrer auf HACCP-Konzepten beruhenden Verfahren und der Anwendung der guten Hygienepraxis.

Gem. Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 2073/2005 hat der Lebensmittelunternehmer über die angemessene Probenahmehäufigkeit zu entscheiden, außer wenn in Anhang I zur VO (EG) 2073/2005 eine spezielle Probenahmehäufigkeit vorgesehen ist.

Für Betriebe, die Hackfleisch/Faschirtes und Fleischzubereitungen herstellen ist lt. Anhang I zur VO (EG) 2073/2005 mindestens einmal wöchentlich eine Probe zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen, wobei der Probenahmetag wöchentlich zu ändern ist. Betriebe, die Hackfleisch/Faschirtes und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von dieser Probenahmehäufigkeit ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und durch die zuständige Behörde genehmigt wird.

Es wird im Zuständigkeitsbereich des Veterinärdienstes für Stadt und Landkreis Osnabrück ansässigen Betrieben empfohlen, einen entsprechenden Antrag zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit zu stellen, soweit Ihr Betrieb die Voraussetzungen erfüllt, dass lediglich kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen hergestellt werden.

Als kleine Menge wird die Herstellung von Hackfleisch von nicht mehr als 2,5 Tonnen wöchentlich und von Fleischzubereitungen in einer Menge von nicht mehr als 5 Tonnen wöchentlich angesehen.

Als Entscheidungshilfe für das dann erforderliche Genehmigungsverfahren sind im Rahmen der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene Kriterien erarbeitet worden, die in der „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“ vom 18.11.2009 seitens des BLL** zusammengefasst wurden.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung
Merkblatt – Probenahme Hackfleisch/Fleischzubereitung in Betrieben mit Ausnahmegenehmigung VO (EG) Nr. 2073/2005

Es wird insbesondere gefordert, dass

- der Fleischwolf im Kühlraum betrieben oder ein selbst kühlender Fleischwolf genutzt wird, der mindestens arbeitstäglich einer Reinigung unterzogen wird,
- in jedem Kalenderjahr (01.01. – 31.12.) je eine Probe Hackfleisch und eine Fleischzubereitung, z.B. gewürztes Hackfleisch, frische Bratwurst oder mariniertes Fleisch, aus eigener Herstellung mikrobiologisch untersucht werden. Eine Probe besteht jeweils aus fünf Teilproben à 50 - 100 g, die über den Tag der Herstellung verteilt entnommen werden. Diese dürfen erst im Labor zu einer Probe (Poolprobe) vereint werden. Die Untersuchungsparameter sind Salmonellen in 125 g und E.coli,
- in jedem Kalenderjahr (01.01. – 31.12.) mindestens eine mikrobiologische Reinigungskontrolle an mind. 5 Stellen durch Abklatsch- oder ATP-Kontrolle an z.B. Fleischwolf, Schneidbrett, Messer und weiteren produktberührenden Gegenständen vorgenommen wird,
- die im Rahmen der erteilten Ausnahmegenehmigung durchgeführten Eigenkontrollen bei im Verbund stehenden Betrieben systematisch ausgewertet und strukturiert bearbeitet werden. Die Ergebnisse sollten mindestens zwei Jahre vor Ort im Betrieb aufbewahrt werden,
- bei einem unbefriedigendem Ergebnis der Eigenbeprobung eine zeitnahe Folgemaßnahme eingeleitet wird. Gegebenenfalls sind angemessene Maßnahmen gemäß Art. 7 der VO (EG) 2073/2005 zu ergreifen (z.B. Information der Behörde). Wichtig ist, dass alle erforderlichen Korrekturmaßnahmen strukturiert, belegbar und effizient erfolgen. Nachproben alleine sind keine ausreichenden Maßnahmen.
- die Rohstoffauswahl und Herstellung durch qualifiziertes Personal (Fleischer, Metzger) oder die Herstellung durch sachkundiges Personal (Hackfleisch-Sachkundenachweis oder gleichwertige Schulung) erfolgt,
- Hackfleisch nur am Tage der Herstellung verkauft wird,
- fein zerkleinerte Fleischzubereitungen aus Hackfleisch (z.B. Thüringer Mett, frische grobe Bratwurst) nur am Tag der Herstellung und am Folgetag verkauft werden und der Abverkauf anderer Fleischzubereitungen produkt- und betriebsspezifisch geregelt wird.

Fundstellen:

***Verordnung (EG) Nr. 2073/2005**

der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (Amtsblatt der Europäischen Union L 338/1 vom 22.12.2005)

**** „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitung herstellen“** des BLL, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., vom 18.11.2009, www.bll.de

Für die Probenahme und Untersuchung gelten die „Hinweise zur Auslegung und Umsetzung der Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen (12/2011)“

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung
Merkblatt – Probenahme Hackfleisch/Fleischzubereitung in Betrieben mit Ausnahmegenehmigung VO (EG) Nr. 2073/2005

Hinweise zur Probenahme:

Definitionen:

Hackfleisch: (VO (EG) Nr. 853/2004, Anhang I 1.13.): entbeintes Fleisch das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1% Salz enthält.
Gulasch ist KEIN Hackfleisch.

Fleischzubereitungen (VO (EG) Nr. 853/2004, Anhang I 1.14.) : frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde,

- dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder
- das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen.

Fleischzubereitungen sind also im Kern noch roh. Sie sind lediglich gewürzt oder mit anderen Lebensmitteln kombiniert,

z.B. Thüringer Mett ist eine Fleischzubereitung zum rohen Verzehr,

z.B. Mariniertes oder gewürztes Grillfleisch, Schaschlikspieße oder Geschnetzeltes, gewürzt sind Fleischzubereitungen zum Verzehr in durcherhitztem Zustand.

Probenahme Hackfleisch oder Fleischzubereitungen im Betrieb

Von dem für die Untersuchung vorgesehenen Produkt werden wie folgt Proben entnommen:
Über den Tag verteilt fünf Mal möglichst direkt nach dem Wolfen oder bei Verkauf an Kunden, d.h. insgesamt mindestens 5 x 50 - 100 g.

Die entnommene Menge wie für den Verkauf abwiegen und abpacken. Aus großen Mengen können die 50 - 100 Gramm mit einer über die Hand gestülpten Plastiktüte ge Griffen werden.

Die Proben dürfen nicht extra für die Untersuchung hergestellt werden, sie sollen aus den Herstellungen genommen werden, die in den Verkauf gehen.

Es darf NICHT eine große Menge (z.B. 500 Gramm) entnommen werden und in 5 Proben geteilt werden.

Es dürfen NICHT mehrere verschiedene Sorten von Fleischzubereitungen vermischt werden.

Beschriftung:

Die Tüten werden verschlossen und beschriftet, z. B. mit Permanentschreiber, mit Datum und Inhalt (z.B. Geschnetzeltes –gewürzt nach Gyros Art–, Thür. Mett, Hack zum Erhitzen).

Die Beschriftung muss erkennen lassen, welche 5 Proben zusammengehören und welche Lebensmittelkategorie es ist:

- Hackfleisch
- Fleischzubereitungen zum rohen Verzehr (Thüringer Mett)
- Fleischzubereitungen zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (frische Bratwurst).

Lagerung und Transport zum Labor

Gekühlt im Kühlraum, notfalls gefroren wenn die Proben nicht an demselben Tag ins Labor transportiert werden können. Das Einfrieren kann die Ergebnisse verändern.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung
Merkblatt – Probenahme Hackfleisch/Fleischzubereitung in Betrieben mit Ausnahmegenehmigung VO (EG) Nr. 2073/2005