

Merkblatt des Veterinäramts zur Verordnung (EG) 2073/2005

Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Inhalt:

In der VO (EG) 2073/2005 werden Untersuchungshäufigkeiten und mikrobiologische Grenzwerte für Lebensmittel festgelegt.

Vorgaben sind:

Lebensmittelunternehmer von Schlachthöfen und Betrieben, die Hackfleisch/ Faschiertes, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen, müssen mind. **einmal wöchentlich** Proben zur mikrobiologischen Untersuchung entnehmen. Dabei muss auf folgende Keime untersucht werden:

- Schlachtkörper: Salmonellen, aerobe mesophile Keimzahl (=Gesamtkeimzahl)
Enterobacteriaceae
- Hackfleisch, Fleischzubereitungen: Salmonellen, aerobe mesophile Keimzahl,
E. coli

Reduzierung der Probenahmehäufigkeit auf 14tägige Intervalle ist möglich, wenn:

- in sechs 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

Kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch/ Faschiertes und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies auf einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird!

Bedeutung für den Lebensmittelunternehmer:

Um von den für Großbetriebe vorgesehenen Probenahmehäufigkeiten abweichen zu können, ist bei der zuständigen Behörde (Veterinäramt) ein Antrag auf Reduzierung der Probenahmehäufigkeit zu stellen.

Dieser ist ebenso wie die BLL- Leitlinie auf der Homepage des Veterinäramts zu finden (<http://www.main-spessart.de>).

Der Antrag ist mit einer Risikoanalyse zu begründen, die auf den vom Betrieb durchgeführten Eigenkontrollmaßnahmen und Dokumentation beruht. Eine Risikoanalyse kann basierend auf der „BLL- Leitlinie“, oder dem „Gelben Ordner“ auf den Betrieb angepasst erstellt werden.

Nach derzeitiger Auffassung reichen als Risikoanalyse für kleine handwerklich strukturierte Betriebe die Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes (= Gelber Ordner) oder die BLL- Leitlinie aus, wenn diese als Gesamtkonzept vom Betrieb gelebt werden.

Wird Hackfleisch nur auf Kundenwunsch zur sofortigen Abgabe hergestellt, also zu keiner Zeit im Betrieb vorrätig gehalten, muss es nicht mitbeprobte werden. Hackfleisch und Fleischzubereitungen zum Rohverzehr (= verzehrfertig) müssen zusätzlich auf Listerien untersucht werden.

Verzehrfertige Produkte müssen gem. den Vorgaben der VO (EG) 2073/2005 auf Listerien untersucht werden. Diese Untersuchung ist in den unten stehenden Empfehlungen des Deutschen Fleischerverbands mit berücksichtigt.

Aufgrund der allgemeinen Sorgfaltspflicht von der Leitlinie des Deutschen Fleischerverbands empfohlene mikrobiologische Untersuchungen:

Produktgruppe	Mikrobiologie	Häufigkeit
Hackfleisch	Aerobe mesophile Keimzahl E. coli, Salmonellen, ggf. Listeria monocytogenes	mindestens 2 Proben pro Jahr
Fleischzubereitungen (z.B. rohe Bratwurst, Spieße, frisches Mett...)	Aerobe mesophile Keimzahl E. coli, Salmonellen, ggf Listeria monocytogenes	
Brühwurst	Aerobe mesophile Keimzahl E. coli Listeria monocytogenes	mindestens 2 Proben pro Jahr (abwechselnd aus den 5 Produktgruppen)
Kochwurst	Aerobe mesophile Keimzahl E. coli Listeria monocytogenes	
Kochschinken	Aerobe mesophile Keimzahl E. coli Listeria monocytogenes	
Rohwurst	Aerobe mesophile Keimzahl Laktobazillen Salmonellen	
Rohschinken	Aerobe mesophile Keimzahl E. coli Salmonellen	

WICHTIG: Bitte beachten Sie unbedingt, dass die Eigenkontrollen, die Sie sich in Ihrer Risikoanalyse vorgeben, zwingend durchgeführt werden müssen, um die Genehmigung zur Reduzierung der Probenahmehäufigkeit aufrecht zu erhalten.

BLL- Leitlinie: „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“

Homepage Veterinäramt: <http://www.main-spessart.de>