

Mikrobiologische Eigenkontrollen über Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Rechtliche Grundlage

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 legt mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel fest und dient der Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit. Sie betrifft dabei unter anderem die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen.

Pflichten des Lebensmittelunternehmers

Lebensmittelunternehmer, die die genannten Produkte herstellen, sind verpflichtet, eigenständig und regelmäßig mikrobiologische Untersuchungen zu veranlassen. Diese Untersuchungen erfolgen unabhängig derer, die im Rahmen einer amtlichen Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung entnommen werden. Die Ergebnisse sind zu bewerten, erforderliche Maßnahmen sind abzuleiten und vollständig zu dokumentieren.

Mindestprobenzahl

Grundsätzlich gelten folgende Anforderung an den herstellenden Betrieb:

- 1 Probe Hackfleisch je Produktionscharge oder pro Woche
- 1 Probe Fleischzubereitung je Produktionscharge oder pro Woche (jeweils an wöchentlich wechselnden Probenahmetagen)
- 1 Oberflächenprobe relevanter Produktionsbereiche, wie bspw. dem Fleischwolf

Ziel der Untersuchungen

Das Ziel der mikrobiologischen Untersuchungen ist der Nachweis der hygienischen Prozesssicherheit und die Vermeidung von Kontaminationen während der Herstellung. Die Untersuchung erfolgt dabei auf relevante mikrobiologische Parameter zu denen folgende Keime gehören:

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp.
- *Escherichia coli* (E. coli)
- *Staphylococcus aureus*

Weitere Anforderungen

Neben den mikrobiologischen Untersuchungen müssen Betriebe insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- Einführung und Aufrechterhaltung eines wirksamen Eigenkontrollsystems
- Einhaltung der Guten Hygienepraxis (GHP)
- Regelmäßige Schulung des Personals
- Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Baulich und technisch einwandfreie Instandhaltung insbesondere der Produktionsbereiche

Ausnahmegenehmigung

Eine Reduzierung der mikrobiologischen Eigenkontrollen ist durch eine Ausnahmegenehmigung des zuständigen Veterinäramtes möglich. Diese kann erteilt werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Es werden max. 2,5 t Hackfleisch bzw. 5 t Fleischzubereitungen pro Woche hergestellt
- Es besteht ein wirksames Hygiene- und Eigenkontrollsystem
- Es liegen mindestens drei im Abstand von einer Woche entnommene mikrobiologische Untersuchungen mit zufriedenstellenden Ergebnissen vor
- der Betrieb befindet sich in einem hygienisch und baulich einwandfreien Zustand
- das Personal verfügt über ausreichende Fachkenntnisse und wird regelmäßig geschult

Mikrobiologische Eigenkontrollen über Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Bei positiver Prüfung kann die Probenahme reduziert werden. Anschließend sind folgende Untersuchungen einmal jährlich verpflichtend.

- 1 Probe Hackfleisch.
- 1 Probe Fleischzubereitung.
- 1 Oberflächenproben

Auch nach Erteilung einer Ausnahmegenehmigung kann diese bei wiederholten negativen Untersuchungsergebnissen, hygienischen oder baulichen Mängeln oder fehlender Zuverlässigkeit widerrufen werden. Die Ausnahmegenehmigung stellt stets eine Einzelfallentscheidung der zuständigen Behörde dar.

Informationsquellen

Weiterführende Informationen bieten die einschlägigen Leitlinien (z. B. BLL-Leitlinie Hackfleisch). Eine Liste von geeigneten Laboratorien erhalten sie im Merkblatt „Gegenprobensachverständige“. Anträge auf Ausnahmegenehmigungen sind vollständig beim Veterinäramt einzureichen.