

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien und Normen

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

In dieser Verordnung werden die Untersuchungshäufigkeit, das Untersuchungsspektrum und die mikrobiologischen Grenzwerte für Lebensmittel festgelegt. Diese Verordnung gilt insbesondere auch für Sie als Lebensmittelunternehmer von Schlachthöfen und von Betrieben, die Hackfleisch oder Fleischzubereitungen herstellen. Sie müssen grundsätzlich in wöchentlichem Abstand eigenverantwortlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung entnehmen und auf bestimmte Keimarten untersuchen lassen. Darüber hinaus sind bestimmte verzehrsfertige Produkte (Fleischerzeugnisse) zu untersuchen. Bei der Erfüllung bestimmter Voraussetzungen und auf Antrag besteht die Möglichkeit, die Untersuchungshäufigkeit zu reduzieren.

Was versteht man unter „Fleischzubereitungen“?

Unter einer Fleischzubereitung wird jedes Fleisch verstanden, welches mit Gewürzen, Marinaden u.a. behandelt worden und im Kern noch roh ist. Dies bedeutet, dass im Kern einer Fleischzubereitung Merkmale frischen Fleisches noch vorhanden sind, wie beispielsweise bei mariniertem Grillfleisch, frischer Bratwurst oder gewürztem Geschnetzeltem.

Welche Voraussetzungen müssen Sie erfüllen, um die Reduzierung der Probenzahl beantragen zu können?

1. Es handelt sich bei Ihrem Betrieb um einen „kleinen Schlachtbetrieb“ bzw. Sie produzieren nur eine „kleine Menge“.
2. Sie haben eine Risikoanalyse erstellt oder wenden eine anerkannte Leitlinie an und dokumentieren dies entsprechend.

Was versteht man unter einem „kleinen Schlachtbetrieb“ und unter einer „kleinen Menge“?

3. Als „kleiner Schlachtbetrieb“ werden Schlachtbetriebe anerkannt, die wöchentlich nicht mehr als 7,5 t Fleisch selbst erschlachten.
4. Als kleine Menge Hackfleisch gilt eine Produktionsmenge von max. 2,5 t wöchentlich.
5. Als kleine Menge Fleischzubereitungen gilt eine Produktionsmenge von max. 5,0 t wöchentlich.



Welche Leitlinien können herangezogen werden?

Die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien“ des Deutschen Fleischer - Verbandes vom 07.04.2009 (http://www.fleischerhandwerk.de/zulassung/dfv-konzept/1_dfv-leitlinie.html und <http://www.fleischerhandwerk.de/upload/pdf/leitlinie.pdf>) und die „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“ vom 18.11.2009 (<http://www.bll.de/dQwnlQad/themen/hygiene/leitlinie-hackfleisch/>).

Wie ist die Reduzierung der Probenanzahl zu beantragen?

Unter Verwendung des beigefügten Antragsformulars über Ihre zuständige Lebensmittelüberwachung.

Wie viele Proben sind nach Erteilung der Genehmigung zu untersuchen?

Die jährliche Probenzahl für die zu untersuchenden Schlachtkörper (Stanzproben und Kratzschwammproben) sollte sich an den Vorgaben der DFV-Leitlinie („Gelbe Mappe“) orientieren. Nach der neuesten Fassung der Leitlinie errechnet sich die Probenzahl aus der Quadratwurzel der Gesamtzahl der durchschnittlich pro Woche geschlachteten Tiere, wobei die Probenzahl im Verhältnis der Schlachtzahlen der einzelnen Tierarten aufgeteilt wird:

Anzahl Tiere / Woche	1	2	5	10	20	50
Anzahl der zu untersuchenden Tiere / Jahr	1	1	2	3	5	7

Die Tierkörper sind mit der Stanzmethode auf aerobe mesophile Keime (Gesamtkeimzahl) und Enterobakterien sowie mit der Kratzschwammethode auf Salmonellen zu untersuchen.

Von **Hackfleisch und Fleischzubereitungen** ist nach Erteilung der Genehmigung jährlich mindestens je eine Probe auf Salmonellen, E. coli und aerobe mesophile Keime zu untersuchen.

Wer darf die Proben entnehmen?

Die Proben können vom Lebensmittelunternehmer selbst oder einer von ihm damit beauftragten Person entnommen werden. Eine besondere Schulung, z.B. durch Personal des Untersuchungslabors, ist hierfür nicht zwingend erforderlich, wird jedoch empfohlen.

Von welchen Laboratorien dürfen die Proben untersucht werden?

Die Laboratorien müssen für die jeweilige Untersuchung zugelassen sein. Sie sollten akkreditiert sein. Adressen finden Sie auf der Internetseite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit.

(http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/04_AntragstellerUnternehmen/10_Gegenprobensachverstaendige/Im_gegenprobensachverst_node.html)

Adresse der zuständigen Behörde

Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen in geringer Menge, Schlachtung von Tieren im Rahmen eines kleinen Schlachtbetriebs

Antrag auf Genehmigung der Reduzierung der Probenahmehäufigkeit gemäß Art. 4 i.V.m. Anhang I Kap. 3 Nr. 3.2 der VO(EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Antragsteller: _____

Name: _____

Anschrift: _____

Tel.-Nr.: _____

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich für meinen Betrieb in _____ die Reduzierung der im Rahmen der VO(EG) 2073/2005 vorgesehenen mikrobiologischen Untersuchungen

- von Schlachttierkörpern
- von Hackfleisch
- von Fleischzubereitungen.
- Dieser Antrag soll gleichzeitig für die im Anhang aufgeführten Filialen im Zuständigkeitsbereich der Antragsbehörde gestellt werden.

Die Abgabe des Hackfleisches / der Fleischzubereitungen erfolgt unmittelbar an den Endverbraucher über die Ladentheke.

Angaben zum Betrieb und zur Risikoanalyse

Anzahl geschlachteter Tiere pro Woche: _____

Produzierte Menge (kg/Woche)

- Hackfleisch: _____
- Fleischzubereitungen: _____

Fleisch v. folgenden Tierarten wird zu Hackfleisch / Fleischzubereitungen verarbeitet:

	Hackfleisch	Fleischzubereitungen
<input type="checkbox"/> Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Schaffleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die Abgabe an den Verbraucher erfolgt

- bei Hackfleisch
 am Tag der Herstellung / Tage nach der Herstellung
- bei Fleischzubereitungen aus gewürztem Hackfleisch
 am Tag der Herstellung o. einen Tag danach / Tage nach der Herstellung
- Fleischzubereitungen (z.B. Grillfleisch mariniert, Fleischspieße)
 am Tag der Herstellung / Tage nach der Herstellung

Personelle Voraussetzungen

- Meister
- Geselle
- Fachverkäufer
- Personal m. Schulung (§ 4 LMHV)

Die Herstellung erfolgt

- im Produktions / Vorbereitungsraum
- im Verkaufsraum
- mit gekühltem Fleischwolf
- im Kühlraum

Es wird Hackfleisch mit der Zweckbestimmung „Rohverzehr“ (Tatar/Mett) abgegeben

- ja
- nein

Im Betrieb werden die nachfolgend benannten Anforderungen erfüllt und dokumentiert

- Leitlinie d. Deutschen Fleischerverbandes
- Leitlinie der BLL für Hackfleisch und Fleischzubereitungen
- Eigenes Risikoanalysekonzept (*in Kopie beifügen*)
- Ergebnisse der letzten bakteriologischen Laboruntersuchung (*in Kopie beifügen*)

(Ort u. Datum)

(Unterschrift Antragsteller)