

Merkblatt
Voraussetzungen für Ausnahmen von der
Probenahmehäufigkeit gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005
bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen



Gemäß der Verordnung (EG) 2073/2005 Anhang I Kapitel 3 haben Lebensmittelunternehmer von Schlachthöfen oder Betrieben die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch oder frisches Geflügelfleisch herstellen mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen. Der Probenahmetag ist wöchentlich zu ändern, damit sichergestellt ist, dass jeder Wochentag abgedeckt ist.

Kleinen Betrieben, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, kann auf Antrag eine Ausnahmegenehmigung erteilt werden, wenn folgende Voraussetzungen vorliegen:

1. Die Produktionsmenge von Hackfleisch beläuft sich auf bis zu 2,5 t / Woche und/oder die von Fleischzubereitungen auf bis zu 5 t / Woche.
2. „Die Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“ des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. findet im Betrieb nachweislich Anwendung. Diese Leitlinie steht im Kontext zur Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sowie der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene.
3. Zusätzlich müssen Eigenkontrollen dergestalt durchgeführt worden sein, dass in 6 aufeinander folgenden Wochen jeweils wöchentlich an einem wechselnden Produktionstag 5 Einzelproben desselben Produkts über den Produktionstag verteilt genommen und je Tag mit einem mindestens akzeptablen Ergebnis im Sinne der VO (EG) Nr. 2073/2005 untersucht wurden. Die Anforderungen an die Untersuchungsergebnisse finden Sie detailliert unten im Kasten Erläuterungen.

<i>Beispiel:</i>	
<i>KW 1: Montag</i>	<i>5 Einzelproben</i>
<i>KW 2: Dienstag</i>	<i>5 Einzelproben</i>
<i>KW 3: Mittwoch</i>	<i>5 Einzelproben</i>
<i>KW 4: Donnerstag</i>	<i>5 Einzelproben</i>
<i>KW 5: Freitag</i>	<i>5 Einzelproben</i>
<i>KW 6: Samstag</i>	<i>5 Einzelproben</i>

ERLÄUTERUNGEN UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE	
Probenahme von	5 Einzelproben
Hackfleisch auf E.coli	mind. 3 Proben ≤ 50 KBE/g max. 2 Proben ≤ 500 KBE/g
Fleischzubereitungen auf E.coli	mind. 3 Proben ≤ 500 KBE/g max. 2 Proben ≤ 5000 KBE/g
Hackfleisch auf Gesamtkeimzahl <i>(gilt nicht für auf Einzelhandelsebene erzeugtes Hackfleisch mit weniger als 24 Stunden Haltbarkeitsdauer)</i>	mind. 3 Proben ≤ 5x10 ⁵ KBE/g max. 2 Proben ≤ 5x10 ⁶ KBE/g
Hackfleisch / Fleischzubereitungen auf Salmonellen	in 25g nicht nachweisbar

Sofern die genannten Voraussetzungen vorliegen kann beim Kreis Gütersloh, Abt. Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, 33324 Gütersloh, formlos eine gebührenpflichtige Ausnahmegenehmigung von der Probenahmehäufigkeit beantragt werden. Für Fragen nutzen Sie bitte die unten aufgeführte E-Mail-Adresse oder wenden sich an ihre Ansprechperson der Lebensmittelüberwachung des Kreises Gütersloh.



VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel



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

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
 Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.