

## Probenahmehäufigkeit bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen



Die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch ist mit Risiken z.B. Gesundheitsgefahren durch Aufnahme von Salmonellen oder E. coli verbunden. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel) sind Lebensmittelunternehmer, die diese Produkte herstellen, verpflichtet, im Rahmen ihrer betrieblichen Eigenkontrollen mikrobiologische Untersuchungen durchführen zu lassen. Grundsätzlich sind mindestens wöchentlich bzw. 14-tägig Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen (s. Artikel 4 Absatz 2 Satz 1 i. V. m. Anhang 1 Kapitel 3 Nr. 3.2 „Probenahmehäufigkeit bei Schlachtkörpern, Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch“ der Verordnung (EG) Nr. 2073/ 2005).

Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen nur in kleinen Mengen herstellen, können von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird. Die Möglichkeit, auf Antrag eine Ausnahmegenehmigung zu erhalten, besteht für Betriebe, die weniger als 2,5 t Hackfleisch bzw. 5 t Fleischzubereitungen pro Woche herstellen.

Voraussetzung für die Genehmigung ist, dass eine geeignete Risikoanalyse den Betrieb betreffend durchgeführt wurde und z.B. nach der „BLL-Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“ oder einer geeigneten betriebseigenen Risikoanalyse verfahren wird. Diese spezielle Leitlinie ist für das Veterinäramt der Prüfungsmaßstab für die Erteilung der Ausnahmegenehmigung. Der Mindeststandard der BLL-Leitlinie muss im Betrieb gegeben sein, auch wenn eine andere Leitlinie umgesetzt wird.

Der Antrag auf eine Ausnahmegenehmigung von der Probenahmehäufigkeit ist schriftlich unter Verwendung des dafür vorgesehenen Antragsformulars an das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven, Vincent-Lübeck-Str. 2, 27474 Cuxhaven, zu richten.

Nach Erteilung der Ausnahmegenehmigung ist von Hackfleisch und Fleischzubereitungen jährlich mindestens je eine Probe nach den in Anhang I Kap. 1 und 2 der VO (EG) Nr. 2073/2005 vorgegebenen Kriterien zu untersuchen.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass Betriebe, die **keine** entsprechende Ausnahmegenehmigung erhalten haben, grundsätzlich verpflichtet sind, **wöchentlich** mikrobiologische Eigenkontrollen durchführen zu lassen.

Stand: 01.04.2011

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 unter der Telefonnummer 04721-662132 an das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven.