



Merkblatt

zu mikrobiologischen Eigenkontrollen gemäß
VO (EG) 2073/2005 für Hersteller von Hackfleisch
und Fleischzubereitungen

LM-05-MBL-525-PM

Stand: 21.06.2023

Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 legt die allgemeinen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit fest. Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. In der VO (EG) 2073/2005 werden Sicherheits- und Prozesshygienekriterien festgelegt, bei deren Überschreitung das Produkt nicht mehr sicher bzw. nicht mehr verkehrsfähig ist.

Jeder Lebensmittelunternehmer, der Hackfleisch und Fleischerzeugnisse herstellt, hat sicher zu stellen, dass die in Anhang I, Kapitel 1 und 2.1 dieser Verordnung aufgeführten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden (siehe Tabellen).

Überprüfung nach Lebensmittelsicherheitskriterien (Anh. I, Kap. I)

(Verkehrsfähigkeit für im Handel befindliche Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer)

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen / deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwerte		Analytische Referenzmethode
		n	c	m	M	
Verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> begünstigen können	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 11290-1
Verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> nicht begünstigen können*	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KbE/g		EN/ISO 11290-2
Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN ISO 6579-1
Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN ISO 6579-1
Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen aus anderen Fleischarten als Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 10 g nicht nachweisbar		EN ISO 6579-1

n = Anzahl der Probeeinheiten je Stichprobe (5 Einzelproben bewertet als 1 Probe)

c = Anzahl der Probeeinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen dürfen; KbE: Koloniebildende Einheiten

*Erzeugnisse mit einem pH-Wert von $\leq 4,4$ oder aw-Wert von $\leq 0,94$, Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als fünf Tagen werden automatisch dieser Kategorie zugeordnet. Andere Lebensmittelkategorien können vorbehaltlich einer wissenschaftlichen Begründung ebenfalls zu dieser Kategorie zählen.

Interpretation der Probenergebnisse

- befriedigend, wenn das Bakterium nicht nachgewiesen werden kann bzw. die Keimzahl unter dem Grenzwert liegt
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird bzw. die Keimzahl über dem Grenzwert liegt

Erstellt am:	18.10.2013	Geprüft am:	25.10.2013	Freigabe am:	30.10.2013	Dokument:	LM-05-MBL-525-PM
durch:	Glück	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Hurtig	Version:	03.00
Korrektur am:	21.06.2023	geprüft am:04.08.2023	Freigabe am:	25.08.2023	Seite	1 / 3
durch:	Stamer	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Kraft		



Merkblatt

zu mikrobiologischen Eigenkontrollen gemäß
VO (EG) 2073/2005 für Hersteller von Hackfleisch
und Fleischzubereitungen

LM-05-MBL-525-PM

Stand: 21.06.2023

Überprüfung nach Prozesshygienekriterien

(Überprüfung des Herstellungsprozesses)

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwerte		Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c	m	M			
Hackfleisch/Faschieretes	Aerobe mesophile Keimzahl	5	2	5 x 10 ⁵ KbE/g	5 x 10 ⁶ KbE/g	EN ISO 4833-1	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene
	<i>E. coli</i>	5	2	50 KBE/g	500 KBE/g	EN ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	
Fleischzubereitungen	<i>E. coli</i>	5	2	500 KbE/g	5.000 KbE/g	EN ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	

n = Anzahl der Probeinheiten je Stichprobe (5 Einzelproben bewertet als 1 Probe)

c = Anzahl der Probeinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen dürfen

KbE: Koloniebildende Einheiten;

Interpretation der Untersuchungsergebnisse

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

Probenahmehäufigkeit

Die Verordnung legt die Probennahmehäufigkeiten und mikrobiologischen Grenzwerte fest. Betriebe, die Hackfleisch oder Fleischzubereitungen herstellen, sind verpflichtet, in wöchentlichem Abstand Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen.

Diese Häufigkeit kann auf einen 14-tägigen Untersuchungsabstand verringert werden, wenn betreffend der Untersuchung von *E. coli* und der *aeroben mesophilen Keimzahl* in sechs aufeinanderfolgenden Wochen bzw. betreffend der Untersuchung von *Salmonella* in 30 aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden.

Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen **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.

Kleine Mengen im Sinne der VO (EG) 2073/2005 sind Herstellungsmengen von nicht mehr als 2,5 Tonnen/Woche Hackfleisch bzw. nicht mehr als 5 Tonnen/Woche Fleischzubereitungen.

Voraussetzungen für die Ausnahmegenehmigung

Der Lebensmittelunternehmer muss einen formlosen Antrag auf eine verringerte Probenahmehäufigkeit an den Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3 - Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Niemöllerstraße 1, 14806 Bad Belzig richten. Dem Antrag sind bereits vorliegende Befunde von mikrobiologischen Produkt- und Hygienekontrollen (Abklatsch- oder Tupferproben) beizufügen.

Erstellt am:	18.10.2013	Geprüft am:	25.10.2013	Freigabe am:	30.10.2013	Dokument:	LM-05-MBL-525-PM
durch:	Glück	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Hurtig	Version:	03.00
Korrektur am:	21.06.2023	geprüft am:04.08.2023	Freigabe am:	25.08.2023	Seite	2 / 3
durch:	Stamer	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Kraft		



Merkblatt
zu mikrobiologischen Eigenkontrollen gemäß
VO (EG) 2073/2005 für Hersteller von Hackfleisch
und Fleischzubereitungen

LM-05-MBL-525-PM
Stand: 21.06.2023

Voraussetzung für die Erteilung der Ausnahmegenehmigung ist die Einhaltung einer guten Herstellungspraxis, basierend auf den Festlegungen der BLL-Leitlinie*. Die mit der Herstellung betrauten Mitarbeiter müssen ein hohes Maß an persönlicher Hygiene aufweisen und die erforderliche Sachkunde besitzen.

Probennahme

Die Proben können vom Lebensmittelunternehmer selbst oder von einer von ihm beauftragten Person entnommen werden. Die Untersuchung der Proben muss in einem **akkreditierten Labor** erfolgen.

(Liste mit vereidigten Gegenprobensachverständigen unter folgender Adresse:

www.bvl.bund.de/gegenprobensachverstaendige)

Der Untersuchungsauftrag, basierend auf Anhang I, Kapitel 2.1 der VO (EG) 2073/2005 sowie die Details der Probenahme sind vorab mit dem beauftragten Labor abzustimmen.

Nachweise über durchgeführte Untersuchungen sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Maßnahmen nach Untersuchung mit unbefriedigendem Ergebnis

Bei Überschreitung der Grenzwerte muss der Hersteller Maßnahmen ergreifen, um die Ursache der unbefriedigenden Ergebnisse zu finden und zu verhindern, dass diese nicht akzeptablen Keimzahlen erneut auftreten.

Das können sein:

- Verbesserung der Personal- und Arbeitshygiene
- Belehrung der Mitarbeiter, Überprüfung der Sachkunde
- Überprüfung des Reinigungsregimes, ggf. Anpassung der Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Überprüfung der Qualität und Frische des verwendeten Fleisches und ggf. weiterer Rohstoffe (Gewürze, Marinaden)

Zur Kontrolle der Wirksamkeit der ergriffenen Maßnahmen sind erneute Probenuntersuchungen durchzuführen.

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

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. Nr. L 31 S. 1)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. Nr. L 139 S. 1)
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. Nr. L 338 S. 1, ber. ABl. 2006 Nr. L 278 S. 32)

in derzeit gültiger Fassung

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Rückfragen/Auskünfte erteilt: Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271

Erstellt am:	18.10.2013	Geprüft am:	25.10.2013	Freigabe am:	30.10.2013	Dokument:	LM-05-MBL-525-PM
durch:	Glück	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Hurtig	Version:	03.00
Korrektur am:	21.06.2023	geprüft am:04.08.2023	Freigabe am:	25.08.2023	Seite	3 / 3
durch:	Stamer	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Kraft		