

MERKBLATT

Vorgaben für handwerkliche Produktions- und Schlachtbetriebe unter 1000 GVE pro Jahr zur Verordnung (EG) 2073/2005

Gemäß Artikel 4 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene haben Lebensmittelunternehmer spezifische Hygienemaßnahmen zu treffen. Dazu zählt auch die Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel. Gemäß dem aktuellen Beschluss der 34. AFFL Sitzung sind Untersuchungen der **Schlachtierkörper** gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 für Betriebe, die in der Summe (alle Tierarten, ausgenommen Geflügel und Hasen) **weniger als 1.000 GVE pro Jahr** schlachten, als „**nicht angemessen**“ anzusehen. Für diese Betriebe kann die Anzahl der Proben pro Jahr auf null gesetzt werden. Ein Antrag bei der zuständigen Behörde ist nicht notwendig. Die Überprüfung des Eigenkontrollkonzepts und der richtigen Anwendung erfolgt durch die Überwachung.

Für handwerkliche Betriebe, die **Hackfleisch** und Fleischzubereitungen unter folgenden Bedingungen herstellen, sind Untersuchungen gemäß Anhang 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ebenfalls als „**nicht angemessen**“ zu beurteilen:

- Direkte Abgabe an den Verbraucher
- Abgabe nur über nahegelegene Filialen
- Keine Herstellung auf Vorrat
- Ggf. Kennzeichnung mit Erhitzungshinweis

Eine jährliche Untersuchung von Hackfleisch auf freiwilliger Basis wird dennoch empfohlen.

Sofern Hackfleisch und Fleischzubereitungen zum Rohverzehr bestimmt sind (z.B. Tatar, Bratwurstgehäck) ist eine jährliche Untersuchung auf *Listeria* (L.) monocytogenes zwingend erforderlich, sofern das Produkt länger als 5 Tage haltbar ist.

Sofern bei der Herstellung von Fleischzubereitungen, wie z.B. Leberkäsbrät oder rohen Bratwürsten, die Abgabe bis zu zwei Tage danach stattfindet, oder die oben genannten Bedingungen für Hackfleisch nicht eingehalten werden können, ist ein Antrag auf Reduzierung der Probenahmehäufigkeit bei der zuständigen Behörde zu stellen. Die Probenahme kann dann auf einmal jährlich herabgesetzt werden, sofern

- eine Risikoanalyse und ein Hygienekonzept vorgelegt werden,
- die wöchentlichen Mengen auf nicht mehr als 2,5 t/Woche (Hackfleisch) und 5 t /Woche (Fleischzubereitungen) beschränkt sind
- und die Fristen des Inverkehrbringens eingehalten werden (Hackfleisch am Tag der Herstellung, Fleischzubereitungen zwei Tage nach Herstellung).

Die Verifizierung des betriebseigenen HACCP-Konzepts erfolgt neben den mikrobiologischen Eigenkontrollen auch über **ergänzende Untersuchungen**. Dies können z.B. sensorische Produktprüfungen sowie stichprobenartige Kontrollen der Erhitzungstemperaturen und zur korrekten Reifung sein. Trinkwasserproben einschließlich Scherbeneis sind in regelmäßigen Abständen zu untersuchen.

Zur Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion (**R+D-Erfolg**) sind **10 Stellen** pro Jahr z.B. durch sogenannte Abklatschtests zu beproben. Die zu beprobenden Stellen müssen frei von Desinfektionsmittelrückständen und vollständig abgetrocknet sein.

Weil Metzgereien verzehrsfertige Lebensmittel herstellen, müssen zur Überprüfung der Umgebung auf ein Risiko für *L. monocytogenes* (**Frühwarnsystem Listerien**) pro Jahr **5 Stellen** an schwer zugänglichen Stellen im Verarbeitungsbereich und an Ausrüstungsgegenständen mittels Tupfern oder Schwämmen beprobt werden. Sofern kostengünstigere Listerien-Schnelltests verwendet werden, muss bei einem Listerien-positiven Ergebnis auf *L. monocytogenes* nachuntersucht werden. Wird *L. monocytogenes* bei Umgebungstupfern nachgewiesen, muss das Ergebnis dem zuständigen Veterinäramt unverzüglich mitgeteilt werden. Der isolierte Erreger ist gemäß den Vorgaben der Zoonosen-Verordnung der Behörde zur Verfügung zu stellen.

Zur Erfüllung der aktuellen, rechtlichen Vorgaben werden in diesem Merkblatt in **Tabelle 1** mikrobiologische Untersuchungen von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen aufgeführt, die als „**angemessen**“ beurteilt werden können, und es gibt Hinweise zur Auswertung der Ergebnisse. Die einzuleitenden Maßnahmen bei Überschreitung der mikrobiologischen Grenzwerte sind intern im betriebseigenen HACCP-Konzept festzulegen.

Hinweis: Für Betriebe, die über die Innung Mitglied oder Direktmitglied im bayerischen Fleischerverband sind, gilt eine betriebsinterne Umsetzung des Fleischerverband-Leitfadens für die mikrobiologischen Untersuchungen, Stand 23.02.2022 als angemessen. Dieser Leitfaden ersetzt im Übrigen Kapitel 8 des „Gelben Ordners“.

Tabelle 1: Angemessene, mikrobiologische Untersuchungen in handwerklichen Betrieben

Produkt	L. mono	Salmonellen	E. coli	GKZ	EB	Clostridien, sulfitred.	Anzahl pro Jahr
Brühwurst, Kochwurst, Kochpökelware, Haltbarkeit > 5 Tage ab Herstellung	n.n. in 25 g ^{1a}	-	10 -100 KbE	50.000 KbE ^{1b}	100 -1.000 KbE ^{1b}	-	1
Brühwurst, Kochwurst, Kochpökelware, Haltbarkeit < 5 Tage ab Herstellung	< 100 KbE ^{1a}	-	10 -100 KbEE	50.000 KbE ^{1b}	100 -1.000 KbE ^{1b}	-	1
Fleischerzeugnisse zum Rohverzehr, die das Wachstum von L. mono nicht begünstigen ²	< 100 KbE	n.n. in 25 g	10 -100 KbE	-	100 -1.000 KbE ^{1b}	-	1 Rohpökelware, 1 Rohwurst
Fleischerzeugnisse zum Rohverzehr, die das Wachstum von L. mono begünstigen	n.n. in 25 g	n.n. in 25 g	10 -100 KbE	-	100 -1.000 KbE ^{1b}	-	
Hackfleisch zum Rohverzehr	< 100 KbE Haltbarkeit > 5 Tage	n.n. in 25 g	50 - 500 KbE	500.000 - 5.000.000 KbE	-	-	1 oder 0
Fleischzubereitungen zum Rohverzehr	< 100 KbE	n.n. in 25 g	500 - 5.000 KbE	-	-	-	1 oder 0
Fleischzubereitungen zum Garen	-	n.n. in 10 g	500 - 5.000 KbE	-	-	-	1 oder 0
Konserven	-	-	-	-	-	100 - 1.000 KbE	1

Abkürzungen/Legende:

L. mono	<i>Listeria monocytogenes</i>
GKZ	Gesamtkeimzahl
EB	Enterobakterien
Clostridien, sulfitred.	sulfitreduzierende Clostridien
n.n.	nicht nachweisbar
KbE	Kolonie-bildende Einheiten
1a	Die Untersuchung entfällt nur bei Produkten im Sterildarm und bei in der Verpackung nachpasteurisierten Produkten.
1b	Bei Aufschnittware kann der Keimgehalt an GKZ und Enterobakterien jeweils um eine Zehnerpotenz höher sein.
2	Hierzu gehören Rohwürste mit folgenden Kriterien: pH-Wert von < 4,4 oder AW-Wert von < 0,92 oder pH-Wert von < 5,0 und AW-Wert von < 0,94 MHD unter 5 Tage Verwendung von Schutzkulturen, die nachweislich das Wachstum von L. mono hemmen