

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Merkblatt zu mikrobiologischen Eigenkontrollen nach VO (EG) Nr. 2073/2005 bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen im Einzelhandel

Mit der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 vom 05. Dezember 2007 (Amtsblatt L 322/12) wurden die mikrobiologischen Kriterien festgelegt, die von den Lebensmittelunternehmern bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen im Rahmen der Eigenkontrollen einzuhalten sind.

Im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind die Grenzwerte, die für Hackfleisch und Fleischzubereitungen gelten, festgelegt.

- Lebensmittelsicherheitskriterien bei Hackfleisch, Faschiertem und Fleischzubereitungen

1 Salmonella – in 25 Gramm nicht nachweisbar während der gesamten Haltbarkeitsdauer

2 Listeria monocytogenes – 100 Kolonie bildende Einheit je Gramm während der gesamten Haltbarkeitsdauer

- Prozesshygienekriterien

A Hackfleisch/Faschiertes

1 aerobe mesophile Keimzahl – 5×10^5 Kolonie bildende Einheit/Gramm zum Ende des Herstellungsprozesses

2 E.coli – 50 Kolonie bildende Einheit/Gramm

B Fleischzubereitungen

1 E.coli – 500 Kolonie bildende Einheit/Gramm

Hackfleisch/Faschiertes ist nach Anhang I Nr. 1.13 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Fleisch, das ... weniger als ein Prozent Salz enthält, das heißt, „Gehacktes gewürzt“ beziehungsweise „Hackepeter“ zählt zu den Fleischzubereitungen und des sind die hierfür geltenden Kriterien einzuhalten.

Hersteller von Hackfleisch und Fleischzubereitungen haben diese Produkte wöchentlich beziehungsweise vierzehntägig mikrobiologisch untersuchen zu lassen. In Betriebe, diese Produkte in kleinen Mengen herstellen, kann die Probenahmehäufigkeit verringert werden, sofern dies auf der Grundlage einer **Risikoanalyse begründet** ist und von der zuständigen **Behörde genehmigt** wird.

Auf Basis der Risikoanalyse können von der Behörde deutliche Abweichungen von der vorgeschriebenen Probenahmehäufigkeit bei mikrobiologischen Untersuchungen (Eigenkontrollen) genehmigt werden.

Der formlose Antrag für eine Abweichung von der Probenahmehäufigkeit ist an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Erfurt zu richten. Dem Antrag sind ein Betriebsspiegel für die Risikoanalyse, aktuelle und bereits vorliegende Befunde von mikrobiologischen Produktkontrollen und Nachweisen der Wirksamkeit von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen beizulegen.

Unsere Kontaktangaben

Sie erreichen uns:	Telefon: 0361 655-1380, Fax: 0361 655-1399
Hausanschrift:	Johannesstraße 171 - 173, 99084 Erfurt
Stadtbahn:	Linien 1, 5
Haltestelle:	Stadtmuseum/Kaisersaal
Postanschrift:	Stadtverwaltung Erfurt Amt 39 99111 Erfurt
Online: E-Mail:	veterinaeramt@erfurt.de
Internet:	www.erfurt.de/ef114390

Unsere Sprechzeiten
nach Terminvereinbarung