



Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den Lebensmittelunternehmer*innen durchzuführenden Eigenkontrollen in Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch oder Fleischerzeugnisse herstellen

Dieses Merkblatt ist Teil einer Reihe von Merkblättern. Zu dessen Verständnis ist es erforderlich zumindest auch die Inhalte folgender Merkblätter zu kennen:

- MB LH 20 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005² unterliegen](#)“
- MB LH 20-2 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Listeria monocytogenes\)](#)“

Auf die Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien, die auf der Website des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) Freiburg zu finden sind, wird außerdem verwiesen: http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=1388&subid=3&Thema_ID=2&lang=DE

Lebensmittelunternehmer*innen (LMU) haben bei der Überprüfung ihrer HACCP-gestützten Verfahren oder anderer Hygienekontrollmaßnahmen mikrobiologische Untersuchungen gemäß Anhang I³ durchzuführen, sofern dies als angemessen zu betrachten ist⁴.

LMU, die folgende Produkte herstellen, müssen, sofern angemessen, Proben zur Untersuchung auf das **Lebensmittelsicherheitskriterium Salmonellen**⁵ entnehmen:

- Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind [1.4]⁶;
- Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind [1.5];
- Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, die aus anderen Fleischarten als Geflügel hergestellt wurden und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind [1.6];

¹ Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.

² Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

³ der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

⁴ Art. 4 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

⁵ Anh. 1 Kap. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

⁶ Lebensmittelkategorie gem. Anh. I Kap. 1 oder 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

- Separatorenfleisch [1.7];
- Fleischerzeugnisse, die zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt sind, außer Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist und [1.8]
- Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind [1.9].

Handelt es sich dabei um **verzehrfertige Lebensmittel**, so sind diese **Lebensmittel sowie** deren Herstellungsumfeld im Rahmen von **Umgebungsuntersuchungen** auch auf **Listeria monocytogenes** [1.2, 1.3] zu untersuchen. Da die Grenzwerte bzgl. Salmonella sowie die Untersuchungspflicht auf Listeria monocytogenes vom bestimmungsgemäßen Gebrauch (Rohverzehr!) abhängen, ist dieser vom Hersteller eindeutig auszuloben, z.B. als „Hackfleisch zum Braten“ oder mit dem Hinweis „vor Verzehr durcherhitzen“. Diese eindeutige Auslobung kann unmittelbar an der Ware oder auf dem Preisschild/Wandtafel im Sichtfeld des Kunden erfolgen. Eine alleinige Angabe auf dem Kassensbon wird wegen des fehlenden unmittelbaren Bezugs zum Produkt als nicht ausreichend erachtet.

Hackfleisch/Faschiertes und Separatorenfleisch sind zusätzlich am Ende des Herstellungsprozesses auf die **Prozesshygienekriterien aerobe mesophile Keimzahl** und **E. coli** [2.1.6, 2.1.7], Fleischzubereitungen auf **E. coli** [2.1.8] zu untersuchen.

Die Untersuchung auf **aerobe mesophile Keimzahl** ist bei auf Einzelhandelsebene hergestelltem Hackfleisch/Faschiertem nur dann vorgeschrieben, wenn dessen Haltbarkeitsdauer mehr als 24 Stunden beträgt. Da dieser Parameter aber wertvolle Hinweise auf die Wirksamkeit der Basishygienemaßnahmen (Auswahl der Rohstoffe, Wirksamkeit von R&D-Maßnahmen, Kühlung, Personalhygiene etc.) liefert, wird diese Untersuchung auch bei einer Haltbarkeitsdauer von max. 24 Stunden dringend empfohlen.

Über den ganzen Produktionstag verteilt müssen repräsentativ aus jeder hergestellten Produktgruppe 5 Teilproben eines Produkts entnommen werden, die anschließend zu einer Probe zusammengefasst werden können („gepoolt“).

Zur Frage der Angemessenheit von mikrobiologischen Untersuchungen bei kleinen Betrieben/Einzelhandelstätigkeiten wird auf das Merkblatt „Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen (Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005⁷ unterliegen)“ [\[Link\]](#) verwiesen.

Sollte die Prüfung auf Angemessenheit ergeben, dass mikrobiologische Untersuchungen vom Lebensmittelunternehmer durchzuführen sind (z.B. bei Herstellung von Hackfleisch auf Vorrat ohne Erhitzungshinweis), so können Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, von den in der Verordnung⁸ festgelegten Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden. Dies muss auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt werden.

⁷ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

⁸ Anh. I Kap. 3 Nr. 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

Leitlinien:

Zur Anwendung von (Hygiene-) Leitlinien siehe Merkblatt

MB LH 20 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005⁹ unterliegen](#)“.

Das Merkblatt

MB LH 20 „Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen (Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005¹⁰ unterliegen)“ enthält Hinweise zu

- **Beprobungsplan,**
- **Untersuchungshäufigkeit und Ausnahmeregelungen,**
- **Stichprobenumfang und Ausnahmeregelungen,**
- **Beurteilung der Untersuchungsergebnisse und**
- **Trendanalyse.**

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.

Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, E-mail: veterinaeramt@lrasha.de

⁹ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

¹⁰ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung