

Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen und mikrobiologischen Eigenkontrolle gem. VO (EG) 2073/2005

Bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen handelt es sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Um zu gewährleisten, dass nur sichere (nicht krankmachende) Produkte hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, müssen Betriebe sich an die speziellen gesetzlichen Vorgaben halten.

So besteht die Pflicht, Hackfleisch und Fleischzubereitungen (z.B. frische Bratwurst, Schaschlik, Gyros, mariniertes Grillfleisch, ...) **wöchentlich auf Salmonellen und Escherichia coli untersuchen** zu lassen.

Betriebe, die nur kleine Mengen an Hackfleisch oder Fleischzubereitungen herstellen, können eine **Ausnahmegenehmigung** beim Landratsamt Traunstein, Veterinärwesen und Verbraucherschutz, beantragen.

Besondere Anforderungen an die Herstellung von Hackfleisch (vgl. BLL Leitlinie für gute Verfahrenspraxis)

1. Rohstoffauswahl:

- Das Fleisch stammt nur aus zugelassenen Betrieben, die einem Salmonellen-Monitoring unterliegen - es wird ausschließlich Skelettmuskulatur verwendet
- es wird kein Kopffleisch, Beinfleisch, Knochenputz, Zwerchfell, Fleisch mit Knochensplintern oder Hautresten, Separatorenfleisch oder blutiges Fleisch verwendet
- die Temperaturanforderungen werden eingehalten
- das verwendete Fleisch ist bei Geflügel nicht älter als 3 Tage, bei anderen Tierarten nicht älter als 6 Tage ab der Schlachtung oder bei vakuumverpacktem Rind- oder Kalbfleisch nicht älter als 15 Tage ab der Schlachtung

2. Temperaturanforderungen

Folgende Temperaturanforderungen werden auch im Rahmen der Produktion eingehalten:

- | | |
|--|------------|
| • Frisches Fleisch von Huftieren | max. + 7°C |
| • Hackfleisch zur alsbaldigen Abgabe (Theke) | max. + 7°C |
| • Fleischzubereitungen | max. + 7°C |
| • Frisches Geflügelfleisch | max. + 4°C |
| • Frisches Geflügel- /Geflügelhackfleisch | max. + 4°C |
| • Geflügelfleischzubereitungen | max. + 4°C |

Gegebenenfalls ist ein Kältepuffer zu berücksichtigen, um der Erwärmung beim Herstellungsprozess Rechnung zu tragen.

3. Hygieneanforderungen (nicht abschließend)

- Vermeidung von Kreuzkontamination bei Übernahme der Ware vom Wareneingangs-/Transportmaterial auf Lagergebäude
- Kontrolle der Gerätschaften auf technische Unversehrtheit
- bedarfsgerechte Verarbeitung
- Entsorgung von Fleischsaft
- getrennte Gerätschaften für Geflügelprodukte
- Reinigungs- und Desinfektionsplan, der den besonderen Anforderungen gerecht wird unter Einbezug der Gerätschaften (Messer, Bretter, ...) und sonstiger Ausrüstungsgegenstände,

sowie Fleischwolf (s. unten) einschließlich mikrobiologischer Reinigungskontrollen (mindestens jährlich) durch Abklatsch oder ATP-Kontrolle

- Verwendung von Einwegtüchern
- Fleischwolf:
 - mindestens arbeitstägliche Reinigung (Vorreinigung, Heißwasserreinigung, Desinfektion, Trocknung)
 - mindestens jährlich mikrobiologische Reinigungskontrolle durch Abklatsch oder ATP-Kontrolle
 - gereinigt und desinfiziert im Kühlraum/gekühlten Bereich ($< 7^{\circ}\text{C}$) lagern und betreiben; Alternative: selbstkühlender Fleischwolf

4. Abgabefristen

Frisches Hackfleisch

am Tag der Herstellung

Fleischzubereitungen aus Hackfleisch (z.B. Mett)

bis zum Tag nach der Herstellung

Fleischzubereitungen

produkt- und betriebspezifische Regelung

Anforderungen an die Eigenuntersuchung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Salmonellen

Eine Probenahme umfasst **fünf Teilproben**.

Bei Salmonellenbeprobungen müssen **zusätzlich** Rückstellproben vom Lebensmittelunternehmen bereitgestellt werden.

Sollten in Ihrem Produkt Salmonellen festgestellt werden, setzen Sie sich bitte **umgehend** mit dem Landratsamt Traunstein in Verbindung.

Escherichia coli (E. coli)

Generell sollten bei Untersuchungen auf E.coli **fünf Teilproben** untersucht werden.

Aerobe mesophile Keime

Hierbei handelt es sich um eine Empfehlung der BLL - Leitlinie (Leitlinie des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. - BLL „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“)

Bitte setzen Sie bezüglich des genauen Probeablaufes mit dem von Ihnen gewählten Labor in Verbindung

Labore und sachverständige Personen

Beispielhaft finden Sie hier Labore und Personen, die zur Beprobung qualifiziert sind:

https://www.stmuv.bayern.de/themen/lebensmittel/allg_lebensmittel/sachverstaendige/liste.htm

Rechtliche Grundlagen:

Verordnung (EG) 2073/2005

Verordnung (EG) 853/2004

Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

BLL Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“