



Der Oberbürgermeister

Stabsstelle Verbraucherschutz

Dez. VI-02 Stadtverwaltung Duisburg, 47049 Duisburg



Merkblatt zu mikrobiologischen Eigenkontrollen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen nach VO (EG) 2073/2005

Was regelt die VO (EG) 2073/2005?

Die EU-Verordnung Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien verpflichtet alle Lebensmittelunternehmer, unabhängig von der Betriebsgröße, sicherzustellen, dass ihre Produkte die relevanten mikrobiologischen Kriterien einhalten.

Für Hackfleisch und Fleischzubereitungen (z.B. Fleischspieße, frische Bratwurst) besteht eine **Pflicht zur wöchentlichen Untersuchung auf Salmonellen und Escherichia coli**. Die Untersuchungsfrequenz kann nach Vorliegen einer bestimmten Anzahl befriedigender Ergebnisse auf 14-tägig erhöht werden.

Anforderungen an die Eigenuntersuchung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen:

Es müssen 5 Teilproben entnommen werden, die anschließend zu einer Probe zusammengefasst werden können („gepooht“). Diese Probe muss im Labor eines anerkannten Gegenprobensachverständigen auf Salmonellen und E.coli untersucht werden. Das Ergebnis der Untersuchung wird vom Labor als *befriedigend*, *akzeptabel* oder *unbefriedigend* bewertet.

Unbefriedigende Ergebnisse weisen auf mangelhaftes Ausgangsmaterial oder mangelhafte Arbeitshygiene hin. Bei unbefriedigenden Befunden müssen geeignete Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene eingeleitet werden. Dazu gehören auch die entsprechenden Nachuntersuchungen.

Möglichkeit der Ausnahmegenehmigung

Kleine Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von dieser Probenahmehäufigkeit ausgenommen werden. Die Reduktion der Probenahmehäufigkeit muss auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet werden und von der zuständigen Behörde genehmigt werden.

Nach Erteilung der Ausnahmegenehmigung muss die Eigenuntersuchung einmal im Jahr durchgeführt werden. Die Durchführung der Eigenuntersuchung wird im Rahmen der Routinekontrollen überprüft.

Was sind kleine Mengen im Sinne der VO (EG) 2073/2005?

- Hackfleisch in einer Menge von nicht mehr als 2,5 Tonnen/Woche
- Fleischzubereitungen in einer Menge von nicht mehr als 5 Tonnen/Woche

Stabsstelle Verbraucherschutz – Lebensmittelüberwachungsamt, Meidericherstr. 14

Tel. (0203) 283-6947, Fax (0203) 283-3021 Stand 17.06.2016 Seite 1 von 2

E-Mail: lebensmittelueberwachung@stadt-duisburg.de

Call Duisburg
Service-Telefon der Stadt
0 2 0 3
94000
Schreib-Telefon
94 0011

Welche Voraussetzungen müssen zur Erteilung der Ausnahmegenehmigung erfüllt werden?

- Herstellung kleiner Mengen
- Erstellung einer Risikoanalyse (s. Antragsformular)
- Anwendung einer Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gemäß Artikel 8 der VO (EG) 852/2004 (z.B. BLL-Leitlinie)
 - Aufstellung des Fleischwolfs in der Kühlung oder Verwendung eines selbstkühlende Fleischwolfs
 - Herstellung nur durch Personen mit entsprechenden Fachkenntnissen (Anlage 1 LMHV in Verbindung mit § 4 LMHV)
- Vorliegen eines befriedigenden Ergebnis einer Eigenuntersuchung von Hackfleisch und einer Fleischzubereitung

Wie und wo kann die Ausnahmegenehmigung beantragt werden?

Lebensmittelunternehmer aus Duisburg können die Ausnahmegenehmigung beim Institut für gesundheitlichen Verbraucherschutz der Stadt Duisburg beantragen.

Der Antrag, einschließlich Risikoanalyse und Ergebnis der Eigenuntersuchung, ist schriftlich einzureichen.

Wir empfehlen die Nutzung unseres Antragsformulars, dass beim zuständigen Lebensmittelkontrolleur/ -in angefordert werden kann.

Hinweis

Bei Hygienemängeln und / oder mikrobiologisch auffälligen amtlichen Proben kann die Ausnahmegenehmigung nicht erteilt werden.