

Anforderungen an die Herstellung von Hackfleisch - Probenahmehäufigkeit und Risikomanagement -

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Herstellung von Hackfleisch. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

1 Probenahmehäufigkeit:

Gemäß Anhang I, Nr. 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind Betriebe, die Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen herstellen, dazu verpflichtet, mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen.

Betriebe, die Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von dieser Probenahmehäufigkeit ausgenommen werden, sofern diese

- nicht mehr als 2,5 Tonnen Hackfleisch und 5 Tonnen Fleischzubereitung wöchentlich herstellen
- dies auf Grund einer Risikoanalyse begründet ist
- und von der zuständigen Behörde nach den landeseinheitlichen Vorgaben des HMUKLV genehmigt worden ist.

2 Anforderungen an eine Risikoanalyse:

Bei der Erstellung des Risikomanagements sollte auf Leitlinien z.B. des Fleischerverbandes oder auf die BLL Leitlinien für „Gute Verfahrenspraxis bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitung“ zurückgegriffen werden. Maßgebliche Punkte sind darin:

- 2.1 Die einschlägigen Hygienevorschriften werden eingehalten.
- 2.2 Maßnahmen der Hygiene und der Eigenkontrollen gestützt auf ein HACCP Verfahren werden ergriffen.
- 2.3 Produkte und Fleisch verschiedener Tierarten werden ausreichend getrennt. Die Bearbeitungsreihenfolge wird beachtet, gegebenenfalls erfolgen Zwischenreinigung und Desinfektion erforderlich. Kreuzkontaminationen werden vermieden.
- 2.4 Die Produkttemperaturen im Wareneingang wird beachtet (Rind, Schwein unter 7°C, Geflügel unter 4°C).
- 2.5 Ein Kältepuffer wird berücksichtigt, um der Erwärmung beim Herstellungsprozess Rechnung zu tragen.
- 2.6 Kontrollen der Gerätschaften und Transportkisten auf technische Unversehrtheit und Sauberkeit erfolgen.
- 2.7 Eine bedarfsgerechte Verarbeitung wird beachtet.

- 2.8 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan, der den besonderen Anforderungen gerecht wird, ist erstellt und wird überwacht.
- 2.9 Die ausreichende Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion ist mindestens einmal jährlich (z.B. durch Abklatsch- oder ATP-Proben) zu belegen.
- 2.10 Eine Lieferantenbeurteilung wird durchgeführt (Zuverlässigkeit, zertifiziert, nimmt an einem Salmonellen-Monitoring teil oder befindet sich in einer günstigen Risikoeinstufung gem. der SchweinesalmonelloseVO).
- 2.11 Betriebe, die auf Basis einer Risikoanalyse arbeiten, entnehmen Proben für einmal jährlich mikrobiologische Untersuchungen. Diese Proben sind gem. VO (EG) Nr. 2073/2005 auf folgende Parameter zu untersuchen:
 - Salmonella
 - E. coli
 - Aerobe mesophile Keimzahl

3 Rohstoffauswahl:

Bei der Rohstoffauswahl ist zu beachten, dass das Fleisch nur:

- aus zugelassenen Betrieben stammt, die einem Salmonellen-Monitoring unterliegen,
- ausschließlich Skelettmuskulatur verwendet wird,
- kein Kopffleisch, Beinfleisch, Knochenputz, Zwerchfell oder blutiges Fleisch verwendet wird,
- Temperaturanforderungen eingehalten werden,
- das verwendete Fleisch bei Geflügel nicht älter als 3 Tage, bei anderen Tierarten nicht älter als 6 Tage nach der Schlachtung- oder bei vakuumverpackten Rind oder Kalbfleisch nicht älter als 15 Tage nach der Schlachtung ist und
- eine sachkundige Person die Frische des Fleisches prüft.

Abverkaufsfristen werden eingehalten (Hackfleisch ein Tag, Fleischzubereitungen 2 Tage)

4 Temperaturanforderungen:

Folgende Temperaturanforderungen werden 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 |

Hilfestellung leistet die „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“ des Deutschen Bauernverbands e.V., des Deutschen Fleischer-Verbands e.V. des Hauptverbands des Deutschen Einzelhandels e.V., des Verbandes des deutschen Cash-and-Carry-Großhandels e.V. und des Bunds für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de), der Ihnen auch Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt (www.bll.de/themen/hygiene/).