



Rechtsgrundlagen

Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen (11/2009)

Überarbeitete Fassung 10/2011

Und für die Probenahme und Untersuchung die „Hinweise zur Auslegung der Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen (11/2009)“

Definitionen

Hackfleisch: (VO (EG) Nr. 853/2004, Anhang I 1.13.): entbeintes Fleisch das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1% Salz enthält.

Es muss in „Hackfleisch zum rohen Verzehr“ und „Hackfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand“ unterschieden werden. Gulasch ist KEIN Hackfleisch.

Fleischzubereitungen (VO (EG) Nr. 853/2004, Anhang I 1.14.): frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde,

- dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder
- das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen.

Fleischzubereitungen sind also im Kern noch roh. Sie sind lediglich gewürzt oder mit anderen Lebensmitteln kombiniert

z.B. Thüringer Mett ist eine Fleischzubereitung zum rohen Verzehr

z.B. Mariniertes oder gewürztes Grillfleisch, Schaschlikspieße, Gyros sind Fleischzubereitungen zum Verzehr in durcherhitztem Zustand.

Probenahme Hackfleisch oder Fleischzubereitungen im Betrieb

Vom dem für die Untersuchung vorgesehenen Produkt werden wie folgt Proben entnommen:

- über den Tag verteilt fünf Mal möglichst direkt nach dem Wolfen oder bei Verkauf an Kunden insgesamt mindestens 5 x ca. 50 bis 100 g.

100 Gramm wie für Verkauf abwägen und abpacken. Aus großen Mengen können die 100 Gramm mit einer über die Hand gestülpten Plastiktüte gegriffen werden,

Die Proben dürfen nicht extra für die Untersuchung hergestellt werden, sie sollen aus den Herstellungen genommen werden, die in den Verkauf gehen.

Es dürfen NICHT 500 Gramm entnommen werden und in 5 Proben geteilt werden.

Es dürfen NICHT mehrere verschiedene Sorten von Fleischzubereitungen vermischt werden.

Beschriftung:

Die Tüten werden verschlossen und beschriftet, z. B. mit Permanentschreiber, mit Datum und Inhalt (z.B. Gyros, Thür. Mett, Hack zum Erhitzen).

Die Beschriftung muss erkennen lassen, welche 5 Proben zusammen gehören und was für eine Lebensmittelkategorie es ist:

- Hackfleisch zum rohen Verzehr
- Hackfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand
- Fleischzubereitungen zum rohen Verzehr
- Fleischzubereitungen zum Verzehr in durcherhitztem Zustand.

Lagerung und Transport zum Labor

Gekühlt im Kühlraum, notfalls gefroren wenn die Proben nicht am selben Tag ins Labor transportiert werden können. Das Einfrieren kann die Ergebnisse verändern.

Bewertung der Ergebnisse:

Aus einer gepoolten Probe gibt es jeweils nur ein Ergebnis für Salmonellen, GKZ und E.coli.

Für die Befundauswertung bei Poolproben gilt:

Salmonella

Bei einem Salmonella-„Positiv“ = „nachgewiesen“-Ergebnis in der Poolprobe ist das Ergebnis „unbefriedigend“ im Sinne des Artikel 7 der Verordnung; das Lebensmittelsicherheitskriterium ist nicht eingehalten und die für diesen Fall vorgesehenen Maßnahmen müssen getroffen werden.

E. coli

Für *E. coli* sind in Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 keine generellen Ausnahmen von der Untersuchungspflicht vorgesehen. Daher gilt:

$n = 5$ -> Sammelprobe ergibt ein Einzelergebnis, $c = 0$, $m=M = 50$ KBE/g (für Hackfleisch),

$c = 0$, $m=M = 500$ KBE/g (für Fleischzubereitungen)

Bei einem *E. coli*-Ergebnis in der Sammelprobe

über 50 KBE/g bei Hackfleisch bzw. über 500 KBE/g bei Fleischzubereitungen ist das Ergebnis

„unbefriedigend“, das Prozesshygienekriterium ist nicht eingehalten und die für diesen Fall vorgesehenen Maßnahmen müssen getroffen werden.

Aerobe mesophile Keimzahl (GKZ)

Das GKZ-Kriterium gilt laut Fußnote (7) zu Kriterium 2.1.6 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 nicht für auf Einzelhandelsebene erzeugtes Hackfleisch, sofern die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses weniger als 24 Stunden beträgt. Unter diesen Bedingungen findet die GKZ-Untersuchung außerhalb der Verordnung statt, z.B. auf freiwilliger Basis als Teil eines Antrags auf Ausnahme von der Probenahmehäufigkeit.

In diesem Fall wird der Grenzwert vom Lebensmittelunternehmer festgelegt, der Grenzwert $m=M$ soll nicht über dem alten Grenzwert M (5×10^6 KBE/g) liegen.

Fachlich wird für das Prozesshygienekriterium *aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (GKZ)* vorgesehen:

$n = 5$ -> als Sammelprobe ergibt ein Einzelergebnis, $c = 0$, $m=M = x$ KBE/g ($x =$ betriebseigen / in Anträgen etc. festgelegt, maximal 5×10^6 KBE/g)

Andernfalls (z.B. bei Haltbarkeit über 24 Stunden) gelten auch für die GKZ beide Regeln:

$n = 5$ -> Sammelprobe ergibt ein Einzelergebnis, $c = 0$, $m=M = 5 \times 10^5$ KBE/g

Bei den Keimzahlen ist ein Ergebnis der gepoolten Probe, das über 5×10^5 KBE/g liegt schon als „unbefriedigend“ zu bewerten.

Untersuchung im Labor

Für die Arbeiten im Labor gelten die

„Technischen Hinweisen für die Probenahme und Untersuchung von Hackfleisch- und Fleischzubereitungsproben im Rahmen der Ausnahme von der Probenahmehäufigkeit nach der VO (EG) Nr. 2073/2005“ der Leitlinie.

Sie beschreiben das korrekte Poolen der Proben, die Untersuchung und die Bewertung der Ergebnisse. Die Regeln der Leitlinien und der technischen Hinweise dürfen vom Labor nur dann angewandt werden, wenn dem Labor schriftlich vorliegt, z.B. auf einem Untersuchungsantrag, dass die Proben aus einem Betrieb kommen, der die einschlägige Ausnahmegenehmigung hat.