



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 Fleischzubereitungen wöchentlich herstellen,
- dies auf Grund einer Risikoanalyse begründet ist und
- von der zuständigen Behörde nach den landeseinheitlichen Vorgaben des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz genehmigt worden ist.

2 Anforderungen an eine Risikoanalyse

Bei der Erstellung des Risikomanagements sollte auf Leitlinien, z.B. des Fleischerverbandes oder auf die „Leitlinien für Gute Verfahrenspraxis bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitung“ des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, zurückgegriffen werden.

Maßgebliche Anforderungen hierfür sind:

- 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, Kreuzkontaminationen werden vermieden.
- 2.4 Die Produkttemperaturen im Wareneingang werden beachtet (Rindfleisch, Schweinefleisch nicht mehr als 7°C, Geflügelfleisch nicht mehr als 4°C).
- 2.5 Ein Kältepuffer wird berücksichtigt, um der Erwärmung beim Herstellungsprozess Rechnung zu tragen.
- 2.6 Gerätschaften und Transportkisten werden regelmäßig auf technische Unversehrtheit und Sauberkeit kontrolliert.
- 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 wird mindestens einmal jährlich (z.B. durch Abklatsch- oder ATP-Proben) belegt.
- 2.10 Eine Lieferantenbeurteilung wird durchgeführt (Zuverlässigkeit, Zertifizierung, Teilnahme an einem Salmonellen-Monitoring oder Einstufung in eine günstige Risikokategorisierung nach der SchweinesalmonelloseVO).
- 2.11 Der Betrieb, der auf Basis einer Risikoanalyse arbeitet, entnimmt Proben und lässt diese nach der VO (EG) Nr. 2073/2005 mindestens einmal jährlich mikrobiologisch auf folgende Parameter untersuchen:
 - Salmonella
 - E. coli
 - Aerobe mesophile Keimzahl

3 Rohstoffauswahl:

Bei der Rohstoffauswahl ist zu beachten:

- Das Fleisch stammt nur aus zugelassenen Betrieben, die einem Salmonellen-Monitoring unterliegen,
- es wird ausschließlich Skelettmuskulatur verwendet,
- es wird kein Kopffleisch, Beinfleisch, Knochenputz, Zwerchfell 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 und
- eine sachkundige Person prüft die Frische des Fleisches.

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“ vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Deutscher Bauernverband e.V., Deutscher Fleischer-Verband e.V., Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. und Verband des deutschen Cash-and-Carry-Großhandels e.V. (www.bll.de).

Diese geben Ihnen auch Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen (www.bll.de/themen/hygiene/).

Stadt Kassel - Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit

Stegerwaldstraße 26a, 34123 Kassel

Telefon 0561 787 3336

Fax: 0561 787 3335

veterinaer@kassel.de

Sprechzeiten nach Vereinbarung