

Merkblatt zu mikrobiologischen Eigenkontrollen für alle Hersteller von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Sehr geehrte Lebensmittelunternehmerin,
Sehr geehrter Lebensmittelunternehmer,

Mit der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hat der Gesetzgeber alle Hersteller von Lebensmitteln **verpflichtet bei bestimmten Produkten tierischen Ursprungs mikrobiologische Eigenkontrollen** in festgelegten Abständen durchzuführen. Diese Verordnung ist unmittelbar geltendes Recht in allen EU-Mitgliedsstaaten.

Die Verordnung richtet sich ausschließlich an die Hersteller. Sämtliche Groß- und Einzelhändler sind – soweit sie nicht gleichzeitig Hersteller sind – von der Untersuchungspflicht ausgenommen.

Die Verordnung unterscheidet zwischen **Lebensmittelsicherheitskriterien** einerseits und **Prozesshygienekriterien** andererseits.

Mit den **Lebensmittelsicherheitskriterien** werden Kriterien festgelegt, mittels derer die **Akzeptabilität einer Partie Lebensmittel** bestimmt wird und die sich **im Handel** befinden. Zu diesem Zweck muss der Hersteller Untersuchungen auf Salmonellen (bei Säuglingsnahrung *Listeria monocytogenes*) durchführen. Die Probenentnahme erfolgt **nach Abschluss des Herstellungsprozesses unter Berücksichtigung der Lagerungs und Vertriebsbedingungen**. Grundsätzlich sind **die Untersuchungen für die in Anhang I Kapitel 1 der angeführten Verordnung genannten Produkte wöchentlich durchzuführen**. Soweit über einen Zeitraum von mindestens **30 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt werden**, kann das Beprobungsintervall nach **Antrag und Genehmigung durch das LRA Neu-Ulm auf zweiwöchig ausgedehnt werden**. Soweit untersuchte Produkte die vorgegebenen Kriterien nicht einhalten, sind diese Produkte unverzüglich vom Markt zu nehmen. Von der Untersuchungspflicht sind erstrangig Hackfleisch und Fleischzubereitungen erfasst. Letztlich maßgebend sind die in Anhang I Kapitel 1 der zitierten Verordnung genannten Produkte. Aus dieser Tabelle entnehmen Sie bitte auch die Details des Probenumfangs sowie die einzuhaltenden Grenzwerte. **Bitte beachten Sie, dass die Verordnung im Fall der Lebensmittelsicherheitskriterien zwischen Weißfleischprodukten und Rotfleischprodukten unterscheidet.**

Mit den **Prozesshygienekriterien** werden Kriterien festgelegt, **mittels derer die akzeptable Funktionsweise eines Herstellungsprozesses definiert wird. Diese Kriterien gelten nicht für im Handel befindliche Erzeugnisse**, sondern nur bis zum Abschluss des Herstellungsprozesses. Dies bedeutet, dass die Probenentnahme im Verlauf des Herstellungsprozesses, spätestens jedoch mit dessen Abschluss erfolgen sollte. Im Fall von Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind als Prozesshygienekriterien *E. coli* sowie die aerobe mesophile Keimzahl festgelegt. Die Details der beprobungspflichtigen Produkte, relevante Keime, Grenzwerte und Stichprobenumfang entnehmen Sie bitte Anhang I, Kapitel 2 der eingangs genannten Verordnung. Auch im Fall der Prozesshygienekriterien ist grundsätzlich eine wöchentliche Beprobung der in der Tabelle aufgeführten Produkte vorgeschrieben. **Soweit an mindesten sechs aufeinanderfolgenden Wochen zufrieden stellende**

Ergebnisse erzielt werden, kann das Beprobungsintervall nach Antrag und Genehmigung durch das LRA Neu-Ulm auf zweiwöchig ausgedehnt werden. Bitte beachten Sie, dass die Verordnung im Fall der Prozesshygienekriterien bei **Hackfleisch und Fleischzubereitungen keine Unterscheidung zwischen Weißfleisch- und Rotfleischprodukten trifft.** Soweit bei durchgeführten Untersuchungen die Grenzwerte nicht eingehalten werden, sind Sie als Lebensmittelunternehmer verpflichtet durch Verbesserungen in der Prozesshygiene bzw. durch eine verbesserte Rohstoffauswahl Abhilfe zu schaffen.

Zur Abgrenzung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen verweisen wir auf die nicht abschließend genannten Beispiele aus Anlage 1 zu diesem Schreiben. Hackfleisch liegt immer dann vor, wenn rohes gehacktes Fleisch nicht mehr als 1% Salz enthält.

Das vorliegende Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und ersetzt keinesfalls das Studium der als Anlage beigefügte Verordnung. Nur durch das Studium der Verordnung durch den Lebensmittelunternehmer selbst können die jeweiligen betriebindividuellen Untersuchungspflichten ermittelt werden.

Für Rückfragen stehen Ihnen das Landratsamt Neu-Ulm jederzeit zur Verfügung