

## MERKBLATT

### Voraussetzungen für Ausnahmen von der Probenahmehäufigkeit gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen

(Stand: Januar 2022)

Eine Ausnahmegenehmigung kann kleinen Betrieben, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen, erteilt werden, wenn folgende Voraussetzungen vorliegen:

1. Die Produktionsmenge von Hackfleisch beläuft sich auf bis zu 2,5 t / Woche und die von Fleischzubereitungen auf bis zu 5 t / Woche.
2. Zusätzlich müssen Eigenkontrollen dergestalt durchgeführt worden sein, dass in **6 aufeinander folgenden Wochen** jeweils **wöchentlich** an einem wechselnden Produktionstag **5 Einzelproben** desselben Produkts über den Produktionstag verteilt genommen und je Tag mit einem mindestens **akzeptablen** Ergebnis im Sinne der VO (EG) Nr. 2073/2005 untersucht wurden. Alternativ ist die Untersuchung der 5 Einzelproben einer Tagesproduktion als **Sammelprobe** möglich. Die Sammelproben müssen ein befriedigendes Untersuchungsergebnis im Sinne der VO (EG) Nr. 2073/2005 aufweisen. Die Anforderungen an die Untersuchungsergebnisse finden Sie detailliert unten im Kasten Erläuterungen.

Beispiel:

KW 1: Montag	- 5 Einzelproben oder 1 Sammelprobe aus 5 Einzelproben
KW 2: Dienstag	- 5 Einzelproben oder 1 Sammelprobe aus 5 Einzelproben
KW 3: Mittwoch	- 5 Einzelproben oder 1 Sammelprobe aus 5 Einzelproben
KW 4: Donnerstag	- 5 Einzelproben oder 1 Sammelprobe aus 5 Einzelproben
KW 5: Freitag	- 5 Einzelproben oder 1 Sammelprobe aus 5 Einzelproben
KW 6: Samstag	- 5 Einzelproben oder 1 Sammelprobe aus 5 Einzelproben

Wird eine Ausnahme sowohl für Hackfleisch als auch Fleischzubereitungen angestrebt, sind die Probenahmetage je zur Hälfte auf beide Lebensmittelkategorien zu verteilen.

Bei Betrieben, die nicht an jedem Wochentag Hackfleisch/Fleischzubereitungen herstellen (z. B. eingeschränkte Öffnungszeiten), sind die Probenahmetage entsprechend anzugleichen.

#### ERLÄUTERUNGEN UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

(Kriterium Gesamtkeimzahl gilt nicht für auf Einzelhandelsebene erzeugtes Hackfleisch mit weniger als 24 Stunden Haltbarkeitsdauer)

- **Einzelproben**
  - **Hackfleisch akzeptabel** = mindestens 3 Proben E. coli  $\leq 50$  KBE/g, Salmonellen in 25 g nicht nachweisbar und Gesamtkeimzahl  $\leq 5 \times 10^5$  KBE/g; 2 Proben dürfen abweichend E. coli  $\leq 500$  KBE/g und Gesamtkeimzahl  $\leq 5 \times 10^6$  KBE/g aufweisen
  - **Fleischzubereitungen akzeptabel** = mindestens 3 Proben E. coli  $\leq 500$  KBE/g, Salmonellen in 25 g nicht nachweisbar sowie Gesamtkeimzahl je nach Produktart gering; 2 Proben dürfen abweichend E. coli  $\leq 5.000$  KBE/g aufweisen
- **Sammelproben**
  - Hackfleisch befriedigend = alle Sammelproben E. coli  $\leq 50$  KBE/g, Salmonellen in 25 g nicht nachweisbar und Gesamtkeimzahl  $\leq 5 \times 10^5$  KBE/g
  - Fleischzubereitungen befriedigend = alle Sammelproben E. coli  $\leq 500$  KBE/g, Salmonellen in 25 g nicht nachweisbar sowie Gesamtkeimzahl je nach Produktart gering

Sofern die genannten Voraussetzungen vorliegen kann beim Kreis Höxter, Abt. Veterinärdienst und Lebensmittelüberwachung, 37671 Höxter, Moltkestr. 12, eine gebührenpflichtige Ausnahmegenehmigung von der Probenahmehäufigkeit beantragt werden.