

**Der Oberbürgermeister**

Fachbereich IV  
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Großflecken 23  
Postanschrift: Großflecken 63  
24534 Neumünster  
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454  
Fax: 04321 / 942-2082

---

## Merkblatt

### **Probenahme gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 für Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen**

Jeder Lebensmittelunternehmer, der Hackfleisch oder Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellt, muss im Rahmen seiner Eigenkontrollverpflichtung Hackfleisch und alle Fleischzubereitungen mindestens einmal jährlich untersuchen lassen. Der Begriff „kleine Menge“ ist anzuwenden auf Betriebe, die Hackfleisch in einer Menge von nicht mehr als 2,5 Tonnen und Fleischzubereitungen in einer Menge von nicht mehr als 5 Tonnen wöchentlich herstellen. Dabei ist nicht der Jahreswochendurchschnitt zugrunde zu legen. Die o. a. Mindestuntersuchungsfrequenz gilt nur für Betriebe, deren Risikoanalyse ein geringes Betriebshygienerisiko ergeben hat. Sie ist also nur im günstigsten Fall zu genehmigen.

Die Probennahmehäufigkeit wird von der zuständigen Behörde bestimmt. Die Untersuchung hat sich auf

1. **E. coli** und
2. **Salmonellen**

zu erstrecken. Sofern das Hackfleisch auf Einzelhandelsebene erzeugt wird und die **Haltbarkeitsdauer** des Erzeugnisses **mehr als 24 Stunden** beträgt, ist zusätzlich auf die **aerobe mesophile** Keimzahl zu untersuchen.

Die Proben sind unter Einhaltung der geforderten Temperatur zur Untersuchung an ein akkreditiertes Labor zu senden. Es ist vorab mit dem ausgewählten Labor zu klären, wie die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich der Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe erfüllt werden und welche Probenmengen erforderlich sind.

Zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen sind von dem Probenmaterial Rückstellproben anzufertigen und bis zum Vorliegen des Ergebnisses der Untersuchung in geeigneter Weise aufzubewahren. Im Falle des Nachweises von Zoonoseerregern ist das Untersuchungsergebnis der zuständigen Behörde mitzuteilen. Die Rückstellproben sind der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen.

Nachweise über durchgeführte Untersuchungen sind zeitlich geordnet zu führen, zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Eine Kopie der folgenden Seite sollte mit der Probe zum Labor geschickt werden, um den Untersuchungsauftrag festzulegen. Bitte geben Sie dabei auch an, ob das jeweilige Erzeugnis zum Rohverzehr oder zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt ist.

## Mikrobiologische Kriterien gemäß Anhang I der Verordnung (EG) 2073/2005

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan (¹)		Grenzwerte		Analytische Referenzmethode (²)	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c	m	M			
Hackfleisch	E. coli (³)	5	2	50 KBE/g	500 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
	Aerobe mesophile Keimzahl (⁴)	5	2	5 x 10 <sup>5</sup> KBE/g	5 x 10 <sup>6</sup> KBE/g	ISO 4833	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
Fleischzubereitungen	E. coli	5	2	500 KBE/g oder cm <sup>2</sup>	5000 KBE/g oder cm <sup>2</sup>	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	Salmonellen	5	0	in 25 g nicht nachweisbar		EN / ISO 6579	in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	Unverzögliche Benachrichtigung der zuständigen Behörde
Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die aus anderen Fleischarten als Geflügel hergestellt wurden und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	Salmonellen	5	0	in 10 g nicht nachweisbar		EN / ISO 6579	in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	Unverzögliche Benachrichtigung der zuständigen Behörde

(¹) n = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe; c = Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen.

(²) Es ist die neueste Fassung der Norm zu verwenden.

(³) E. coli wird hier als Indikator für fäkale Kontamination verwendet.

(⁴) Dieses Kriterium gilt nicht für auf Einzelhandelsebene erzeugtes Hackfleisch, sofern die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses weniger als 24 Stunden beträgt.

Erläuterung:

Bei einem Verkauf am Tag der Herstellung ist dies in der Regel erfüllt.