

Kontakt:
Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach
Tel.: (02261) 88-3903, - _____
Fax: (02261) 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
ÜBERWACHUNGSAMT**

Stand: November 2021

Mikrobiologische Untersuchungen in handwerklichen Metzgereien und Schlachtbetrieben

Die VO 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in Lebensmitteln fordert in Schlachtbetrieben und Betrieben, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen, im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle mikrobiologische Untersuchungen. Demnach müssen Schlachtbetriebe und Betriebe, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen wöchentlich Proben zur Untersuchung auf Enterobacteriaceen bzw. E. coli, aerobe mesophile Keimzahl und Salmonellen entnehmen. Kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können jedoch von diesen Probeentnahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies von der zuständigen Behörde (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt) genehmigt wird.

In diesem Fall gelten in der Regel folgende Beprobungshäufigkeiten:

1. Proben von Schlachtkörpern:

Mindestens einmal im Jahr (Häufigkeit ist abhängig von der durchschnittlichen Jahresschlacht tierzahl) müssen von Schlachtkörpern der bei Ihnen geschlachteten Tiere Gewebe- oder Abstrichproben entnommen werden. Dabei müssen alle Schlachtkörper des Schlachttages (maximal 5 Tiere) jeweils an vier Stellen beprobt werden. Bei der Beprobung zur Untersuchung auf Salmonellen ist die Probenahme mit Hilfe eines Kratzschwammes durchzuführen. Die Proben müssen gekühlt aufbewahrt und auf die aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Salmonellen und den Enterobacteriaceengehalt untersucht werden. Das Ergebnis wird vom Labor als *befriedigend*, *akzeptabel* oder *unbefriedigend* bewertet und Ihnen zugeschickt. Unbefriedigende Ergebnisse weisen auf mangelnde Schlachthygiene oder fäkale Verunreinigung hin. Ursachen können u.a. *unzureichende Arbeitsverfahren*, *Verwendung ungeeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel*, *unzureichende Wartung der Gerätschaften* oder *mangelnde Ausbildung* sein.

2. Proben von Hackfleisch und Fleischzubereitungen:

Mindestens einmal im Jahr müssen 5 Teilproben entnommen werden, die anschließend zu einer Probe zusammengefasst werden können („gepoolt“). Die Proben müssen gekühlt aufbewahrt oder können eingefroren werden und müssen auf Salmonellen und E.coli untersucht werden. Bei auf Einzelhandelsebene hergestelltem Hackfleisch, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum mehr als 24 Stunden beträgt, ist zudem die Untersuchung auf die aerobe mesophile Keimzahl Pflicht. Die Untersuchung auf die aerobe mesophile Keimzahl wird in den übrigen Fällen empfohlen.

Das Ergebnis der Untersuchung wird vom Labor als *befriedigend*, *akzeptabel* oder *unbefriedigend* bewertet und Ihnen zugeschickt. Unbefriedigende Ergebnisse weisen auf mangelhaftes Ausgangsmaterial oder mangelhafte Arbeitshygiene hin.

Bei unbefriedigenden Befunden müssen geeignete Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene eingeleitet werden. Dazu gehören auch die entsprechenden Nachuntersuchungen.

3. Bakteriologische Probenahme zur Überprüfung von Reinigung und Desinfektion:

Zur Überprüfung des ordnungsgemäßen Funktionierens Ihrer Hygienekontrollmaßnahmen haben Sie angemessene Untersuchungen durchzuführen. Hierbei müssen Sie in der Regel selbst entscheiden, wie oft Sie diese Untersuchungen durchführen. Für die Erteilung der Ausnahmegenehmigung zur Reduzierung der vgl. Probeentnahmehäufigkeiten (mikrobiologische Proben) ist jedoch Voraussetzung, dass Sie sich hierbei an die vorgegebenen Probeentnahmehäufigkeiten der Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien halten.

Entnehmen Sie dafür jährlich (an einem Termin oder übers Jahr verteilt) mindestens 10 Abklatsch- oder Tupferproben von bereits gereinigten (!) Arbeitsgeräten oder anderen Oberflächen und lassen sie diese auf Gesamtkeimzahl untersuchen. Als Probeentnahmestellen kommen in Frage: Messer, Sägeblätter und sonstige Schneidegeräte; Schneidetische, Haken, Förderbänder, Schürzen, Schlachtschragen, Türen, Türgriffe und andere Einrichtungen, wenn sie mit dem Tierkörper oder Fleisch in Berührung kommen. Mit diesen Proben sollen gereinigte und desinfizierte Oberflächen auf den Reinigungs- und Desinfektionserfolg überprüft werden. Die Ergebnisse werden als *befriedigend* oder *unbefriedigend* bewertet. Ursachen für

unannehmbare Ergebnisse können sein *die Verwendung ungeeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die falsche Anwendung dieser Mittel, unzureichende Wartung der Reinigungsgeräte oder mangelnde Kenntnisse oder Ausbildung.*

Bei unbefriedigenden Befunden müssen in Absprache mit dem Veterinäramt geeignete Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene eingeleitet werden. Die Untersuchungsergebnisse sind aufzubewahren und dem amtstierärztlichen Kontrollpersonal auf Verlangen vorzulegen.

Bei der Wahl eines akkreditierten Untersuchungsinstitutes wenden Sie sich an Ihre Verbände oder Kammern. Für Fleischerfachbetriebe bietet die FSK (Freiwillige Selbstkontrolle der Fleischerinnung) in Aachen beispielsweise entsprechende Untersuchungen an. Auf der Internetseite des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) steht Ihnen zusätzlich unter <https://www.lanuv.nrw.de/verbraucherschutz/lebensmittelsicherheit/zulassungen-genehmigungen/gegenproben-sachverstaendige/> eine Liste der gegenprobensachverständigen Personen zur Verfügung. Das gewählte Untersuchungsamt ist Ihnen auch bei Unklarheiten bezüglich der Probeentnahmedurchführung behilflich.

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.