



Informationen zur Herstellung und Abgabe von rohem Hackfleisch in Gaststätten und gaststättenähnlichen Einrichtungen (z.B. Imbiss)

Infoblatt Nr.: 26 Stand 01.06.2006

Rohes Hackfleisch und rohe Hackfleischerzeugnisse sind sehr leicht verderblich. Durch ihre starke Zerkleinerung haben sie eine besonders große Oberfläche und bieten Mikroorganismen optimale Wachstumsbedingungen. Der Umgang mit diesen Produkten erfordert die Einhaltung besonderer Vorsichtsmaßnahmen. Die Hackfleisch-Verordnung trägt dem Rechnung und stellt auch an Gaststätten und gaststättenähnliche Einrichtungen hohe Anforderungen. Besonderes Augenmerk wird dabei auf Temperaturanforderungen, Fristen für die Abgabe, das Reinigen der Geräte, das Tiefgefrieren und auf räumliche Anforderungen an die Küchen gelegt.

Diese gesetzlichen Bestimmungen müssen Sie beachten, wenn Sie Speisen mit rohem, nicht durcherhitztem Hackfleischanteil wie z. B. Hackepeterbrötchen herstellen wollen:

- **Räumliche Voraussetzungen für die Herstellung und Abgabe von Erzeugnissen, die den Bestimmungen der Hackfleisch-Verordnung unterliegen:**

Wenn Sie rohe Erzeugnisse aus Hackfleisch (auch Hackepeterbrötchen) selber herstellen und abgeben möchten, muß Ihr Betrieb über einen Gastraum und eine davon räumlich strikt getrennte (z. B. durch Tür oder Schiebefenster) Kochküche verfügen. Die Kochküche muß eine sachgerechte Behandlung der Hackfleischerzeugnisse u. a. durch ordnungsgemäße Fußböden, Decken, Wände und Lüftung gewährleisten. Eine Abgabe dieser Speisen ist daher i.d.R. nur aus Speisegaststätten bzw. Kantinen möglich.

Erfüllt Ihr Betrieb alle diese Kriterien, dürfen Sie Hackfleisch selber herstellen und in zubereiteter Form abgeben. Allerdings nur als „verzehrfertig hergerichtete Speise“, also z. B. als Hackepeterbrötchen, aber nicht als loses Hackfleisch!

- **Temperatur**

Hackfleisch und Erzeugnisse aus Hackfleisch unterliegen bestimmten Temperaturanforderungen. Sie müssen rohes Hackfleisch und Erzeugnisse daraus, wie z. B. Hackepeterbrötchen unbedingt gekühlt aufbewahren. Dabei dürfen geringe Mengen zur baldigen Abgabe an den Verbraucher bei höchstens +7° C gelagert werden. Die restliche Menge Ihres Hackfleisches und der Erzeugnisse daraus (z. B. rohe Frikadellen) müssen Sie bei einer Temperatur von höchstens +4° C lagern.

- **Fristen:**

Sie dürfen Ihre Speisen mit rohem Hackfleisch nur am Tag der Herstellung abgeben. Wenn Sie Ihre Verkaufsstelle länger als bis 24⁰⁰ Uhr geöffnet haben, endet die Frist mit Ablauf der Geschäftszeit. Innerhalb der Frist, d.h. noch am Tag der Herstellung, müssen Sie das übriggebliebene Hackfleisch und die entsprechenden Erzeugnisse vollständig durcherhitzen, also z. B. durchbraten, oder vernichten.

- **Verbot des Tiefgefrierens von Hackfleischerzeugnissen**

Sie dürfen rohes Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse in handelsüblichen Tiefkühltruhen nicht tiefgefrieren, da mit diesen Geräten die in der Hackfleisch-Verordnung vorgeschriebene Gefriereschwindigkeit nicht eingehalten werden kann. Die geforderte Gefriereschwindigkeit wird nur von Schockfrosten erreicht!

Die Temperatur von tiefgefrorenen Hackfleischerzeugnissen darf bei der Lagerung und Beförderung -18° C **nicht überschreiten**.



• **Reinigung**

Sämtliche zur Herstellung von Hackfleisch und dessen Erzeugnissen verwendeten Geräte müssen mindestens 2 mal täglich, also mittags und abends, gründlich mit heißem Trinkwasser gereinigt werden.

Nach Reinigung und Desinfektion ist mit Trinkwasser sorgfältig nachzuspülen.

Anmerkung

Verfügt Ihr Betrieb nicht über die geforderten Räumlichkeiten, ist es Ihnen nicht gestattet, rohes Hackfleisch oder Erzeugnisse daraus zu verkaufen.

Als Alternative zu rohem Hackepeter als Belag für Ihre Brötchen kann z. B. *frische Zwiebelmettwurst* verwendet werden, die aber natürlich auch als solche angeboten werden muß.



Bitte denken Sie daran, daß das Nichteinhalten der Anforderungen an:

- Temperatur
- Fristen für die Abgabe
- Tiefgefrieren
- sowie strikte Trennung von Gastraum und Kochküche vor Publikumsverkehr

lebensmittelrechtlich (u.a. nach der Hackfleisch-Verordnung) streng geahndet wird.

Unter Umständen machen Sie sich sogar strafbar!

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes Fleisch (Hackfleisch-Verordnung) vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (EG Abl. L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), (BGBl I 2005, 2618, (3007) vom 1. Sept. 2005 in der zur Zeit gültigen Fassung

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

| für Bremen | | für Bremerhaven | |
|---|--|---|--|
| Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen | | | |
| Dienststelle Bremen | | Dienststelle Bremerhaven | |
| Lötzeener Str. 3 | | Freiladestr. 1 | |
| 28207 Bremen | | 27572 Bremerhaven | |
|  | 0421/361 15240 |  | 0471/596 15240 |
| Fax | 0421/361 15244 | Fax | 0471/596 13881 |
| e-Mail: | office@lmtvet.bremen.de | e-Mail: | officebhv@lmtvet.bremen.de |