



Information zur Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen

Infoblatt Nr.: 43 Stand 23.06.2022

In Anlehnung an die "Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen" vom 18.11.2009 sowie den Vorschriften der allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV Lebensmittelhygiene) gelten im Zuständigkeitsbereich des LMTVet folgende Regelungen.

1. Rechtsgrundlagen

VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 8 in Verbindung mit Anlage I Kap.3 Nr. 3.2 der VO (EG) Nr. 2073/2005 sowie § 16 Abs. 2 Nr.1 AVV Lebensmittelhygiene

→ Beschränkung auf Betriebe, die max. 2,5t Hackfleisch und/oder 5t Fleischzubereitungen pro Woche herstellen (gem. § 16 Abs. 1 AVV Lebensmittelhygiene).

2. Antragsverfahren

Die Verringerung der Probenahmehäufigkeit ist unter Vorlage einer Gefahrenanalyse und Risikobewertung mit zugehöriger Verfahrensweisung, die die tatsächlichen betrieblichen Verhältnisse abbildet, formlos zu beantragen.

Anträge an:
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst (LMTVet) des Landes Bremen
Lötzer Str. 3
28207 Bremen

Weitere Voraussetzung ist die Dokumentation der Reinigung und Desinfektion aller Geräte und Maschinen im Zusammenhang mit der Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen sowie der Temperatur des Fleisches über alle Produktionsstufen.

3. Probenahmeregulation nach Erteilung der Ausnahmegenehmigung

- 2 Proben im Abstand von ca. 6 Monaten (je 1 Hackfleisch und 1 Fleischzubereitung bzw. je 1 Hackfleischprobe pro Halbjahr, wenn keine Fleischzubereitungen hergestellt werden)
- Untersuchung auf Salmonella, E. coli und GKZ
- Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* 1x jährlich als Empfehlung
- Untersuchung von Rohwurstprodukten auf *Listeria monocytogenes* 1x jährlich als Empfehlung

4. Maßnahmen bei Positivbefunden

- Positivbefunde (Salmonella) bzw.
- Überschreitungen der Grenzwerte (E. coli und GKZ gem. DGHM) sind dem LMTVet unverzüglich zu melden.
- Die Ausnahmegenehmigung ruht dann bis auf Widerruf durch den LMTVet und die Probenahmehäufigkeit hat solange unter Ergreifung angemessener Maßnahmen entsprechend nach VO (EG) Nr. 2073/2005 zu erfolgen.



Zusammenfassung:

→ ohne Ausnahmegenehmigung gilt eine wöchentliche Probenahme

→ Ausnahmeregelung auf Antrag möglich

- Voraussetzungen:

1. Risikoanalyse
2. Verfahrensbeschreibung (Herstellungsprozess)
3. Dokumentation (Temperatur, Reinigung/Desinfektion)
4. Zuverlässigkeit des Unternehmers
5. Vorhandensein der erforderlichen Schulungen/Zertifikate (§ 4 LMHV/Ausbildungsnachweis; Gesundheitszeugnis/Belehrung § 43 IfSG; Hygieneschulung gem. VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II, Kapitel XII)
6. Vorlage der zwei letzten Probenergebnisse der wöchentlichen Eigenkontrolluntersuchungen (von Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen)

→ nach Erteilung der Ausnahmegenehmigung gilt

- Probenahme:

- zwei Proben pro Jahr im Abstand von sechs Monaten
- je eine Hackfleisch und eine Fleischzubereitung bzw. zwei Proben eines Produktes, wenn nur ein Produkt hergestellt wird
- Untersuchung auf Salmonella, E. coli und GKZ

- Grenzwertüberschreitung und oder Positivbefund:

- es gilt die VO (EG) Nr. 2073/2005!

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (EG ABI. Nr. L 31, S. 1) in der zurzeit 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 zurzeit gültigen Fassung
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 15. November 2005 in der zurzeit gültigen Fassung
- Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH) in der zurzeit gültigen Fassung
- Lebensmittelhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), in der zurzeit geltenden Fassung
- Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), in der zurzeit geltenden 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 13883
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de