

Voraussetzungen zur Erteilung der Ausnahmegenehmigung von Anforderungen des Anhang I Kapitel 3 Nr. 3.2 der VO (EG) 2073/2005 – Verringerung der Probenahmehäufigkeit bei Betrieben mit geringer Produktion von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Grundsätze

Wenn Sie weniger als 2,5 t Hackfleisch wöchentlich oder weniger als 5 t Fleischzubereitungen wöchentlich produzieren, können Sie von der Ausnahmeregelung berücksichtigt werden. Grundsätzlich genehmigungsfähig sind Betriebe, die nach den Leitlinien für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit arbeiten. Geeignete Maßnahmen zur Risikobeherrschung sind erforderlich, da sowohl die Keimzusammensetzung als auch die Keimzahl im Wesentlichen von der Qualität des verwendeten Rohmaterials und der Verarbeitungshygiene abhängig sind. Die Ergebnisse der Eigenkontrollen sind 2 Jahre lang aufzubewahren. Alle Maßnahmen sind strukturiert zu gestalten, sie müssen belegbar und effizient sein.

Relevante Maßnahmen zur spezifischen Risikobeherrschung

- Rohstoffauswahl und Lieferantenbeurteilung
 - Wareneingangskontrolle mit Temperaturmessung, Dokumentation auf Lieferschein ist optimal
 - Fleisch ausschließlich von zugelassenen Betrieben
 - Fleisch aus Qualitätsprogrammen, Salmonellenmonitoring (fakultativ)
 - Stichprobe von Rohmaterial im Zusammenhang mit Hackfleischprobe zur bakteriologischen Untersuchung
- Verhinderung der Kreuzkontamination
 - Separate Satten für Fleisch verschiedener Tierarten
 - risikoorientierte Bearbeitungsreihenfolge = Rind - Schwein - Geflügel (+ Zwischenreinigung u. Desinfektion)
 - Herstellung fein zerkleinerte Geflügelfleischzubereitungen mit separater Ausrüstung, separatem Wolf
- Reinigung und Desinfektion
 - Etablierung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes, mit Erfolgskontrolle (= Abklatschproben zur bakteriologischen Untersuchung)
 - ausschließliche Verwendung von zugelassenen Desinfektionsmitteln (DGHM)
- Personalhygiene
 - Erfüllung der Anforderungen der VO(EG) 852/ 2004 = berufliche Ausbildung, Schulung, Belehrungen
 - Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz
 - Hygienekleidung

- Kühlkette und Produkttemperatur
 - Wareneingangstemperatur
 - Kühlhaustemperatur
 - Stichprobenartige Ermittlung der Endprodukttemperatur
 - Arbeitsanweisungen für das Vorgehen bei Eingang positiver Befunde, die als unbefriedigendes Ergebnis zu werten sind, erstellen.

Probenschlüssel für die mikrobiologische Untersuchung 1x jährlich

Salmonellen E. coli

Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)

Durchführung der mikrobiologischen Untersuchung in akkreditierten Laboratorien.

www.bvl.bund.de/gegenprobensachverstaendige