

Merkblatt Hackfleisch und Fleischzubereitungen

**gemäß der BLL-Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen
 (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005)**

1. Grundvoraussetzungen	Betriebsspezifisch müssen <ul style="list-style-type: none"> – gesetzliche Vorgaben, einschlägige Hygieneempfehlungen, Leitlinien für eine Gute Hygiene-Praxis – Hygienemaßnahmen und Eigenkontrollen (HACCP-gestützte Verfahren) angemessen umgesetzt werden.
2. Rohstoffauswahl	<ul style="list-style-type: none"> – nur vom zuverlässigen Lieferant – nur frisches Fleisch im Sinne der VO (EG) Nr. 853/2004 – einwandfreies, frisches Ausgangsmaterial, keine Verwendung von länger gelagertem Fleisch aus Vakuumpackungen (hoher Gehalt an Milchsäurebakterien), vor Hackfleischherstellung sensorische Prüfung durch sachkundige Personen – keine kleinstückigen Abschnitte, kein Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln, kein Stichfleisch und Zwerchfell mit Zwerchfellpeiler – kein zentraler sehniger Teil der Bauchmuskulatur, keine Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder Zwerchfell, – bei Verwendung von tiefgefrorenem Fleisch müssen die Festlegungen des betrieblichen Eigenkontrollsystems beachtet werden
3. Warenannahme	<ul style="list-style-type: none"> – Produkttemperatur messen und dokumentieren (Rind / Schwein / Lamm <= 7°C, Geflügel <= 4 °C) – unverzügliches Verbringen in den Kühlraum – Rücksendung bei Qualitäts-/Hygienemängeln
4. Behandlung im Kühlraum	<ul style="list-style-type: none"> – Produkte und Fleisch verschiedener Tierarten ausreichend trennen (separate Kisten) – Bearbeitungsreihenfolge risikoorientiert festlegen (erst Rind, dann Schwein)
5. Personalqualifikation	<ul style="list-style-type: none"> – qualifiziertes Personal (Metzger oder Mitarbeiter mit entsprechender Berufsausbildung) – spezifisch geschultes und sachkundiges Personal
6. Herstellungshygiene	<ul style="list-style-type: none"> – Fleischsaft vor Verwendung der Fleischstücke wegschütten – Personalhygiene beachten – Mindestens arbeitstägliche Reinigung und separate Desinfektion (Vorreinigung, Heißwasserreinigung, Trocknung) entsprechend eigenem Reinigungs- und Desinfektionsplan – Geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel, deren Wirksamkeit geprüft ist (z.B. DVG, DGHM etc.) <p>(mindestens 1x jährlich mikrobiologische Reinigungskontrolle)</p>

7. Aufbewahrungstemperaturen im Einzelhandel (Abgabe lose oder selbst verpackt)	<ul style="list-style-type: none"> - Hackfleisch zur alsbaldigen Abgabe - Hackfleischabgabe binnen 24 Std. - Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse 	Umgebung + 7°C + 4°C - - -	Produkt - - - + 7°C + 7°C
8. Probenahme von	zur Untersuchung auf		
Hackfleisch <i>(Rinder-, Schweinehack)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella - E. coli 	<ul style="list-style-type: none"> - pro Produktsorte 5 Teilproben à 100g = 500g - die 5 Proben werden über den Tag verteilt genommen (nicht alle auf einmal!) - mindestens 1 x jährlich !!!! 	
Fleischzubereitungen <i>(z. B. Thüringer Mett, frische Bratwurst, Geschnetzeltes, mariniertes/gewürztes Grillfleisch, Schaschlikspieße)</i>	Möglich, nicht notwendig (!): <ul style="list-style-type: none"> - Aerobe mesophile Keimzahl - Listeria monocytogenes 		
Betriebshygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Gesamtkeimzahl - Coliforme Keime 	<ul style="list-style-type: none"> - 10 Tupfer von produktberührenden Flächen - mindestens 1 x jährlich !!!! 	
9. Probenahmeverfahren	Das benötigte Material und die Durchführung der Probenahme muss mit dem beauftragen Labor abgesprochen werden.		
10. Ergebnisse	Die Ergebnisse werden vom Labor mitgeteilt <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella: „positiv“ → Lebensmittelsicherheitskriterium nicht eingehalten (Maßnahmen ergreifen – siehe unten) - E. coli: >50KBE/g → Prozesshygienekriterium nicht eingehalten (Maßnahmen ergreifen – siehe unten) 		
11. Maßnahmen bei Positivbefunden (Nachweis von Mikroorganismen)	<p><u>Lebensmittelsicherheitskriterium nicht eingehalten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rücknahme der Lebensmittel - Information der Lebensmittelüberwachung <p><u>Prozesshygienekriterium nicht eingehalten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe <p><u>Allgemein:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Umgehende Information der Mitarbeiter - Information an den Lieferanten - Ursachenermittlung (z.B.. Prozesshygienekontrollen, Überprüfung der Reinigungsmaßnahmen, Ggf. Personalüberprüfung (Stuhlproben), Lieferantenüberprüfung, zusätzliche Schulungen und/oder Unterweisungen, Auswertung der Eigenkontrollen in anderen vergleichbaren Betrieben einer Betriebsgruppe) - Nachkontrolle/Stichprobenuntersuchung der Rohware 		

12. Personalqualifikation und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffauswahl durch qualifiziertes Personal (Metzger oder Mitarbeiter mit entsprechender Berufsausbildung) - Herstellung auch durch spezifisch geschultes und sachkundiges Personal - Personalhygiene beachten 												
13. Aufbewahrungstemperaturen Hackfleisch im Einzelhandel (Abgabe lose oder selbst verpackt)	<ul style="list-style-type: none"> - Hackfleisch zur alsbaldigen Abgabe - Hackfleischabgabe binnen 24 Std. - Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse - Frisches Geflügelfleisch, Geflügelhackfleisch, Geflügelhackfleischzubereitungen, Geflügelfleischzubereitungen 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Umgebung</th> <th style="text-align: center;">Produkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">+ 7°C</td> <td style="text-align: center;">- - -</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">+ 4°C</td> <td style="text-align: center;">+ 7°C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">- - -</td> <td style="text-align: center;">+ 7°C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">- - -</td> <td style="text-align: center;">+ 4°C</td> </tr> </tbody> </table>	Umgebung	Produkt	+ 7°C	- - -	+ 4°C	+ 7°C	- - -	+ 7°C	- - -	+ 4°C	
Umgebung	Produkt												
+ 7°C	- - -												
+ 4°C	+ 7°C												
- - -	+ 7°C												
- - -	+ 4°C												
14. Probenahme von	zur Untersuchung auf												
Hackfleisch <i>(Rinder-, Schweinehack)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella - E. coli - Aerobe mesophile Keimzahl - Camphylobacter (bei Geflügelfleisch) 		<ul style="list-style-type: none"> - Insgesamt von jeder Produktsorte 5 Teilproben à 100g = 500g - mindestens 1 x jährlich !!!! 										
Fleischzubereitungen <i>(z. B. Thüringer Mett, frische Bratwurst, Geschnetzeltes)</i>													
Betriebshygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Gesamtkeimzahl u. coliforme Keime 		<ul style="list-style-type: none"> - 10 Tupfer von produktberührenden Flächen - mindestens 1 x jährlich !!!! 										
15. Maßnahmen bei Positivbefunden	<ul style="list-style-type: none"> - Information der Lebensmittelüberwachung - sofortige Information der Mitarbeiter - Information des Lieferanten - Auswertung der Eigenkontrollen in anderen vergleichbaren Betrieben einer Betriebsgruppe - Nachkontrolle/Stichprobenuntersuchung der Rohware 												
16. erneut positiver Befund	<ul style="list-style-type: none"> - Information der Lebensmittelüberwachung - Prozesshygienekontrollen (Kreuzkontamination) - Überprüfung der Reinigungsmaßnahmen - Ggf. Personalüberprüfung (Stuhlproben) - Lieferantenüberprüfung - Gesonderte Schulungen und/oder Unterweisungen 												

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.