

## **Information zur Verordnung (EG)Nr. 2073/2005**

### Für wen gilt die Verordnung?

Die Verordnung gilt für alle Lebensmittelunternehmer, die die im Anhang der Verordnung aufgeführten Lebensmittel herstellen sowie warmblütige Tiere schlachten.

Hierzu gehören:

- Hackfleisch (entbeintes Fleisch, das z.B.durch Wolfen zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält)
- Fleischzubereitungen (frisches Fleisch, auch wenn es zerkleinert wurde, dem andere Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden, z. B. Thüringer Mett, Geschnetzeltes, Frische Bratwurst, marinierte Steaks)
- Separatorenfleisch
- Speiseeis
- Milch und Milcherzeugnisse
- Zerkleinertes Obst und Gemüse sowie frisch gepresste Obst- und Gemüsesäfte
- Eierzeugnisse
- Fischereizeugnisse
- Säuglingsnahrung

### Was habe ich als Lebensmittelunternehmer zu tun?

Jeder Lebensmittelunternehmer, der die aufgezählten Lebensmittel herstellt, ist verpflichtet, auf Grundlage einer eigenen Risikoanalyse in regelmäßigen Abständen Proben der Lebensmittel auf die in der VO 2073/2005 festgelegten mikrobiologischen Kriterien in für die jeweiligen Untersuchungen akkreditierten Laboren durchführen zu lassen. Sollten Zweifel über die Akkreditierung des gewünschten Labors bestehen können hierzu bei mir Rückfragen erfolgen.

Schlachtbetriebe sind ferner dazu verpflichtet, an Schlachtierkörpern vor der Kühlung Untersuchungen von Stanzproben durchführen zu lassen.

Für Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch sind in der Verordnung feste Untersuchungsfrequenzen festgelegt. Von den dort festgelegten Untersuchungsfrequenzen kann unter bestimmten Voraussetzungen bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde eine Ausnahmegenehmigung beantragt werden. Ist die Ausnahmegenehmigung erteilt, sind bei guten Ergebnissen nur noch in jährlichen Abständen Untersuchungen der Produkte durchzuführen.

### Was habe ich zu tun, wenn mikrobiologische Kriterien nicht eingehalten werden?

Werden bei den mikrobiologischen Untersuchungen nicht befriedigende Werte festgestellt (siehe nachstehende Tabellen) ist der Lebensmittelunternehmer verpflichtet, Maßnahmen zur Verbesserung der Produkthygiene und bei der Rohstoffauswahl zu treffen. Entsprechendes ist zu dokumentieren.

Im Falle gesundheitsschädlicher Lebensmittel (z.B. Nachweis von *Listeria monocytogenes* oder von *Salmonellen*) sind die Produkte vom Markt zu nehmen bzw. zurückzurufen und außerdem die zuständige Behörde über die Rücknahme zu informieren

### Was macht die Behörde?

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde überprüft bei Betriebskontrollen die Ergebnisse der Eigenkontrollen und verifiziert ggfs. durch amtliche Proben die durch die Lebensmittelunternehmer durchgeführten Eigenkontrolluntersuchungen. Im Falle einer Produktrücknahme bei gesundheitsschädlichen Lebensmitteln wird diese behördlich überwacht.

Anforderungen für Fleischereibetriebe mit und ohne Schlachtung:

Zu den untersuchungspflichtigen Produkten gehören:

- **Stanzproben** von Schlachttierkörpern, nach der Schlachtung, vor dem Kühlen  
(Anzahl in Anlehnung an die Hygieneleitlinie des Deutschen Fleischverbandes)
- **Hackfleisch**
  - o Zum Verzehr nach Durcherhitzung  
→ Untersuchung auf Salmonellen, E.coli und aerobe mesophile Keime (letztere nur bei Haltbarkeit >24h)
  - o Zum Rohverzehr  
→ zusätzlich Untersuchung auf Listerien, je nach Risikoabschätzung
- **Fleischzubereitungen**
- ggf. Proben zur Überprüfung der Reinigung und Desinfektion, sofern hier Mängel festgestellt wurden bzw. im Rahmen der Sorgfaltspflicht

Lebensmittelsicherheitskriterien (diese Keime dürfen überhaupt nicht enthalten sein):

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan (°)		Grenzwerte (°)		Analytische Referenzmethode (°)	Stufe, für die das Kriterium gilt
		n	c	m	M		
1.1 Verzehrfertige Lebensmittel, die für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmt sind (°)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 11290-1	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.2 Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> begünstigen können	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KBE/g (°)		EN/ISO 11290-2 (°)	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
		5	0	In 25 g nicht nachweisbar (°)		EN/ISO 11290-1	Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle des Lebensmittelunternehmers, der es hergestellt hat, verlassen hat
1.3 Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> nicht begünstigen können (°) (°)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KBE/g		EN/ISO 11290-2 (°)	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.4 Hackfleisch/Faschirtes und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.5 Hackfleisch/Faschirtes und Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.6 Hackfleisch/Faschirtes und Fleischzubereitungen, die aus anderen Fleischarten als Geflügel hergestellt wurden und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 10 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.7 Separatorenfleisch (°)	<i>Salmonella</i>	5	0	In 10 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.8 Fleischerzeugnisse, die zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt sind, außer Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.9 Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer

**Landkreis Peine, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Hopfenstr.4,  
31224 Peine, Tel: 05171 401-0**

Prozesshygienekriterien (hier dürfen die genannten Grenzwerte nicht überschritten werden, werden 5 Proben gemeinsam als Poolprobe untersucht, gilt der niedrigere Grenzwert):

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan <sup>(1)</sup>		Grenzwerte <sup>(2)</sup>		Analytische Referenzmethode <sup>(3)</sup>	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c	m	M			
2.1.1. Schlachtkörper von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden <sup>(4)</sup>	Aerobe mesophile Keimzahl			3,5 log KBE/cm <sup>2</sup> tages-durchschnittlicher Log-Wert	5,0 log KBE/cm <sup>2</sup> tages-durchschnittlicher Log-Wert	ISO 4833	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle
	Enterobacteriaceae			1,5 log KBE/cm <sup>2</sup> tages-durchschnittlicher Log-Wert	2,5 log KBE/cm <sup>2</sup> tages-durchschnittlicher Log-Wert	ISO 21528-2	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle
2.1.2. Schlachtkörper von Schweinen <sup>(4)</sup>	Aerobe mesophile Keimzahl			4,0 log KBE/cm <sup>2</sup> tages-durchschnittlicher Log-Wert	5,0 log KBE/cm <sup>2</sup> tages-durchschnittlicher Log-Wert	ISO 4833	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle
	Enterobacteriaceae			2,0 log KBE/cm <sup>2</sup> tages-durchschnittlicher Log-Wert	3,0 log KBE/cm <sup>2</sup> tages-durchschnittlicher Log-Wert	ISO 21528-2	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle
2.1.3. Schlachtkörper von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	2 <sup>(6)</sup>	In dem je Schlachtkörper beprobten Bereich nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere
2.1.4. Schlachtkörper von Schweinen	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	5 <sup>(6)</sup>	In dem je Schlachtkörper beprobten Bereich nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Maßnahmen im Bereich der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben
2.1.6. Hackfleisch/Faschiertes	Aerobe mesophile Keimzahl <sup>(7)</sup>	5	2	5x10 <sup>5</sup> KBE/g	5x10 <sup>6</sup> KBE/g	ISO 4833	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungs-hygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
	<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	50 KBE/g	500 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungs-hygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
2.1.7. Separatorenfleisch <sup>(9)</sup>	Aerobe mesophile Keimzahl	5	2	5x10 <sup>5</sup> KBE/g	5x10 <sup>6</sup> KBE/g	ISO 4833	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungs-hygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
	<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	50 KBE/g	500 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungs-hygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
2.1.8. Fleischzubereitungen	<i>E. coli</i> <sup>(8)</sup>	5	2	500 KBE/g oder cm <sup>2</sup>	5 000 KBE/g oder cm <sup>2</sup>	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungs-hygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe

<sup>(1)</sup> n = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe; c = Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen.

<sup>(2)</sup> Bei Nummern 2.1.3-2.1.5: m = M

<sup>(3)</sup> Es ist die neueste Fassung der Norm zu verwenden.

<sup>(4)</sup> Die Grenzwerte (m und M) gelten nur für im destruktiven Verfahren entnommene Proben. Der tagesdurchschnittliche Log-Wert wird berechnet, indem zunächst ein Log-Wert eines jeden einzelnen Untersuchungsergebnisses ermittelt und dann der Durchschnitt dieser Log-Werte berechnet wird.

<sup>(5)</sup> Die 50 Proben sind bei 10 aufeinander folgenden Probenerhebungen gemäß den in dieser Verordnung festgelegten Probenahmeverfahren und -häufigkeiten zu entnehmen.

<sup>(6)</sup> Die Anzahl der Proben, in denen Salmonellen nachgewiesen wurden. Der Wert c ist zu überprüfen, damit die Fortschritte bei der Verringerung der Salmonellenprävalenz berücksichtigt werden können. Mitgliedstaaten oder Regionen mit geringer Salmonellenprävalenz können auch schon vor der Überprüfung geringere c-Werte verwenden.

<sup>(7)</sup> Dieses Kriterium gilt nicht für auf Einzelhandelsebene erzeugtes Hackfleisch/Faschiertes, sofern die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses weniger als 24 Stunden beträgt.

<sup>(8)</sup> *E. coli* wird hier als Indikator für fäkale Kontamination verwendet.

<sup>(9)</sup> Diese Kriterien gelten für Separatorenfleisch, das mit Hilfe der in Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs genannten Verfahren hergestellt wurde.

„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 oben angegebenen Anschrift an den Landkreis Peine, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung.“

Für Rückfragen stehen ihnen die Mitarbeiter vom Fachdienst Veterinärwesen- und Lebensmittelüberwachung gerne zur Verfügung.