STADT
COBURG

Hackfleisch

Die Herstellung von Hackfleisch / Faschiertem, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch ist mit großen Risiken behaftet. Der Problematik zum Beispiel bezüglich der Gefahr von Salmonellen oder E. coli müssen Sie Rechnung tragen.

Betriebe, die Hackfleisch / Faschiertes, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen, müssen deshalb aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel) im Rahmen ihrer betrieblichen Eigenkontrolle mikrobiologische Untersuchungen in Auftrag geben.

Grundsatz:

Es sind mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen.

Vergleichen Sie hierzu bitte Artikel 4 Absatz 2 Satz 1 in Verbindung mit Anhang I Kapitel 3 Nr. 3.2 „Probenahmehäufigkeit bei Schlachtkörpern, Hackfleisch/ Faschiertem, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch" der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Ausnahmegenehmigung von der Probenahmehäufigkeit:

Es gibt für einen Betrieb, der nur kleine Mengen herstellt, die Möglichkeit, eine Ausnahmegenehmigung nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zu beantragen. Dies gilt allerdings nicht für die Herstellung von Separatorenfleisch.

Damit kann die Probenahmehäufigkeit gegebenenfalls auf einmal jährlich reduziert werden. Bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die nur auf Kundenwunsch hergestellt werden (ohne Lagerung), ist sogar eine Reduzierung der Untersuchungen auf Null möglich.

STADT
COBURG

Eine Ausnahmegenehmigung kann nur erteilt werden, wenn unter anderem folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

Bei Hackfleisch darf die wöchentliche Herstellungsmenge (im Jahresdurchschnitt) nicht mehr als 2,5 Tonnen betragen, bei Fleischzubereitungen nicht mehr als fünf Tonnen.

Anwendung und Dokumentation der für die Genehmigung der Ausnahme erforderlichen Risikoanalyse betreffenden Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis, vergleiche § 15 Absatz 1 Satz 1 AVV Lebensmittelhygiene und folgende „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen" des BLL (Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.)

Die Einhaltung der oben genannten Voraussetzungen wird durch die Lebensmittelüberwachung überprüft. Gegebenenfalls erfolgt auch eine Kontrolle vor Ort.

Hinweis:

Bei aktuellen Hygienemängeln kann eine Ausnahmegenehmigung nicht erteilt werden.

Zudem kann eine etwaige Ausnahmegenehmigung bei wiederholten oder gravierenden Hygienemängeln jederzeit widerrufen werden.