



Landratsamt Freising

-Veterinärangelegenheiten-

Stand: September 2017

Merkblatt zu mikrobiologischen Eigenkontrollen nach der Verordnung (EG) 2073/2005

Was wird in der VO(EG) Nr. 2073/2005 geregelt?

Die Verordnung legt die Probennahme Häufigkeiten und mikrobiologischen Grenzwerte fest.

Sie gilt insbesondere für Lebensmittelunternehmer von Schlachtbetrieben sowie von Betrieben, die Hackfleisch oder Fleischzubereitungen herstellen. Diese sind verpflichtet in wöchentlichem Abstand Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen.

Parameter der mikrobiologischen Untersuchung:

- Schlachtkörper: wöchentlich - Salmonellen, aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae
 - Hackfleisch: wöchentlich - Salmonellen, aerobe mesophile Keimzahl, E. coli
 - Fleischzubereitungen (z.B. Fleischspieße, geschnetzeltes Fleisch, frische Bratwurst): wöchentlich - Salmonellen, E. coli
 - nach Risikoanalyse der Lebensmittelunternehmer Untersuchung auf Listeria monocytogenes
- Der (Wochen-)Tag der Probennahme ist wöchentlich zu ändern.

Reduzierung auf 14-tägige Intervalle möglich, wenn:

1.
in sechs aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse bezüglich der Untersuchungen auf E. coli, aerobe mesophile Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae bei Schlachtkörpern

in 30 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse bezüglich der Untersuchungen auf Salmonellen vorliegen.

2.
Kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von dieser Probenahmehäufigkeit ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und durch den zuständigen FB Veterinär- und Lebensmittelüberwachung genehmigt wird.

3.
Die Untersuchungspflicht auf die aerobe mesophile Keimzahl entfällt beim Inverkehrbringen von Hackfleisch innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung.

Kleine Menge im Sinne der VO (EG) 2073/2005 sind:

Kleiner Schlachthof, Schlachtbetrieb, der weniger als 7,5 Tonne Fleisch/ Woche selbst schlachtet
Hackfleisch in einer Menge von nicht mehr als 2,5 Tonnen/Woche und
Fleischzubereitungen in einer Menge von nicht mehr als 5 Tonnen/Woche herstellt.

Voraussetzungen für die Ausnahmegenehmigung:

Der Lebensmittelunternehmer muss einen Antrag (https://www.kreis-freising.de/fileadmin/user_upload/Aemter/Veterinaeramt/Antrag_auf_Reduktion_der_Probenahme.docx) auf eine verringerte Probenahmehäufigkeit, an das Landratsamt Freising -Veterinäramt- Postfach 16 43, 85316 Freising richten.

Dem Antrag sind aktuelle sowie bereits vorliegende Befunde von mikrobiologischen Produktkontrollen sowie Nachweise der Wirksamkeit von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (z.B. in Form von Abklatssch- oder Tupferproben) beizufügen.

Aus dem Antrag muss weiterhin hervorgehen, dass im Betrieb eine geeignete Risikoanalyse durchgeführt und entsprechend umgesetzt wurde.

Eine Risikoanalyse kann, basierend auf der „BLL-Leitlinie“ oder der „DFV-Leitlinie“ auf den Betrieb angepasst / erstellt werden.

Hausanschrift:
Landsuter Str. 31
85356 Freising

Parteiverkehr:
Mo. - Fr. 08.00 - 12.00 Uhr
Do. 14.00 - 17.30 Uhr

Busverbindungen:
Linie 620/621 (ab S-Bahnhof)
und 633 (Marzling/S-Bahnhof)

Kommunikation:
Telefon (08161) 600-0
Telefax (08161) 600-611

E-Mail und Internet:
poststelle@kreis-fs.de
www.kreis-freising.de

Bankverbindungen:

Bank
Sparkasse Freising
Sparkasse Moosburg

Kontonummer
3855
515

Bankleitzahl
700 510 03
743 517 40

IBAN
DE42 7005 1003 0000 0038 55
DE43 7435 1740 0000 0005 15

Swift-BIC
BYLADEM1FSI
BYLADEM1MSB



Landratsamt Freising

-Veterinärangelegenheiten-

Stand: September 2017

Probennahme:

Die Proben können vom Lebensmittelunternehmer selbst oder einer von ihm damit beauftragten Person entnommen werden. Die Untersuchung der Proben muss in einem akkreditierten Labor erfolgen. Adressen finden sie auf der Seite des BVL – Gegenprobensachverständige (https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/04_AntragstellerUnternehmen/10_Gegenprobensachverstaendige/m_gegenprobensachverst_node.html).

Weitere Forderungen:

Lebensmittelunternehmer, die verzehrsfertige Lebensmittel herstellen, welche durch Listeria monocytogenes verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen könnten, haben von Ausrüstungsgegenständen ebenfalls risikoorientiert Proben zur Untersuchung auf Listeria monocytogenes zu entnehmen und untersuchen zu lassen.

Listeria monocytogenes wird vor allem in rohen, vom Tier stammenden Lebensmitteln, wie Hackfleisch, Rohwurst, Thüringer Mett, Rohmilch und Rohmilchkäse sowie in bestimmten Fischerzeugnissen nachgewiesen.

Rechtsgrundlagen:

1. Verordnung (EG) 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (Abl. L 338/1 vom 22.12.2005)
2. 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) vom 12. September 2007 (BAnz. Vom 25. September 2007, Nr. 180a)

in der jeweils gültigen Fassung.

Hausanschrift:
Landshuter Str. 31
85356 Freising

Parteiverkehr:
Mo. - Fr. 08.00 - 12.00 Uhr
Do. 14.00 - 17.30 Uhr

Busverbindungen:
Linie 620/621 (ab S-Bahnhof)
und 633 (Marzling/S-Bahnhof)

Kommunikation:
Telefon (08161) 600-0
Telefax (08161) 600-611

E-Mail und Internet:
poststelle@kreis-fs.de
www.kreis-freising.de

Bankverbindungen:

Bank
Sparkasse Freising
Sparkasse Moosburg

Kontonummer
3855
515

Bankleitzahl
700 510 03
743 517 40

IBAN
DE42 7005 1003 0000 0038 55
DE43 7435 1740 0000 0005 15

Swift-BIC
BYLADEM1FSI
BYLADEM1MSB