



**FLEISCHERVERBAND BAYERN**

## **Schulungsunterlagen**

Verarbeitungshygiene bei der Herstellung von Hackfleisch und  
Fleischzubereitungen

Erstellt durch

**FLEISCHERVERBAND BAYERN**  
Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk

Stand: 09.05.2011

FLEISCHERVERBAND BAYERN  
Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk  
Proviantbachstr. 5                      Tel.: 0821 / 56861-0  
86153 Augsburg                          Fax.: 0821 / 56861-40  
info@fleischerverband-bayern.de  
www.fleischerverband-bayern.de

# **Verarbeitungshygiene bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen**

## **1. Einleitung**

Bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen ist bereits im Rohstoff Fleisch mit dem Vorkommen von pathogenen Keimen zu rechnen. Maßgeblich für die Zusammensetzung der Keimflora und Höhe der Keimzahl ist aber im Wesentlichen der Hygienestatus des verwendeten Rohmaterials, die Verarbeitungshygiene und ggf. verwendete Zutaten (Gewürze). Da die Mitarbeiter auf das Rohmaterial und die ggf. verwendeten Zutaten nur begrenzten Einfluss haben, soll bei der Schulung besonders auf die Verarbeitungshygiene eingegangen werden.

## **2. Verarbeitungshygiene**

Folgende Maßnahmen sollen bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen ergriffen werden:

- Die grundsätzliche Arbeits- und Personalhygiene ist einzuhalten
- Vor dem Herstellen von Hackfleisch sind die Hände gründlich zu reinigen und zu desinfizieren und ggf. Handschuhe anzuziehen
- Das Rohmaterial wird auf Eignung geprüft (Temperatur, Geruch, Aussehen)
  - Einwandfreies, frisches Ausgangsmaterial
  - Keine Verwendung von Kopffleisch
  - Keine kleinstückigen Abschnitte
  - Kein zentraler sehniger Teil der Bauchmuskulatur
  - Keine Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder Zwerchfell
  - Keine Verwendung von Fleischsaft
  - Es wird nur Rohmaterial verwendet, das nicht älter als 6 Tage bzw. bei vakuumiertem Rindfleisch 15 Tage ist (nach der Schlachtung)
- Ausgangsmaterial (Fleisch) wird bei max. 4 °C gelagert
- Produkte und Fleisch verschiedener Tierarten werden bei der Lagerung und Verarbeitung ausreichend getrennt
- Wolf mindestens am Ende des Arbeitstages reinigen und desinfizieren, nach längeren Arbeitspausen auch zweimal täglich
- Wolfvorsatz immer gekühlt lagern (wenn Wolf nicht im gekühlten Raum oder selbstkühlend)
- Schalen für die Lagerung in der Theke müssen sauber und trocken sein (Schalen mit Hackfleischresten nicht wieder auffüllen, sondern jedes Mal frisch gereinigte benutzen)
- Hackfleisch sollte grundsätzlich frisch hergestellt werden und nicht zu lange in der Theke bevorratet werden.
- Hackfleisch wird bei max. 4°C und Fleischzubereitungen bei max. 7 °C gelagert (siehe unter 3. Temperaturanforderungen)
- Verkaufsfristen:
  - Hackfleisch am Tag der Herstellung
  - Fleischzubereitungen max. 2 Tage nach der Herstellung

### 3. Temperaturanforderungen

Temperaturanforderungen\* für bestimmte kühlpflichtige Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden

	Temperatur** (max.)
Frisches Fleisch von Huftieren	+7°C
Hackfleisch Zur alsbaldigen (max. 1 Stunde) Abgabe Umgebungstemperatur	+7°C
Abgabe am Tag der Herstellung oder unter besonderer Dokumentation 24h-Abgabe Umgebungstemperatur*** Produkttemperatur***	+4°C +7°C
Fleischzubereitungen	+7°C
Fleischerzeugnisse, leicht verderblich	+7°C
Frisches Geflügelfleisch	+4°C
Geflügelhackfleisch / Geflügelhackfleischzubereitung	+4°C
Geflügelfleischzubereitung	+4°C
Kleinwild	+4°C
Großwild	+7°C
Farmwild	+7°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+3°C

\* gilt bis zur Abgabe an den Endverbraucher bzw. bis zur Entnahme aus der Selbstbedienungseinrichtung durch den Verbraucher. Kurzfristig kann von den Temperaturanforderungen abgewichen werden, sofern dies erforderlich ist, die Gesundheit des Endverbrauchers nicht gefährdet wird und die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden

\*\* sofern nicht anders angegeben, handelt es sich um Produkttemperaturen

\*\*\* kumulativ

#### Hinweis:

Tabelle gemäß „Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 – Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden“ (8/2006), S. 4.

