



## Rundschreiben über die Probenahmehäufigkeit für Hackfleisch und Fleischzubereitungen und die diesbezügliche Lockerung im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 für Niederlassungen des Verarbeitungssektors

Referenz	PCCB/S3/VCT/1367700	Datum	14.07.2017
Aktuelle Version	1.0	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Verarbeitungssektor, Hackfleisch, Fleischzubereitungen, mikrobiologische Analysen, Lockerungen		

Verfasst von	Genehmigt von
Cantaert Vera, Attaché	Lefevre Vicky, Generaldirektorin

### 1. Zielsetzung

Ziel dieses Rundschreibens ist es, auf die Probenahmehäufigkeit für Hackfleisch und Fleischzubereitungen zum Zwecke der mikrobiologischen Analyse im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 und des K.E. vom 26. April 2009 für Niederlassungen innerhalb des Verarbeitungssektors aufmerksam zu machen. Des Weiteren sind in diesem Rundschreiben die Modalitäten für die Lockerung der Probenahmehäufigkeit für Niederlassungen, die durchschnittlich höchstens 2 000 kg Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen pro Woche herstellen, festgelegt. Dieses Rundschreiben ersetzt das Rundschreiben PCCB/S3/510041.

### 2. Anwendungsbereich

Dieses Dokument gilt für zugelassene Niederlassungen des Verarbeitungssektors, in denen Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen hergestellt werden.

### 3. Referenzen

#### 3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

Königlicher Erlass vom 26. April 2009 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Arrêté ministériel du 22 novembre 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

#### 3.2. Andere

/

### 4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

- FASNK: Förderagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- K.E. vom 14. November 2003: Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette
- K.E. vom 10. November 2005: Königlicher Erlass vom 10. November 2005 über die in Artikel 4 des Gesetzes vom 9. Dezember 2004 über die Finanzierung der Förderagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette erwähnten Abgaben
- K.E. vom 26. April 2009: Königlicher Erlass vom 26. April 2009 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- M.E. vom 22. November 2004: Arrêté ministériel du 22 novembre 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire comme mentionné dans l'annexe I, 3.2. du Règlement (UE) n° 2073/2005
- PHK: Prozesshygienekriterium
- LSK: Lebensmittelsicherheitskriterium
- Gelockerte Häufigkeit: Probenahmehäufigkeit für die mikrobiologische Analyse von Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die von Niederlassungen angewandt wird, die die unter Punkt 5.2.2. dargelegten Anforderungen erfüllen und denen diese vonseiten der LKE zugestanden wurde
- Basishäufigkeit: wöchentliche Probenahme zum Zwecke der mikrobiologischen Analyse von Hackfleisch und Fleischzubereitungen, wie in Anhang I Punkt 3.2. der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 erwähnt
- Verringerte Häufigkeit: Probenahmehäufigkeit für die mikrobiologische Analyse von Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die sich auf einmal alle 14 Tage beläuft, wie in Anhang I Punkt 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 erwähnt; für *E. coli*, die aerobe mesophile Keimzahl und thermotolerante *Campylobacter* spp., sofern in sechs aufeinanderfolgenden Wochen günstige Ergebnisse erzielt wurden, und für Salmonellen, sofern in dreißig aufeinanderfolgenden Wochen günstige Ergebnisse erzielt wurden
- Erzeugnis: Hackfleisch und/oder Fleischzubereitung, z.B. Hackfleisch (Rind/Kalb/Schwein/Geflügel), Filet américain (Schabefleisch/Tatar), Fleischrouladen, Würste, Hamburger, Gyros usw.
- KBE/g: koloniebildende Einheiten
- LKE: Kontrolleinheit der FASNK

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005: Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

## 5. Probenahmehäufigkeit und Analyse von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

### 5.1. Basishäufigkeit und verringerte Häufigkeit

In Anhang I Kapitel 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind die Probenahmehäufigkeiten für Hackfleisch und Fleischzubereitungen festgelegt.

Die Betreiber von Niederlassungen, in denen Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen hergestellt werden, entnehmen mindestens einmal pro Woche Proben von einem Erzeugnis (Hackfleisch oder Fleischzubereitung) für eine mikrobiologische Analyse. Das ist die **Basishäufigkeit**. Die Proben werden von derselben Partie genommen. Der Probenahmetag muss jede Woche geändert werden, sodass jeder Wochentag, an dem produziert wird, abgedeckt ist. Sie tragen auch dafür Sorge, dass jedes Erzeugnis regelmäßig beprobt wird. Das Erzeugnis wird im Verhältnis zu den hergestellten Mengen jedes Erzeugnisses ausgewählt.

Bei Probenentnahmen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen für Analysen betreffend *E. coli* und die aerobe mesophile Keimzahl kann diese Häufigkeit auf einmal alle 14 Tage herabgesetzt werden, sofern in sechs aufeinanderfolgenden Wochen günstige Ergebnisse erzielt werden. Das ist die **verringerte Häufigkeit**.

Die Basishäufigkeit - wie oben beschrieben - und die Möglichkeit zur Anwendung einer verringerten Häufigkeit gelten auch für das PHK für thermotolerante *Campylobacter* spp. (für Geflügelhackfleisch und Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind (siehe K.E. vom 26. April 2009)).

Bei Probenentnahmen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen für Analysen betreffend Salmonellen kann diese Häufigkeit auf einmal alle 14 Tage herabgesetzt werden, sofern in dreißig aufeinanderfolgenden Wochen günstige Ergebnisse erzielt werden. Diese Häufigkeit fällt auch unter die Bezeichnung „**verringerte Häufigkeit**“.

Die Proben werden fristgerecht zum Labor gebracht, sodass die Analyse innerhalb von 24 bis 36 Stunden nach der Probenahme beginnen kann. Die Proben werden gekühlt aufbewahrt und transportiert (max. 4°C) und dürfen unter keinen Umständen eingefroren werden.

Anbieter, die Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen bei anderen Anbietern kaufen und diese Erzeugnisse ausschließlich erneut umhüllen und/oder umpacken, unterliegen nicht der oben beschriebenen Probenahmehäufigkeit. Nichtsdestotrotz müssen Analysen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen Bestandteil der auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren sein. Der Anbieter legt die Häufigkeit fest.

### 5.2. Lockerung der Probenahmehäufigkeit für Hackfleisch und Fleischzubereitungen

In Anhang I Kapitel 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ist auch vorgesehen, dass Niederlassungen, in denen Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen hergestellt werden, von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden können, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird. Die FASNK ist zu dem Schluss gekommen, dass bestimmte Niederlassungen von der Lockerung in Bezug auf die verordnungsrechtlich festgelegte Probenahmehäufigkeit profitieren können, vorausgesetzt,

dass sie bestimmte Bedingungen erfüllen. Die Modalitäten dieser Lockerung werden im Nachfolgenden erläutert.

### **5.2.1. Antrag auf Lockerung der Probenahmehäufigkeit**

Die Niederlassungen des Verarbeitungssektors, in denen durchschnittlich höchstens 2 000 kg Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen pro Woche hergestellt werden, kommen für eine Lockerung der Probenahmehäufigkeit in Betracht.

Damit ihnen diese gewährt wird, müssen sie per E-Mail einen Antrag bei der LKE, in deren Zuständigkeitsbereich die jeweilige Niederlassung fällt, einreichen. Sie verwenden dafür die generische E-Mail-Adresse (<https://www.favv-afsca.be/berufssektoren/kontakt/lke/>) und fügen die folgenden Informationen bei:

- die durchschnittlich hergestellte Menge (kg/Woche) an Hackfleisch und Fleischzubereitungen im Laufe der vorangegangenen 52 Wochen. Dieser Durchschnitt wird berechnet, indem die im Laufe der letzten 52 vorangegangenen Wochen hergestellten Mengen addiert werden und diese Summe durch die Anzahl der Wochen, in denen produziert wurde, geteilt wird. Wochen, in denen nicht produziert wurde, werden demnach nicht berücksichtigt.
- Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen, wie unter Punkt 5.2.2., b) beschrieben (Mindestangaben: Erzeugnisse/Keime/Ergebnisse, Datum der Probenahme und der Analyse, Labor, das die Analysen vorgenommen hat, Analysemethode).

### **5.2.2. Anforderungen, um für eine Lockerung infrage zu kommen**

Niederlassungen kann eine Lockerung zugestanden werden, wenn sie die folgenden Anforderungen erfüllen:

- a. Erzielung von günstigen Ergebnissen (einschließlich der günstigen Ergebnisse mit Bemerkungen) für die Checklisten über die Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Meldepflicht, die zuletzt von dem Inspektor der FASNK oder dem Beauftragten ausgefüllt wurden, oder eine positive Nachkontrolle als letzte Kontrolle;
- b. günstige Analyseergebnisse für mindestens 6 aufeinanderfolgende Proben von Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen in Übereinstimmung mit den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 und des K.E. vom 26. April 2009 (siehe Anhang 1), wobei die Probenahme gemäß der Basishäufigkeit erfolgte. In diesem Fall wird versucht, dass für jedes von dem betreffenden Anbieter hergestellte Erzeugnis mindestens 1 Analyseergebnis vorliegt.

Zur Erinnerung:

Eine Probe besteht aus 5 Teilproben, die getrennt analysiert werden. Eine Probe gilt als ungünstig, wenn:

- für die Parameter betreffend *E. coli*, die aerobe mesophile Keimzahl und thermotolerante *Campylobacter* spp:
  - eine oder mehrere der 5 Teilproben > M ist oder;
  - mehr als c/n Ergebnisse zwischen m und M liegen.
- für den Parameter betreffend *Salmonella* spp.:
  - *Salmonella* spp. in einer oder mehreren der 5 Teilproben nachgewiesen wurde.

Wird ein externes Labor mit den Analysen betraut, muss dieses Labor für die betreffenden Analysen akkreditiert sein. Werden die Analysen intern durchgeführt, muss das Labor an den Ringversuchen für die betreffenden Analysen teilnehmen.

Die Proben werden fristgerecht zum Labor gebracht, sodass die Analyse innerhalb von 24 bis 36 Stunden nach der Probenahme beginnen kann. Die Proben werden gekühlt aufbewahrt und transportiert (max. 4°C) und dürfen unter keinen Umständen eingefroren werden.

### 5.2.3. Gewährung einer Lockerung

Die LKE prüft den Antrag, und der Antragsteller wird von der Entscheidung in Kenntnis gesetzt. Wird eine Lockerung gewährt, legt die LKE das Datum des Inkrafttretens der Lockerung fest.

### 5.2.4. Gelockerte Probenahmehäufigkeit

Hat die Niederlassung die Genehmigung zur Anwendung einer gelockerten Probenahmehäufigkeit erhalten, müssen mindestens die nachstehenden Probenahmehäufigkeiten angewandt werden. Diese hängen von der durchschnittlich hergestellten Menge (kg/Woche) von Hackfleisch und Fleischzubereitungen ab (Tabelle 1). Die einzuhaltenden mikrobiologischen Kriterien sind in Anhang 2 angegeben.

*Tabelle 1: Aufteilungen der Niederlassungen auf der Grundlage der durchschnittlich hergestellten Menge*

Kategorie	Durchschnittlich hergestellte Menge
Kategorie 1	> 1 000 und ≤ 2 000 kg/Woche
Kategorie 2	> 200 und ≤ 1 000 kg/Woche
Kategorie 3	≤ 200 kg/Woche

#### a. Kategorie 1

- Die Niederlassungen, die in die Kategorie 1 fallen, führen 1 Probenahme mindestens 1x/3 Wochen für 1 Erzeugnis durch (z.B. Hackfleisch, Filet américain, Fleischrouladen usw.).
- Jedes Mal muss ein anderes Erzeugnis beprobt werden, sodass alle Erzeugnisse der Reihe nach einer Probenahme unterzogen werden. Insofern möglich, muss jedes Erzeugnis mindestens 2x/52 Wochen beprobt werden.
- Die Probenahme muss jedes Mal an einem anderen Wochentag durchgeführt werden, sodass alle Produktionstage berücksichtigt werden.
- Ist die Probenahme für eine Woche eingeplant, in der nicht produziert wird, wird jene auf die nächste Woche verschoben, in der produziert wird.

#### b. Kategorie 2

- Die Niederlassungen, die in die Kategorie 2 fallen, führen 1 Probenahme mindestens 1x/1 Monat für 1 Erzeugnis durch (z.B. Hackfleisch, Filet américain, Fleischrouladen usw.).
- Jedes Mal muss ein anderes Erzeugnis beprobt werden, sodass alle Erzeugnisse der Reihe nach einer Probenahme unterzogen werden. Insofern möglich, muss jedes Erzeugnis mindestens 2x/52 Wochen beprobt werden.
- Die Probenahme muss jedes Mal an einem anderen Wochentag durchgeführt werden, sodass alle Produktionstage berücksichtigt werden.
- Ist die Probenahme für eine Woche eingeplant, in der nicht produziert wird, wird jene auf die nächste Woche verschoben, in der produziert wird.

### c. Kategorie 3

- Die Niederlassungen, die in die Kategorie 3 fallen, führen 1 Probenahme mindestens 1x/2 Monate für 1 Erzeugnis durch (z.B. Hackfleisch, Filet américain, Fleischrouladen usw.).
- Jedes Mal muss ein anderes Erzeugnis beprobt werden, sodass alle Erzeugnisse der Reihe nach einer Probenahme unterzogen werden. Insofern möglich, muss jedes Erzeugnis mindestens 2x/52 Wochen beprobt werden.
- Die Probenahme muss jedes Mal an einem anderen Wochentag durchgeführt werden, sodass alle Produktionstage berücksichtigt werden.
- Ist die Probenahme für eine Woche eingeplant, in der nicht produziert wird, wird jene auf die nächste Woche verschoben, in der produziert wird.

#### **Achtung:**

Ändern sich die hergestellten Mengen und führt dies dazu, dass der Anbieter in eine andere Kategorie fällt, ist dieser verpflichtet, zumindest die entsprechende Probenahmehäufigkeit anzuwenden.

Im Falle von Niederlassungen, die infolge einer Änderung ihrer Produktion durchschnittlich mehr als 2 000 kg/Woche herstellen würden, bedeutet dies, dass die Basishäufigkeit angewandt werden muss (d.h. die Probenahmehäufigkeit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, siehe Punkt 5).

Die LKE muss unverzüglich informiert werden, wenn sich die hergestellten Mengen ändern und dies den Wechsel in eine andere Kategorie zur Folge hat.

#### **5.2.5. Maßnahmen im Falle von ungünstigen Inspektionsergebnissen**

Fällt ein Inspektionsergebnis im Hinblick auf die Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Meldepflicht ungünstig aus, kann der Betreiber die gelockerte Probenahmehäufigkeit bis zur nächsten Nachkontrolle weiterhin anwenden. Liefert diese ein günstiges Ergebnis, wird die gelockerte Häufigkeit weiterhin angewandt. Eine ungünstige Nachkontrolle bedeutet hingegen, dass der Anbieter zur Basisprobenahmehäufigkeit zurückkehren (d.h. die in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vorgesehene Probenahmehäufigkeit, siehe Punkt 5) und die entsprechenden mikrobiologischen Kriterien anwenden muss (siehe Anhang 1).

Sind die Anforderungen, um von einer gelockerten Häufigkeit profitieren zu können, erneut erfüllt (siehe Punkt 5.2.2.: günstige Ergebnisse (einschließlich günstiger Ergebnisse mit Bemerkungen) für die Scopes Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Meldepflicht sowie günstige Analyseergebnisse für mindestens 6 aufeinanderfolgende Proben), darf die ursprünglich von der LKE gewährte gelockerte Häufigkeit erneut angewandt werden. Es ist nicht nötig, einen neuen Antrag bei der LKE zu stellen.

#### **5.3. Maßnahmen im Falle von ungünstigen Analyseergebnissen**

Bei ungünstigen Analyseergebnissen muss der Anbieter Maßnahmen gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sowie die Maßnahmen, die bei den Kriterien für die aerobe mesophile Keimzahl und für *E. coli* in Hackfleisch und Fleischzubereitungen in Anhang I Kapitel 2 der Verordnung und bei dem Kriterium für thermotolerante *Campylobacter* spp. im Anhang des K.E. vom 26. April 2009 (siehe auch Anhang 1) beschrieben sind, ergreifen.

Bei ungünstigen Ergebnissen für *Salmonella* spp. (LSK) wird die betreffende Partie vom Markt genommen und vom Verbraucher zurückgerufen (Produktzurückruf). Sofern sie noch nicht in den Einzelhandel gelangt sind, können die Erzeugnisse jedoch einer Behandlung unterzogen werden, mithilfe derer *Salmonella* spp. abgetötet wird, oder sie können zu anderen Zwecken verwendet werden.

Die infolge unbefriedigender Ergebnisse getroffenen Maßnahmen müssen im Rahmen des HACCP-Systems registriert werden.

Beim Nachweis von *Salmonella* spp. muss gemäß dem K.E. vom 14. November 2003 und dem M.E. vom 22. November 2004 eine Meldung bei der FASNK gemacht werden, sofern die Erzeugnisse die Niederlassung bereits verlassen haben.

Bei ungünstigen Ergebnissen erfolgt eine Probenahme wie im Nachstehenden beschrieben:

- Im Falle von Niederlassungen, die die Basishäufigkeit oder die verringerte Häufigkeit anwenden (Niederlassungen, die nicht von einer Lockerung profitieren können und die nicht in die Kategorie 1, 2 oder 3 fallen):
  - Im Falle eines ungünstigen Ergebnisses bei einem Betreiber, der die Basishäufigkeit anwendet (1x/Woche), wird der Zähler im Hinblick auf die verringerte Häufigkeit wieder auf Null gesetzt. Um von der verringerten Häufigkeit profitieren zu können, muss die wöchentliche Probenahme so lange fortgesetzt werden, bis die Bedingungen erfüllt sind.

Im Falle eines ungünstigen Ergebnisses bei einem Betreiber, der die verringerte Häufigkeit anwendet (1x/2 Wochen), profitiert der Betreiber nicht länger von der verringerten Häufigkeit. Die Probenahme muss dann jede Woche (= Anwendung der Basishäufigkeit) durchgeführt werden, bis die Bedingungen wieder erfüllt sind, um erneut von der verringerten Häufigkeit profitieren zu können.

- Betrifft das ungünstige Ergebnis *Salmonella* spp., muss jede im Anschluss hergestellte Partie des Erzeugnisses, das dem nicht konformen Ergebnis zugrunde liegt, einer Probenahme und einer Analyse auf *Salmonella* spp. unterzogen werden. Diese Analysen werden durchgeführt, bis 3 aufeinanderfolgende Partien vorschriftsmäßig sind. Bis die Ergebnisse vorliegen, können die Partien in Verkehr gebracht werden, wobei die Verantwortung beim Anbieter liegt. Ist das Ergebnis einer neuen Probe ungünstig, werden die Erzeugnisse vom Markt genommen und vom Verbraucher zurückgerufen.
- Im Falle von Niederlassungen, die in die Kategorie 1, 2 oder 3 fallen:
  - Es muss zu der Basisprobenahmehäufigkeit übergegangen werden. Sind die Anforderungen, um von einer gelockerten Häufigkeit profitieren zu können, erneut erfüllt (siehe Punkt 5.2.2.: günstige Ergebnisse (einschließlich günstiger Ergebnisse mit Bemerkungen) für die Scopes Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Meldepflicht sowie günstige Analyseergebnisse für mindestens 6 aufeinanderfolgende Proben), darf die ursprünglich von der LKE gewährte gelockerte Häufigkeit erneut angewandt werden. Es ist nicht nötig, einen neuen Antrag bei der LKE zu stellen.
  - Betrifft das ungünstige Ergebnis *Salmonella* spp., muss jede im Anschluss hergestellte Partie des Erzeugnisses, das dem nicht konformen Ergebnis zugrunde liegt, einer Probenahme und einer Analyse auf *Salmonella* spp. unterzogen werden. Der Probenahmeplan der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 muss beachtet werden (d.h. n=5, c=0). Diese Analysen werden durchgeführt, bis 3 aufeinanderfolgende Partien vorschriftsmäßig sind. Bis die Ergebnisse vorliegen, können die Partien in Verkehr gebracht werden, wobei die Verantwortung beim Anbieter liegt. Ist das Ergebnis einer neuen Probe ungünstig, werden die Erzeugnisse vom Markt genommen und vom Verbraucher zurückgerufen.

## 6. Anhänge

Anhang 1: Mikrobiologische Kriterien für Hackfleisch und Fleischzubereitungen im Rahmen der gesetzlichen Probenahmehäufigkeit (siehe Verordnung (EG) Nr. 2073/2005)

Anhang 2: Mikrobiologische Kriterien im Rahmen der gelockerten Probenahmehäufigkeit

Anhang 3: Schema der Probenahmehäufigkeit

## 7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Gründe und Umfang der Überarbeitung
1.0	Veröffentlichungsdatum	Originalversion Gelockerte Politik für Anbieter, die in kleinem Umfang Erzeugnisse herstellen