



## Rundschreiben über die mikrobiologischen Analysen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen im Einzelhandel

Referenz	PCCB/S3/VCT/1424950	Datum	29.03.2018
Aktuelle Version	2.0	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Einzelhandel, Fleischverkaufsstellen, Metzgereien, Hackfleisch, Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis, mikrobiologische Analysen		

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

### 1. Zielsetzung

Ziel dieses Rundschreibens ist es, die Anbieter auf die obligatorischen mikrobiologischen Analysen, die bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen im Einzelhandel durchzuführen sind, aufmerksam zu machen. Außerdem werden die Maßnahmen, die im Falle von nicht konformen Analyseergebnissen zu treffen sind, in diesem Rundschreiben erläutert.

Dieses Rundschreiben ersetzt das Rundschreiben PCCB/S3/VLE/254276 vom 3. November 2008.

### 2. Anwendungsbereich

Dieses Dokument gilt für Einzelhandelsgeschäfte (Fleischverkaufsstellen, Metzgereien usw.), die Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis herstellen.

### 3. Referenzen

#### 3.1. Gesetzgebung

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

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

### 3.2. Andere

Inventaire des actions et des limites d'action et propositions d'harmonisation dans le cadre des contrôles officiels, Partie 2 - Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires (Übersicht der Aktionen und Aktionsgrenzwerte sowie der Harmonisierungsvorschläge im Rahmen der amtlichen Kontrollen - Teil 2 - Aktionsgrenzwerte für mikrobiologische Kontaminanten in Lebensmitteln) (<http://www.favv-afsca.be/publicationsthematiques/inventaire-actions.asp>)

## 4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

- FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- M.E. vom 22. November 2004: Ministerieller Erlass mit dem Titel „Arrêté ministériel du 22 novembre 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire“
- 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 26. April 2009: Königlicher Erlass vom 26. April 2009 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- PHK: Prozesshygienekriterium
- LSK: Lebensmittelsicherheitskriterium
- Fleischverkaufsstelle: Niederlassung des Vertriebssektors, Tätigkeit DIS ACT 030 und 034 (siehe <http://www.favv-afsca.be/agrements/activites/fiches/>)
- Erzeugnis: Hackfleisch (z.B. Schabefleisch) oder Fleischzubereitung auf Hackfleischfleischbasis (z.B. Tatar, Aufstriche, Rouladen mit Hackfleischfüllung, Würste, Hamburger usw.) mit oder ohne Zugabe von Zutaten wie Gemüse, Käse usw.
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005: Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.
- KBE/g: koloniebildende Einheiten

## 5. Probenahmehäufigkeit bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen

### 5.1. Probenahme und Analyse

In Anhang I Kapitel 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind die Probenahmehäufigkeiten für Hackfleisch und Fleischzubereitungen zum Zweck von mikrobiologischen Analysen festgelegt. Niederlassungen, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von der Einhaltung dieser Probenahmehäufigkeiten befreit werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse vertretbar ist und die zuständige Behörde ihre Zustimmung erteilt hat.

Auf der Grundlage dieser Risikoanalyse ist die FASNK zu dem Schluss gekommen, dass Einzelhandelsgeschäfte, die Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen herstellen (Fleischverkaufsstellen/Metzgereien), von einer Lockerung in Bezug auf die durch die Vorschriften festgelegte Probenahmehäufigkeit profitieren können. Zudem beschränken sich die zu analysierenden Erzeugnisse auf Hackfleisch und Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis.

Betreiber von Einzelhandelsgeschäften, die nicht selbst Hackfleisch oder Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis herstellen, aber diese Erzeugnisse in den Handel bringen, sind folglich von den obligatorischen Analysen befreit.

Betreiber von Einzelhandelsgeschäften, die Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis herstellen, nehmen jährlich mindestens eine Probe von einer Partie des in ihrer Niederlassung hergestellten Erzeugnisses. Während der Probenahme wird zwischen den verschiedenen Erzeugnissen gewechselt (Hackfleisch oder Fleischzubereitung, Erzeugnisse, die vor dem Verzehr gegart werden oder roh gegessen werden, Variation pro Tierart usw.). Die Probenahme kann am Ende des Herstellungsprozesses oder anhand der in der Theke liegenden Erzeugnisse erfolgen.

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

Die Probe wird auf *E. coli*, die aerobe mesophile Keimzahl und *Salmonella* spp. untersucht. Eine Ausnahme wird für die Analyse thermotoleranter *Campylobacter* spp., wie in dem K.E. vom 26. April 2009 angegeben, gewährt.

Die geltenden mikrobiologischen Kriterien sind im Anhang dieses Rundschreibens aufgeführt.

Das Labor, das die Analysen vornimmt, muss für die jeweiligen Analysen akkreditiert sein.

## **5.2. Maßnahmen im Falle von nicht konformen Ergebnissen**

Stehen die Ergebnisse nicht mit den Vorschriften im Einklang, muss der Anbieter die im Anhang dieses Rundschreibens<sup>1</sup> beschriebenen Maßnahmen ergreifen.

Dies bedeutet, dass er den Ursprung der mikrobiologischen Kontamination ermitteln und ihr erneutes Auftreten verhindern muss. Die zu treffenden Maßnahmen können eine Anpassung des Eigenkontrollsystems erforderlich machen.

Es müssen Aufzeichnungen über die Analyseergebnisse, die infolge der unbefriedigenden Ergebnisse getroffenen Maßnahmen sowie die Weiterverfolgung der Entwicklung (siehe im Nachstehenden) geführt werden.

### **Prozesshygienekriterien**

Bei unbefriedigenden Ergebnissen für *E. coli* und/oder für die aerobe mesophile Keimzahl ist eine Verbesserung der Herstellungshygiene erforderlich. Die Rohstoffe können jedoch auch die Ursache des Problems sein.

Die Meldung, die Rücknahme vom Markt und der an die Verbraucher gerichtete Rückruf (Recall) der Erzeugnisse sind nicht nötig.

Sobald die Maßnahmen getroffen wurden, muss der Betreiber eine neue Probe (n=1) von demselben Erzeugnis für die Durchführung einer Analyse entnehmen, um die Wirksamkeit der umgesetzten Maßnahmen zu überprüfen. Die Analyse kann auf den Parameter beschränkt werden, für den das Ergebnis im Rahmen der ersten Analyse nicht den Vorschriften entspricht.

Der Anbieter muss so lange weitere Maßnahmen treffen und neue Proben (n=1) analysieren lassen, bis die Ergebnisse für den betreffenden Parameter mit den Vorschriften im Einklang stehen.

---

<sup>1</sup> Gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sowie die in Anhang I Kapitel 2 der Verordnung beschriebenen Maßnahmen in Bezug auf die Kriterien für die aerobe mesophile Keimzahl und *E. coli* in Hackfleisch und Fleischzubereitungen.

### **Lebensmittelsicherheitskriterien**

- i. Ein nicht den Vorschriften entsprechendes Ergebnis für *Salmonella* spp. muss der FASNK gemeldet werden (siehe K.E. vom 14. November 2003 und M.E. vom 22. November 2004).

Die betreffende Partie muss zurückgerufen werden. Die Verbraucher müssen mittels eines Aushangs im Geschäft oder gegebenenfalls einer Pressemitteilung dazu aufgefordert werden, das Erzeugnis zurückzugeben.

Wurden die Erzeugnisse an andere Lebensmittelunternehmen (z.B. Unternehmen des Horeca-Sektors, Großküchen) geliefert, müssen diese unverzüglich vom Betreiber der Fleischverkaufsstelle benachrichtigt werden, damit sie die Erzeugnisse vom Markt nehmen und erforderlichenfalls die Verbraucher auffordern können, die Erzeugnisse zurückzubringen.

Es ist ebenfalls erforderlich, die Herstellungshygiene zu verbessern. Alle Oberflächen und Materialien müssen gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Die verwendeten Rohstoffe können jedoch auch die Ursache des Problems sein. Bestätigt sich dieser Verdacht nach einer Untersuchung, dürfen diese Rohstoffe nicht mehr für die Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis verwendet werden. Der Lieferant wird auch über die Kontamination in Kenntnis gesetzt.

- ii. Nachdem die Maßnahmen getroffen wurden, muss der Betreiber eine neue Probe (n=1) von dem Erzeugnis, bei dem das erste Ergebnis nicht den Vorschriften entsprach, nehmen und analysieren lassen, um die Wirksamkeit der umgesetzten Hygienemaßnahmen zu überprüfen.

Ist das Ergebnis der neuen Probe wieder nicht konform, muss dieses der FASNK gemeldet werden. Die oben beschriebenen Maßnahmen werden erneut ergriffen. Darüber hinaus ist der Verkauf von selbst hergestelltem Hackfleisch und selbst hergestellten Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis verboten, bis das Ergebnis einer neuen hergestellten Partie mit den Vorschriften übereinstimmt.

- iii. Während der 12 Monate nach dem ersten befriedigenden Ergebnis, das nach dem zweiten unter Punkt ii. erwähnten nicht konformen Ergebnis erzielt wurde, wird einmal alle vier Monate eine Probe zwecks Analyse entnommen. Die Analysen werden dann für alle Parameter durchgeführt (*E. coli*, aerobe mesophile Keimzahl, *Salmonella* spp.). Entspricht ein Ergebnis für *Salmonella* spp. nicht den Vorschriften, ist das unter den Punkten i und ii beschriebene Verfahren zu befolgen. Sobald ein konformes Ergebnis erzielt wurde, beginnt wieder ein Zeitraum von 12 Monaten. Nach 12 Monaten und drei aufeinanderfolgenden konformen Ergebnissen (für alle Parameter) während dieses Zeitraums von 12 Monaten kann wieder zu der Häufigkeit von einer Probenahme und Analyse übergegangen werden.

Nicht konforme Ergebnisse sind Anlass dazu, Maßnahmen für Prozesshygienekriterien und/oder Lebensmittelsicherheitskriterien - wie oben beschrieben - zu ergreifen.

## **6. Anhang**

Anhang: Mikrobiologische Kriterien im Rahmen der gelockerten Probenahmehäufigkeit

## 7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Tragweite der Überarbeitung
1.0	Veröffentlichungsdatum	Originalversion: gelockerte Probenahmehäufigkeit für Anbieter, die in kleinem Umfang Erzeugnisse herstellen
2.0	Veröffentlichungsdatum	Erläuterung der erhöhten Häufigkeit für die Probenahme und die Analyse im Falle eines „Rückfalls“

**Anhang: Mikrobiologische Kriterien im Rahmen der gelockerten Probenahmehäufigkeit**

Kategorie von Lebensmitteln	Mikroorganismus	Probenahmeplan	Grenzwerte	Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahme im Falle unbefriedigender Ergebnisse	Bemerkung
		<b>n</b>	<b>M</b>				
Hackfleisch	Aerobe mesophile Keimzahl <sup>2</sup> (PHK)	1	5.10 <sup>6</sup> KBE/g	ISO 4833	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe	Ein Ergebnis zwischen 5.10 <sup>5</sup> und 5.10 <sup>6</sup> KBE/g ist gerade noch akzeptabel. Achten Sie insbesondere auf die Hygiene.
	<i>E. coli</i> <sup>2</sup> (PHK)	1	500 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe	Ein Ergebnis zwischen 50 und 500 KBE/g ist gerade noch akzeptabel. Achten Sie insbesondere auf die Hygiene.
Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis	<i>E. coli</i> <sup>2</sup> (PHK)	1	5000 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe	Ein Ergebnis zwischen 500 und 5000 KBE/g ist gerade noch akzeptabel. Achten Sie insbesondere auf die Hygiene.

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Kategorie von Lebensmitteln	Mikroorganismus	Probenahmeplan	Grenzwerte	Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahme im Falle unbefriedigender Ergebnisse	Bemerkung
		n	M				
Hackfleisch und Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis, die zum Rohverzehr bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. <sup>2</sup> (LSK)	1	Nicht vorhanden in 25g	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	Meldung an die FASNK.  Rücknahme vom Markt und/oder Rückruf von Erzeugnissen.	
Hackfleisch und Fleischzubereitungen auf Basis von Geflügelhackfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. <sup>2</sup> (LSK)	1	Nicht vorhanden in 25g	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	Meldung an die FASNK.  Rücknahme vom Markt und/oder Rückruf von Erzeugnissen.	
Hackfleisch und Fleischzubereitungen auf Basis von Hackfleisch, die aus anderen Fleischarten als Geflügel hergestellt wurden und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. <sup>2</sup> (LSK)	1	Nicht vorhanden in 10g	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	Meldung an die FASNK.  Rücknahme vom Markt und/oder Rückruf von Erzeugnissen	