



**„Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis\*  
zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben,  
die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen  
herstellen“**

***Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.  
Deutscher Bauernverband e. V.  
Deutscher Fleischer-Verband e. V.  
Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V.  
Verband des deutschen Cash-and-Carry-Großhandels e. V.***

**[18.11.2009]**

Diese Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis steht im Kontext zur Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sowie der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene. Sie gilt für Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, umfasst die relevante Risikoanalyse und beschreibt die mindesterforderlichen Maßnahmen mit dem Ziel, die Voraussetzungen zur Anpassung der Häufigkeit von mikrobiologischen Untersuchungen mittels einer Ausnahmegenehmigung durch die zuständigen Behörden aufzuzeigen.

Die Anwendung der Leitlinie ist freiwillig; mit der Anwendung sind die Grundlagen für die Erteilung der Ausnahmegenehmigung durch die Behörden für eine Beprobung gemäß dem Beprobungsschlüssel (siehe „Matrix der Beprobung“ (s. Seite 12) gegeben.

Die Leitlinie wurde unter Koordinierung des Bundeslandes Nordrhein-Westfalen am 24.11.2009 gemäß den Verfahren des Artikels 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 national geprüft und von den Bundesländern anerkannt.

---

**\* gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
in Verbindung mit Anlage I Kap. 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005  
sowie § 15 Abs. 2 Nr. 1 AVV Lebensmittelhygiene**

## Rechtlicher Hintergrund

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien<sup>1</sup> verpflichtet Lebensmittelunternehmer sicherzustellen, dass ihre Produkte relevante mikrobiologische Kriterien einhalten. Rechtlich verbindlich sind ausschließlich die Vorgaben der Verordnung; technische oder allgemeine Empfehlungen von Sachverständigen-gremien oder lebensmittelrechtliche Normen anderer Staaten sind lediglich ergänzende Hinweise. Zur Gewährleistung der mikrobiologischen Kriterien treffen die Lebensmittelunternehmer Maßnahmen im Rahmen ihrer auf den HACCP-Konzepten beruhenden Verfahren und der Anwendung der guten Hygienepraxis (Art. 3 Abs. 1).

Sofern keine spezifischen Probenahmehäufigkeiten vorgegeben sind, entscheiden die Lebensmittelunternehmer darüber im Rahmen ihrer Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen und der guten Hygienepraxis, wobei die Hinweise für den Endverbraucher (z. B. Durcherhitzungshinweise) zu berücksichtigen sind. Die Probenahmehäufigkeit kann an die Art und Größe der Lebensmittelunternehmen angepasst werden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel nicht gefährdet wird (Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang I).

Gemäß Kapitel 3 Nr. 2 des Anhangs I der Verordnung sind Festlegungen zur Probenahmehäufigkeit getroffen worden unter anderem für Betriebe, „die Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen“ herstellen; diese haben mindestens einmal wöchentlich Proben zu mikrobiologischen Untersuchungen zu entnehmen, wobei der Probenahmetag wöchentlich zu ändern ist. Diese Häufigkeit kann betreffend die Untersuchung von *E. coli* und der *aeroben mesophilen Keimzahl* verringert werden auf einen 14-tägigen Untersuchungsabstand, sofern in sechs aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden. Die Untersuchung auf *Salmonella* kann im Hinblick auf die Probenahmehäufigkeit auch auf eine 14-tägige Untersuchung verringert werden, sofern ein nationales oder regionales Salmonellenkontrollprogramm besteht und dieses Programm geeignete und entsprechende Untersuchungen umfasst. Gegebenenfalls kann die Probenahmehäufigkeit noch weiter verringert werden, sofern die Salmonellenprävalenz gering ist.

**Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird.**

(s. Anhang I, Kapitel 3, Nr. 3.2, letzter Satz, in Verordnung (EG) Nr. 2073/2005)

---

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (Amtsblatt der Europäischen Union L 338/1 vom 22.12.2005)

Mit dem Ziel, den zuständigen Behörden als Grundlage für eine bundesweit einheitliche Vorgehensweise eine Entscheidungshilfe für das erforderliche Genehmigungsverfahren zur Verfügung zu stellen, sind im Rahmen der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene<sup>2</sup> Kriterien niedergelegt, die seitens der zuständigen Behörden bei der Prüfung der Anträge der einschlägigen Betriebe Berücksichtigung finden.

Nach § 15 Abs. 1 AVV Lebensmittelhygiene sollte die Möglichkeit einer Ausnahmegenehmigung insbesondere auf Betriebe beschränkt werden, die **Hackfleisch** in einer Menge von nicht mehr als **2,5 Tonnen wöchentlich** und **Fleischzubereitungen** in einer Menge von nicht mehr als **5 Tonnen wöchentlich** herstellen. Dies gilt grundsätzlich auch für Fälle mit vergleichbarem Risikopotenzial.

Aus fachlicher Sicht ist insofern von Folgendem auszugehen:

- Die genannten Wochenmengen können im Durchschnitt, berechnet auf das Kalenderjahr, ermittelt werden. Produktionsspitzen und produktionsärmere Zeiten werden angemessen bei den Managementmaßnahmen berücksichtigt.
- Die AVV beschreibt keinen abgeschlossenen Katalog von ausnahmefähigen Fällen „kleiner Mengen“, aufgrund der Wortwahl „sollte“. Deshalb sind auch Betriebe, die äußerst geringe Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen auf einmal produzieren, einzubeziehen. Hierunter können Abgabeformen fallen, bei denen die Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen ausschließlich vor den Augen der Verbraucher oder im Vorbereitungsraum erfolgt und die der unmittelbaren Abgabe an Verbraucher dienen.
- Bei der Berücksichtigung bestehender Genehmigungen für Gruppen von Betrieben gemäß § 15 Abs. 2 Satz 2 AVV Lebensmittelhygiene kommt es aus Sicht der Lebensmittelsicherheit und der Hygiene nicht darauf an, wie diese Betriebe gesellschaftsrechtlich miteinander verbunden sind. Entscheidend ist vielmehr, darzustellen, dass aufgrund der tatsächlichen Gegebenheiten eine Vergleichbarkeit des Risikopotenzials und der Managementsysteme besteht, die einen Analogieschluss erlauben. Ist die Vergleichbarkeit nicht ohne weiteres aus sich heraus anzunehmen, ist gegenüber den zuständigen Behörden ggf. anhand konkreter Belege darzustellen, dass und inwiefern die Vergleichbarkeit besteht.

---

<sup>2</sup> AVV Lebensmittelhygiene (Bundesanzeiger Nr. 104, Seite 2432 vom 17.7.2009)

## I. Anwendungsbereich

Diese Leitlinie gilt für registrierte Betriebe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004<sup>3</sup> und für zugelassene Betriebe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004<sup>4</sup>, **die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen** sowie in den beschriebenen vergleichbaren Fällen (s. Seite 3) herstellen, und die folglich hinsichtlich der Reduzierung der Probenahmen zur Überprüfung mikrobiologischer Kriterien grundsätzlich ausnahmegenehmigungsfähig sind.

## II. Begriffe

Es gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 2073/2005.

## III. Mikrobiologische Risikoanalyse

Bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen ist im Rohstoff Fleisch mit dem Vorkommen folgender pathogener Mikroorganismen zu rechnen, die aufgrund ihrer Bedeutung sowie Auftretenswahrscheinlichkeit in Bezug auf den Beteiligungsfaktor von Hackfleisch und Fleischzubereitungen relevant sind<sup>5</sup>:

- <i>Salmonella spp.</i>	relevant bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen
- <i>E. coli</i>	Indikator für fäkale Kontamination

Dezierte Probenahmehäufigkeiten für nachfolgend aufgeführte Keime sind in der VO (EG) Nr. 2073/2005 nicht bestimmt; deren Einbeziehung liegt damit im Ermessen des Lebensmittelunternehmers:

- <i>Listeria monocytogenes</i>	nicht relevant bei Hackfleisch/ Fleischzubereitungen, da keine am Infektionsgeschehen beteiligten Produkte; Haltbarkeitsdauer der Erzeugnisse < 5 Tage
- <i>Campylobacter</i>	relevant bei Geflügel/ Geflügel-erzeugnissen
- <i>EHEC / VTEC</i>	relevant bei Lamm- und Rindfleisch

<sup>3</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 der Kommission vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt der Europäischen Union L 139/1 vom 30.04.2004)

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 der Kommission vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt der Europäischen Union L 139/55 vom 30.04.2004)

<sup>5</sup> Bundesinstitut für Risikobewertung „Erreger von Zoonosen in Deutschland im Jahr 2007“ Herausgegeben von M. Hartung 5/2009

Maßgeblich für die Zusammensetzung der Keimflora und Höhe der Keimzahl ist im Wesentlichen der Hygienestatus des verwendeten Rohmaterials, die Verarbeitungshygiene und ggf. verwendete Zutaten (Gewürze).

Bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen können die aufgeführten biologischen Gefahren weder beseitigt noch reduziert werden, insofern sind geeignete Maßnahmen der Risikobeherrschung erforderlich.

Die für die spezifische Risikobeherrschung relevanten Maßnahmen im Rahmen des Risikomanagements sind folgende:

- Auswahl der Rohstoffe und Beurteilung der Lieferanten
- spezifische Herstellungshygiene
  - Reinigung und Desinfektion
  - Verhinderung der Kreuzkontamination
  - Personalhygiene
- Sicherstellung der Produkttemperatur / Kühlkette

Diese sind in Abschnitt IV konkretisiert.

Unter angemessener Berücksichtigung und Einhaltung dieser Maßnahmen der Risikobeherrschung ist die Annahme begründet, dass die Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 eingehalten werden und folglich können die Probenahmehäufigkeiten bzw. mikrobiologischen Untersuchungen gemäß der Beprobungs-Matrix (siehe Abschnitt V) reduziert werden.

## **IV. Risikomanagement**

### **a) Generelle Anforderungen**

An einen Betrieb im Sinne des Anwendungsbereiches sind folgende Anforderungen zu richten:

- Einhaltung der einschlägigen Hygienevorschriften in Bezug auf die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie ggf. Verordnung (EG) Nr. 853/2004, nationale Lebensmittelhygieneverordnung und Lebensmittelhygieneverordnung – Tierische Lebensmittel).
- Darüber hinaus setzt der Betrieb die branchenspezifischen Leitlinien für gute Verfahrenspraxis<sup>6</sup> oder gleichwertige Systeme des Hygienemanagements um.

---

<sup>6</sup> **Leitlinien (u. a. Stand Oktober 2009):**

- „HDE Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene“ (10/2008)
- „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung“ ( 6/2009)
- „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien“ (Entwurf 5/2009)
- „Leitlinie für gute Verfahrenspraxis – Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden“ (8/2006)

Die nachfolgend beschriebenen Anforderungen gelten grundsätzlich für Fleisch aller Tierarten, es sei denn, es ist Abweichendes beschrieben.

Unabhängig davon, ob ein Betrieb registriert oder zugelassen ist, muss er in Bezug auf die Herstellungsprozesse von Hackfleisch und Fleischzubereitungen nachvollziehbar ein **Konzept des Risikomanagements einschließlich der Guten Hygienepraxis** verfolgen. Dieses Konzept muss gestützt sein auf

- die gesetzlichen Vorgaben,
- die einschlägigen Empfehlungen / GHP-Leitlinien,
- die Maßnahmen der Hygiene und der Eigenkontrolle (HACCP-gestützte Verfahren) sowie
- die Beachtung der nachfolgend beschriebenen Kriterien.

Die einzelnen Maßnahmen sind betriebsspezifisch angemessen umzusetzen.

## **b) Spezifische Kriterien des Risikomanagements**

- *Tierarten trennen*
  - Produkte und Fleisch verschiedener Tierarten ausreichend trennen (z. B. separate Kisten)
  - Bearbeitungsreihenfolge ist risikoorientiert festzulegen (Rind, Schwein, Geflügel), ggf. ist eine Zwischenreinigung und –desinfektion erforderlich (bei Geflügel)
  - Fein zerkleinerte Geflügelfleischzubereitungen müssen mit separater Ausrüstung/separatem Wolf hergestellt werden
- *Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitung*
  - Produkttemperatur im Wareneingang und bei Lagerung entsprechend den gesetzlichen Vorgaben sicherstellen (Rind; Schwein  $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ; Geflügel  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ )
  - ggf. ist ein Kältepuffer zu berücksichtigen, um der Erwärmung beim Herstellungsprozess Rechnung zu tragen
  - bei Übernahme der Ware vom Wareneingangs-/Transportmaterial auf Lagergebäude Kreuzkontamination vermeiden
  - Kontrolle der Gerätschaften auf technische Unversehrtheit

- bedarfsgerechte Verarbeitung
  - Fleischsaft wegschütten
  - getrennte Gerätschaften für Geflügelprodukte
  - Reinigungs- und Desinfektionsplan, der den besonderen Anforderungen gerecht wird unter Einbezug der Gerätschaften (Messer, Bretter...) und sonstiger Ausrüstungsgegenstände sowie Fleischwolf (s. unten) einschließlich mikrobiologischer Reinigungskontrollen (mindestens jährlich) durch Abklatsch oder ATP-Kontrolle
  - Einwegtücher verwenden
  
  - Fleischwolf
    - mindestens arbeitstägliche Reinigung (Vorreinigung, Heißwasser-Reinigung, Desinfektion, Trocknung)
    - mindestens jährlich mikrobiologische Reinigungskontrolle durch Abklatsch oder ATP-Kontrolle
    - gereinigt und desinfiziert im Kühlraum/gekühlten Bereich (< 7°C) lagern und betreiben; Alternative: selbstkühlende Wölfe
- *Lieferantenbeurteilung*

In Abhängigkeit davon, ob ein Verarbeitungsbetrieb unmittelbar Schlachttiere aus der landwirtschaftlichen Produktion oder Verarbeitungsfleisch von Schlacht- und Zerlegebetrieben bezieht, ist die Lieferantenbeurteilung nach unterschiedlichen Kriterien durchzuführen. Grundsätzlich sind langfristige Beziehungen anzustreben.

Ein geeignetes System zur Bewertung von Lieferanten von Tieren oder Fleisch umfasst mindestens folgende Kriterien:

- Zuverlässigkeit
- Zertifizierungen/Systembeteiligungen und/oder eigene Audits
- Zulassungsstatus

Das System muss strukturiert nachvollziehbar und wirksam sein.

Als wichtig in der Verarbeitungskette Schweine und Geflügel gilt ein „Salmonellen-Monitoring“:

- gemäß gesetzlichen Vorgaben, wie Schweine-Salmonellen-Verordnung oder Hühner-Salmonellen-Verordnung
- oder entsprechender Maßnahmen bei Betrieben, die nicht den Regelungen unterliegen.

Geeignete Maßnahmen gegen Salmonellen, die sich vor dem Hintergrund des Risikomanagements anbieten, auf Ebene der landwirtschaftlichen Betriebe können z. B. sein:

- gleichmäßige Beprobung der Mastschweine, Mastgeflügel und Legehennen
- Dokumentation des Salmonellenstatus
- Ermittlung der Eintragsursache von Salmonellen
- Reinigung und Desinfektion des Stalles vor der Wiederbelegung
- Dokumentation von Reinigung und Desinfektion
- saubere Futtermittellagerstätten
- Hygieneschleusen
- Schadnagerbekämpfung
- Kadaverlagerung in Behältnissen
- Dokumentation des Zutritts von betriebsfremden Personen (Besucherbuch)
- gesonderte Kleidung für betriebsfremde Personen

- *Rohstoffauswahl*

Für die Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen darf nur frisches Fleisch – im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 – verwendet werden, das

- in zugelassenen Schlachthöfen gewonnen oder behandelt worden ist<sup>7</sup>
- in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben, Betrieben des Einzelhandels bearbeitet oder behandelt worden ist<sup>8</sup>

Hackfleisch darf nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fett hergestellt werden; nicht verwendet werden dürfen Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, ausgenommen solche, die aus ganzen Muskelstücken stammen.

Darüber hinaus existieren festgelegte Anforderungen (z. B. Rohstoff-Spezifikationen bzgl. mikrobiologischem Status) und Kontrollsysteme.

Vor der Herstellung hat eine sachkundige grobsinnliche (sensorische) Prüfung der Rohstoffe stattzufinden.

Bei der Verwendung von tiefgefrorenem Fleisch müssen im betrieblichen Eigenkontrollsystem entsprechende Festlegungen getroffen werden.

---

<sup>7</sup> Tier-LMHV, Anlage 5, Kap. II Nr. 2.1.1; Übergangs- und Ausnahmeregelungen siehe dort

<sup>8</sup> Tier-LMHV, Anlage 5, Kap. II Nr. 2.1.2; Übergangs- und Ausnahmeregelungen siehe dort



- *Temperaturen/Temperaturregime*  
(siehe Anlage I)

- *Personalqualifikation*

Rohstoffauswahl und Herstellung erfolgen durch qualifiziertes Personal (Metzger/Fleischer oder Mitarbeiter mit entsprechender Berufsausbildung); die Herstellung kann auch durch spezifisch für diese Tätigkeiten geschultes und sachkundiges Personal erfolgen.

- *Abverkaufsfristen und Verbraucherhinweise*

Abgabe lose oder selbst verpackt

- Hackfleisch: Abverkauf am Tag der Herstellung
- fein zerkleinerte Fleischzubereitungen aus Hackfleisch: Abverkauf bis zum Tag nach der Herstellung
- andere Fleischzubereitungen: Abverkauf ist produkt- und betriebsspezifisch zu regeln

Die Verbraucherhinweise gemäß Art. 6 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind zu beachten; bei Hackfleisch aus oder mit Geflügel besondere Hinweise für Verbraucher gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bzw. gemäß § 16 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung.

- *Ergebnisse der spezifischen mikrobiologischen Untersuchungen*

Sofern vorhanden, kann die Risikoanalyse (siehe dort) retrospektiv durch Ergebnisse von Eigenkontrollen individuell ergänzt werden.

Falls möglich und im Hinblick auf Schlussfolgerungen sinnvoll können zur individuellen Erweiterung der Risikoanalyse (siehe dort) vergleichbar arbeitende Betriebe in einem Verbundsystem Informationen aus den Eigenkontrollen austauschen; die Datenvorbereitung und -auswertung sollten idealerweise zentralisiert (Unternehmenszentrale) werden und können im Sinne von Trendanalysen genutzt werden.

Auch die im Rahmen der erteilten Ausnahmegenehmigungen durchgeführten Eigenkontrollen sollten bei im Verbund stehenden Betrieben systematisch ausgewertet und strukturiert bearbeitet werden.

Ergebnisse der Eigenkontrollen sollten mindestens 2 Jahre aufbewahrt werden, vor Ort im Betrieb oder zentral.

- *Maßnahmen bei Positiv-Befunden (s. **Abbildung 1**)*

Fällt ein Untersuchungsergebnis positiv aus (unbefriedigende Ergebnisse / z. B. Salmonellenbefund), so sind zunächst zeitnah folgende Maßnahmen erforderlich:

- Sofortmaßnahmen
  - Information der Mitarbeiter / des Marktes
  - Information des Lieferanten
  - ggf. Auswertung der Eigenkontrollen in anderen vergleichbaren Betrieben einer Gruppe mit einer Genehmigung

und

- Nachkontrolle / Stichprobenuntersuchung der Rohware

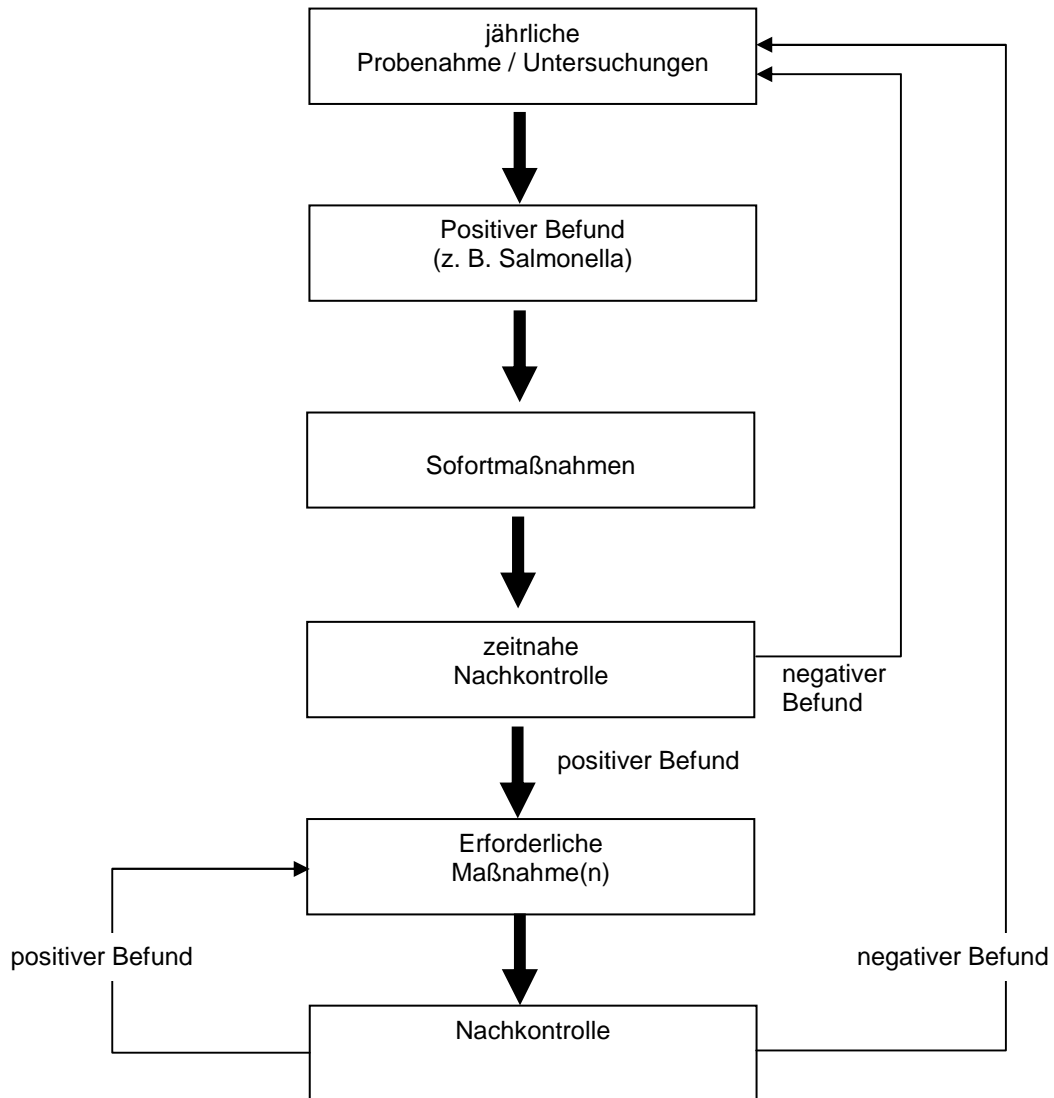
Ergibt sich bei der Nachkontrolle ein erneuter Positiv-Befund, sind erforderlichenfalls folgende Maßnahmen zu ergreifen:

- Prozesshygienekontrollen (Kreuzkontamination)
- Überprüfung der Reinigungsmaßnahmen (Wirksamkeit)
- Personalüberprüfung (Stuhlproben)
- Lieferantenüberprüfung
- gesonderte Schulungen und/oder Unterweisungen

Danach erfolgen eine bzw. weitere Nachkontrollen.

Gegebenenfalls sind angemessene Maßnahmen gemäß Art. 7 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zu ergreifen (z. B. Information der Behörden); bei Salmonellenbefunden auch Maßnahmen gemäß Zoonose-Verordnung.

Wichtig ist, dass alle erforderlichen Maßnahmen strukturiert, belegbar und effizient erfolgen.



**Abbildung 1:** Ablauf der Maßnahmen bei Positiv-Befunden

## V. Matrix der Beprobung

**Für Betriebe, die auf Basis dieser vorliegenden Risikoanalyse die beschriebenen Maßnahmen der Risikobeherrschung nachvollziehbar einhalten, gilt folgender Beprobungsschlüssel:**

Untersuchungsparameter	<i>Hackfleisch</i>
Salmonella	1 x jährlich*
E. coli**	1 x jährlich*
aerobe mesophile Keimzahl***	1 x jährlich
	<i>Fleischzubereitungen****</i>
Salmonella	1 x jährlich*
E. coli**	1 x jährlich*
aerobe mesophile Keimzahl****	1 x jährlich

\* 5 Teilproben, gepoolt

\*\* Prozesshygiene-Kriterium; bei Poolproben gilt  $m=50$  KbE/g

\*\*\* Empfehlung, da die Haltbarkeitsdauer der Erzeugnisse weniger als 24 Stunden beträgt (s. VO Nr. 2073/2005 Ausnahme gem. Kap. 2, 2.1, Fußnote 7)

\*\*\*\* Empfehlung; orientierende Untersuchungen im Rahmen der Prozesshygiene-Kontrollen

\*\*\*\*\* bei Fleischzubereitung aus Hackfleisch bestimmungsgemäß für den Rohverzehr (z.B. Thüringer Mett) ggf. erweiterte Risikobewertung unter Einbezug der zusätzlich verwendeten Zutaten

## Anhang I

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

	Temperatur ** (nicht mehr als / max.)
▪ frisches Fleisch von Huftieren	+7°C
▪ Hackfleisch (lose oder selbst verpackt)	
- zur alsbaldigen Abgabe	Umgebungstemperatur
- Abgabe am Tag der Herstellung oder unter besonderer Dokumentation 24 h-Abgabe	Umgebungstemperatur*** Produkttemperatur***
▪ Fleischzubereitungen	+7°C
▪ Fleischerzeugnisse, leichtverderblich	+7°C
▪ frisches Geflügelfleisch	+4°C
▪ Geflügelhackfleisch/Geflügelhackfleischzubereitungen	+4°C
▪ Geflügelfleischzubereitungen	+4°C
▪ Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+4°C
▪ Kleinwild	+4°C
▪ Großwild	+7°C
▪ Farmwild	+7°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. Diese Empfehlungen gelten für nicht-zulassungspflichtige Betriebe; zugelassene Betriebe haben die Temperaturvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu beachten.

## Anhang II

### Formulierungshilfe für die Antragstellung

#### Antrag

auf Erteilung einer Ausnahmegenehmigung gemäß Art. 4 der Verordnung  
(EG) Nr. 2073/2005

Name(n):

Adresse(n):

(bei Gruppenanträgen teilnehmende Betriebe ggf. als Anlage auflisten; nur Betriebe aus einem Bundesland)

Angaben zum Betrieb/den Betrieben:

- Vermarktungswege
- Produktgruppen

Der/die genannte(n) Betrieb(e) erfüllen die Anforderungen:

- Einhaltung der Mengenkriterien bzw. vergleichbare Anwendungsfälle
- Individuelles Risikomanagement-Konzept entsprechend der „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“

zu richten an:

zuständige Veterinärbehörde oder  
bei Gruppenanträgen an die Oberste Landesbehörde des jeweiligen Bundeslandes