

Kontakt:  
Moltkestraße 42 – 51643 Gummersbach  
Telefon 02261 88-3903, - \_\_\_\_\_  
Fax 02261 88-3939



OBERBERGISCHER KREIS  
DER LANDRAT

VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-  
ÜBERWACHUNGSAMT

Stand: Januar 2011

### **Fleischbeschau, Mikrobiologische Untersuchungen in handwerklichen Metzgereien**

Die VO 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in Lebensmitteln fordert in Schlachtbetrieben und Betrieben, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen, im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle mikrobiologische Untersuchungen. Demnach müssen Schlachtbetriebe und Betriebe, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen wöchentlich Proben zur Untersuchung auf Enterobacteriaceen bzw. E. coli, aerobe mesophile Keimzahl und Salmonellen entnehmen. Kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können jedoch von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies von der zuständigen Behörde genehmigt wird.

In diesem Fall gelten folgende Beprobungshäufigkeiten:

#### **1. Proben von Schlachtkörpern:**

Mindestens einmal im Jahr (Häufigkeit ist abhängig von der durchschnittlichen Jahresschlacht tierzahl) müssen von Schlachtkörpern der bei Ihnen geschlachteten Tiere Gewebe- oder Abstrichproben entnommen werden. Dabei müssen alle Schlachtkörper des Schlachttag (maximal 5 Tiere) jeweils an vier Stellen beprobt werden. Bei der Beprobung zur Untersuchung auf Salmonellen ist die Probenahme mit Hilfe eines Kratzschwammes durchzuführen. Die Proben müssen gekühlt aufbewahrt und auf die aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Salmonellen und den Enterobacteriaceengehalt untersucht werden. Das Ergebnis wird vom Labor als *befriedigend*, *akzeptabel* oder *unbefriedigend* bewertet und Ihnen zugeschickt. Unbefriedigende Ergebnisse weisen auf mangelnde Schlachthygiene oder fäkale Verunreinigung hin. Ursachen können u.a. *unzureichende Arbeitsverfahren, Verwendung ungeeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel, unzureichende Wartung der Gerätschaften oder mangelnde Ausbildung sein.*

#### **2. Proben von Hackfleisch und Fleischzubereitungen:**

Mindestens einmal im Jahr müssen 5 Teilproben entnommen werden, die anschließend zu einer Probe zusammengefasst werden können („gepoolt“). Die Proben müssen gekühlt aufbewahrt und auf die aerobe mesophile Keimzahl, Salmonellen und E.coli untersucht werden. Das Ergebnis wird vom Labor als *befriedigend*, *akzeptabel* oder *unbefriedigend* bewertet und Ihnen zugeschickt. Unbefriedigende Ergebnisse weisen auf mangelhaftes Ausgangsmaterial oder mangelhafte Arbeitshygiene hin.

#### **3. Bakteriologische Probenahme zur Überprüfung von Reinigung und Desinfektion:**

Zur Überprüfung des ordnungsgemäßen Funktionierens Ihrer Hygienekontrollmaßnahmen haben Sie angemessene Untersuchungen durchzuführen. Hierbei müssen Sie selbst entscheiden, wie oft Sie diese Untersuchungen durchführen.

Unsere Empfehlungen dazu: Mindestens zweimal jährlich nehmen Sie mindestens je 10 Abklatsch- oder Tupferproben von bereits gereinigten (!) Arbeitsgeräten oder anderen Oberflächen und lassen auf Gesamtkeimzahl untersuchen. Als Probenahmestellen kommen in Frage: Messer, Sägeblätter und sonstige Schneidegeräte; Schneidetische, Haken, Förderbänder, Schürzen, Schlachtschragen, Türen, Türgriffe und andere Einrichtungen, wenn sie mit dem Tierkörper oder Fleisch in Berührung kommen. Mit diesen Proben sollen gereinigte und desinfizierte Oberflächen auf den Reinigungs- und Desinfektionserfolg überprüft werden. Die Ergebnisse werden als *befriedigend* oder *unbefriedigend* bewertet. Ursachen für unannehmbare Ergebnisse können sein *die Verwendung ungeeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die falsche Anwendung dieser Mittel, unzureichende Wartung der Reinigungsgeräte oder mangelnde Kenntnisse oder Ausbildung.*

Bei unbefriedigenden Befunden müssen in Absprache mit dem Veterinäramt oder dem Fleischbeschautierarzt geeignete Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene eingeleitet werden. Die Untersuchungsergebnisse sind aufzubewahren und dem amtlichen Tierarzt auf Verlangen vorzulegen. Bei der Wahl eines Untersuchungsinstitutes wenden Sie sich an Ihre Verbände oder Kammern. Für Fleischerfachbetriebe bietet die FSK (Freiwillige Selbstkontrolle der Fleischerinnung) in Aachen beispielsweise entsprechende Untersuchungen an.