



Landratsamt Schwäbisch Hall

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Merkblatt<sup>1</sup> LH 21-1

## Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den Lebensmittelunternehmer\*innen durchzuführenden Eigenkontrollen Rotfleisch-Schlachtbetriebe

Dieses Merkblatt ist Teil einer Reihe von Merkblättern. Zu dessen Verständnis ist es erforderlich zumindest auch die Inhalte folgender Merkblätter zu kennen:

- MB LH 20, „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005<sup>2</sup> unterliegen](#)“

Auf die Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien, die auf der Website des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) Freiburg zu finden sind, wird außerdem verwiesen: [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=1388&subid=3&Thema\\_ID=2&lang=DE](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=1388&subid=3&Thema_ID=2&lang=DE)

Lebensmittelunternehmer\*innen (LMU), die Rotfleisch-Schlachtbetriebe betreiben, müssen, **wo angemessen**, im Rahmen der mikrobiologischen Eigenkontrollen Schlachtkörper von **Rindern, Schafen, Ziegen, Pferden** und **Schweinen** auf die **Prozesshygienekriterien (PHK) aerobe mesophile Keimzahl, Enterobacteriaceae [2.1.1, 2.1.2]<sup>3</sup> und Salmonella [2.1.3, 2.1.4]<sup>4</sup> untersuchen.<sup>4</sup>**



Die Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen auf das Salmonella-PHK bei der Schlachtung von **Schwein, Rind, Schaf, Ziege** und **Pferd** müssen seitens der Behörde statistisch erhoben und an die EU-Kommission übermittelt werden.<sup>5</sup>

Bei der Probenahme sind die Vorgaben der DIN/EN ISO17604 „Microbiology of food and animal feeding stuffs - Carcass sampling for microbiological analysis“ zu beachten. Wichtig ist, dass die Beprobung immer nach dem Zurichten aber vor dem Kühlen erfolgt!

### Flexibilisierung der Probenahmehäufigkeit bei kleinen Schlachtbetrieben

Eine Untersuchung von Schlachtkörpern kann als **nicht angemessen** beurteilt werden in Schlachtbetrieben, die weniger als 1.000 GVE an als Haustiere gehaltene Huftiere pro Jahr schlachten.

#### Leitlinien

<sup>1</sup> Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

<sup>3</sup> Lebensmittelkategorie gem. Anh. I Kap. 1 oder 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

<sup>5</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2019/627 vom 15. März 2019 (ABl. L 131 S. 51) in der derzeit gültigen Fassung

Nach der Leitlinie des DFV „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien“, haben die LMU, die die in der Leitlinie aufgeführten Maßnahmen zur Risikobeherrschung nachvollziehbar einhalten, jährlich mindestens die Anzahl der Schlachttiere aus der Quadratwurzel der Gesamtzahl der durchschnittlich pro Woche geschlachteten Tiere zu untersuchen. Ein Verzicht auf mikrobiologische Kontrollen ist in der Leitlinie nicht vorgesehen.

Die Leitlinie deckt auch handwerkliche Schlachtbetriebe ab, deren Schlachtaufkommen bei und über 1.000 GVE/Jahr liegen. Das entspricht durchschnittlich mehr als 20 Stück Großvieh pro Woche oder über 120 Schweinen pro Woche. In Betrieben dieser Größe ist die Untersuchung von Schlachtkörpern als **angemessen** zu beurteilen.

Die Leitlinie des DFV deckt auch handwerkliche Schlachtbetriebe ab, deren Schlachtaufkommen bei oder über 1.000 GVE<sup>6</sup>/Jahr bzw. 20 GVE/Woche liegt. In Betrieben dieser Größe ist die Untersuchung von Schlachtkörpern generell als **angemessen** zu beurteilen.

Zur Anwendung von (Hygiene-) Leitlinien siehe außerdem Merkblatt

MB LH 20 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005<sup>7</sup> unterliegen\)](#)“.

## Untersuchungshäufigkeit und Ausnahmeregelungen

Das Merkblatt

MB LH 20 „Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen (Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005<sup>8</sup> unterliegen)“

enthält Hinweise zu

- **Beprobungsplan,**
- **Untersuchungshäufigkeit und Ausnahmeregelungen,**
- **Stichprobenumfang und Ausnahmeregelungen,**
- **Beurteilung der Untersuchungsergebnisse und**
- **Trendanalyse.**

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.

Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, E-mail: [veterinaeramt@lrasha.de](mailto:veterinaeramt@lrasha.de)

<sup>6</sup> Großvieheinheiten

<sup>7</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

<sup>8</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung