



Landratsamt Schwäbisch Hall

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Merkblatt¹ LH 21-2

Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den Lebensmittelunternehmer*innen durchzuführenden Eigenkontrollen Schlacht- & Zerlegebetriebe Geflügelfleisch

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. 2073/2005² unterliegen](#)“

Auf die Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien, die auf der Webpage 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

Lebensmittelunternehmer*innen (LMU), die Schlachtbetriebe für Geflügelfleisch betreiben, müssen, **wo angemessen**, im Rahmen der mikrobiologischen Eigenkontrollen Schlachtkörper von Masthähnchen und Truthühnern auf das **Prozesshygienekriterium (PHK) Salmonella spp.** untersuchen [2.1.5]³.

Schlachtkörper von Masthähnchen müssen sie zusätzlich auf das **PHK Campylobacter spp.** untersuchen [2.1.9].⁴

Wird im Rahmen der Untersuchung des **PHK Salmonella spp.** nachgewiesen, müssen die Isolate für den Nachweis von Salmonella Typhimurium bzw. Salmonella Enteritidis weiter serotypisiert werden, sodass dann die Untersuchungen zur Einhaltung des **Lebensmittelsicherheitskriteriums (LSK)** durchgeführt werden können (s. u.).

Proben aus verschiedenen Erzeugerbetrieben sollten keinesfalls gepoolt werden, um den Bezug zum Erzeugerbetrieb nicht zu verlieren. Unter Partie sind alle Schlachtkörper eines Herkunftsbetriebes zu verstehen, die in einem bestimmten Zeitraum in einem bestimmten Schlachtbetrieb unter identischen Bedingungen gewonnen wurden.

Lebensmittelunternehmer müssen in den Probenahmeplänen Geflügelschlachtkörper aus Herden mit unbekanntem Salmonellen-Status oder aus solchen, in denen S. Enteritidis oder S. Typhimurium nachgewiesen wurde, berücksichtigen. Sofern eine Berücksichtigung derartiger Herden nicht bereits im Vorfeld im Rahmen der Aufstellung der Probenahmepläne möglich ist, müsste deren Änderung situationsbedingt in Kauf genommen werden. Die genannten Herden sind in jedem Fall zu beproben.

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

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

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

⁴ Anh. I Kap. 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen auf die o. g. **Prozesshygienekriterien** bei der Schlachtung von Geflügel (Masthähnchen und Truthühner) müssen erhoben und auf dem Behördenweg an die EU-Kommission übermittelt werden.⁵

Frisches Geflügelfleisch (sofern Abgabe an Endverbraucher als frisches **Geflügelfleisch möglich oder vorgesehen ist**) aus Gallus-gallus-Zuchtherden, von Legehennen, Masthähnchen und aus Zucht- und Masttruthühnerherden ist auf das **LSK** S. Enteritidis und S. Typhimurium (einschließlich monophasischer Stämme von S. Typhimurium) zu untersuchen [1.2.8].

Bei der Zerlegung von nur am gleichen Standort geschlachtetem Geflügel, müssen die vorgeschriebenen Untersuchungen (**Lebensmittelsicherheitskriterien**) nur einmal durchgeführt werden. **Zerlegtes Fleisch für die Abgabe als Frischfleisch an Endverbraucher von an anderen Standorten geschlachtetem Geflügel** ist am Zerlegeort auf das **LSK** Salmonella spp. zu untersuchen.

Diese Untersuchungspflicht für frisches Geflügelfleisch gilt nicht für Betriebe, die nicht zerlegen/herstellen (z.B. Handel) oder die Zerlegung/Entbeinung der Schlachtkörper oder Teilstücke ausschließlich zur Herstellung von Fleischerzeugnissen durchführen.

Flexibilisierung der Probenahmehäufigkeit bei kleinen Schlachtbetrieben

Eine Untersuchung von Schlachtkörpern kann als **nicht angemessen** beurteilt werden in Schlachtbetrieben, die weniger als 150.000 Stück Geflügel und Hasentiere pro Jahr schlachten.

Leitlinien

Zur Anwendung von (Hygiene-) Leitlinien siehe 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. 2073/2005⁶ unterliegen)“.

Untersuchungshäufigkeit und Ausnahmeregelungen

Grundsätzlich obliegt dem LMU die Entscheidung über die angemessenen Probenahmehäufigkeit⁷, sofern nicht, wie für einige Lebensmittelkategorien, **so auch für Geflügelschlachtkörper**, erfolgt, die Untersuchungshäufigkeiten festgelegt sind⁸, wobei Flexibilisierungsmöglichkeiten vorgesehen sind⁹.

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

⁶ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung

⁷ Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

⁸ Anh. I Kap. 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

⁹ Anh. I Kap. 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der derzeit gültigen Fassung

Bewertung von positiven Salmonellennachweisen

Bei der Untersuchung von Geflügelschlachtkörpern von Legehennen, Masthähnchen und Truthühner auf das **Prozesshygienekriterium** Salmonella spp. dürfen bei 10 Probenahmen à 5 Einzelproben (n=50) maximal 5 Proben positiv auf Salmonella spp. sein.

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. 2073/2005¹⁰ unterliegen)“

enthält Hinweise zur **Beurteilung der Untersuchungsergebnisse sowie zur 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: <mailto:veterinaeramt@lrasha.de>

¹⁰ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der derzeit gültigen Fassung