



Landkreis Schaumburg

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Bahnhofstr. 25 • 31675 Bückeburg •
 Telefon: 05722-966800 • Fax: 05722-9668-08
 e-Mail: verbraucherschutz.39@landkreis-schaumburg.de

Jeder Fleischereibetrieb muss auf eigene Kosten mikrobiologische Kontrollen zur Sicherstellung der Sicherheit seiner Produkte durchführen. Die Rechtsgrundlage dazu findet sich in der EU-Verordnung Nr. 2073/2005 (zu finden über <http://eur-lex.europa.eu>).

Sofern die Werte in Ordnung sind, reichen ein bis zwei Kontrolltermine pro Jahr (selbst hergestelltes Hackfleisch muss 14tägig untersucht werden, es sei denn, eine Ausnahmegenehmigung ist erteilt worden).

Das private Labor kann selbst gewählt werden. Dazu muss es allerdings eine Voraussetzung erfüllen: es muss "akkreditiert für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln" sein. Dies bitte vor Auftragserteilung erfragen. (bei der Suche im Internet "Laboruntersuchung Lebensmittel" suchen, z.B. in Bielefeld oder Hannover)

Beispiel eines Probenahmeplanes für kleine Fleischereien (auch zur Weitergabe an das Labor):

Wasser:

- 1 x pro Jahr Scherbeneis aus Eismaschine
- 1x pro Jahr 1/3 der Zapfstellen mit Wasser, das mit den Händen, Oberflächen oder mit Lebensmitteln in Kontakt kommt (jedes Jahr andere Zapfstellen, so dass in 3 Jahren alle einmal beprobt werden)
- Untersuchungsspektrum: Gesamtkeimzahl bei 22°C und bei 36°C, coliforme Keime, E.coli

Abklatschproben (Kontrolle Reinigungserfolg)

- 2x im Jahr 10 Oberflächen-Abklatschproben
- Untersuchung auf Enterobacteriaceae und aerobe mesophile Gesamtkeimzahl

Umgebungsproben (Listerien)

- 1x im Jahr 5 (Schwamm-)Tupfer mit>Listerien-Umgebungsproben
- Probenahme vor allem an Stellen, in / auf denen Reinigungswasser stehen bleibt wie z.B. am Fleischwolf

Produktproben:

Mett zum Rohverzehr (z.B. Thüringer):

- 1x im Jahr 5 Einzelproben (5 x 100g), an 5 verschiedenen Stellen der gesamten Produktionsmenge eines Tages entnehmen und einschicken
- Untersuchungsspektrum: E.coli, Salmonellen, Listeria monocytogenes (qual. und quantitativ)
- Labor darf poolen (Hinweis an das Labor geben!)
- Beurteilung nach VO 2073/2005

kurzgereifte Rohwurst:

- 1x im Jahr 5 Einzelproben
- Labor darf poolen (Hinweis an das Labor geben!)
- Untersuchungsspektrum: Salmonellen, Listeria monocytogenes (qual. und quantitativ)
- Beurteilung nach VO 2073/2005

Brühwurst und Kochwurst:

- je 1x im Jahr 1 Einzelprobe
- Untersuchung und Beurteilung nach DGMH

Bratenmett:

- 1x im Jahr 5 Einzelproben (5 x 100g), an 5 verschiedenen Stellen der gesamten Produktionsmenge eines Tages entnehmen und einschicken
- Untersuchungsspektrum: E.coli, Salmonellen, Listeria monocytogenes (qual. und quantitativ)
- Labor darf poolen (Hinweis an das Labor geben!)
- falls sichergestellt werden kann, dass die Verbraucher Bratenmett auch wirklich nur durchgegart verzehren (und nicht selbst würzen und als Thüringer verzehren), könnte auf die Untersuchung von Listeria verzichtet werden
- Beurteilung nach VO 2073/2005

Konserven, falls F-Wert nicht mind. 3,0:

- 1x im Jahr 1 Einzelprobe: MHD-Belastungstest
- Untersuchung und Beurteilung nach DGMH (sporenbildende Keime)

Im Fall, dass die Ergebnisse nicht in Ordnung sind (das Labor sie als "unbefriedigend" beurteilt), müssen die Ursachen dafür gesucht werden und Mängel behoben werden. Dann ist eine Nachprobe zu nehmen und untersuchen zu lassen. Das Veterinäramt berät hier auch auf Nachfrage.

Stand 04/2018

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an Ihr Veterinäramt des LK Schaumburg.