

EG- Entscheidung 2001/ 471

„Betriebliche Eigenkontrollen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Fleisch“

veröffentlicht am 29.11.2001 im Bundesanzeiger
Gültigkeit für registrierte Betriebe ab 01.07.2003

Ziel der EG-Entscheidung

- Konkretisierung der Fleischhygiene-VO (§ 11c betriebliche Eigenkontrollen)
- Standardisierung der Durchführung der Eigenkontrollen
- Verbesserung des Verbraucherschutzes durch Eigenkontrollsysteme auf hohem Niveau
- Umsetzung des HACCP-Konzeptes

Geltungsbereich

- registrierten Betriebe (§ 11a FlHyVO)
(Metzgereien mit eigener Schlachtung sowie Selbstvermarkter bei eigener Schlachtung)
- alle zugelassenen Betriebe (EG-Betriebe; ES, EZ, EUZ)
- keine Anwendung auf Geflügelschlachtbetriebe und reine Verarbeitungsbetriebe
- Mindestanforderungen nach Vorgaben des Landesuntersuchungsamtes Rh.-Pf.

Mindestanforderungen (Statuserhebung)

- Erstuntersuchungen aller Betriebe bis 31.12.2003
- Wiederholungsuntersuchungen nach 3-6 Monaten
- Kontrolluntersuchung 1mal jährlich wenn Betrieb ohne Beanstandung bleibt
- Bei Hygienemängeln entscheidet die örtliche Behörde über weitere Proben

Ziel der Eigenkontrollen

- Überprüfung der Schlachthygiene und Schlachttechnik
 - Überprüfen der Personalhygiene
 - Überprüfen der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion
-mit dem Ziel der **Optimierung!!**

Verfahren

- **Schlachtkörpern:** -Stanzverfahren
(destruktives Verfahren)
- **Umgebungskontrollen:** -Abklatschverfahren
-Tupferproben

Probennahme

- **Stanzproben bei Tierkörpern**
(destruktives Verfahren)
 - vertikale Tierkörperbeprobung (4 Proben eines Tierkörpers werden gepoolt)
 - horizontale Tierkörperbeprobung (alle Proben der gleichen Entnahmestelle können gepoolt werden)
geeignetes Verfahren für die Identifizierung spezieller Problembereiche

- **Umgebungsuntersuchungen**

- Abklatschproben**

- Agarplattenverfahren z.B. Rotac-Platten mit 5 cm Durchmesser (Bebrütung bei 37°C)

- Tupferproben**

- 20 cm² großer Bereich mit steriler Schablone abgegrenzt und abtupfen

-  Anzucht in Nährmedium

Probenahmestellen

Tierkörper

- Rind: Kamm; Unterbrust, Flanke, Keule
- Schwein: Rücken; Backe; Keule; Bauch
- Pferd: Flanke; Unterbrust; Rücken; Keule
- Schaf: Dünnung; Flanke; Unterbrust; Brust

Umgebung

- Lebensmittelkontaktflächen

Umgebungskontrollen (Kontaktflächen)

- Haken
- Messer
- Zerlegetische und andere Oberflächen mit direktem Fleischkontakt
- Fleischtransportbehälter für unverpacktes Fleisch

Untersuchungseinrichtungen (Laboratorium)

- müssen zugelassen sein (DIN ISO 45 000 Zertifizierung))
- Probentransport bei 1- 4° C
- Transportdauer max. 24 Stunden
- Poolproben bei Stanzproben aus max. 4 Proben möglich

Beurteilungskriterien

- **Schlachttierkörper**

Gesamtkeimzahl und Enterobakterien

-annehmbarer Bereich;

- kritischer Bereich;

-unannehmbarer Bereich

- **Umgebungskontrollen**

Gesamtkeimzahl und Enterobakterien

-annehmbarer Bereich

-nicht annehmbarer Bereich

Amtliche Überwachung

- Eigenkontrollsystem wird mindestens einmal pro Jahr amtlich überwacht
- Überprüfung des HACCP-Konzeptes (Risikoanalyse und Risikomanagement)
- Überprüfung und Bewertung der betrieblichen Eigenkontrollen
- amtliche mikrobiologische Kontrollen (4-5 Tupferproben von gereinigten und desinfizierten Lebensmittelkontaktflächen)
- Proben aus besonderem Anlaß