

## Merkblatt

### Antragsverfahren zur Ausnahmegenehmigung gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

#### Einleitung

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien **verpflichtet Lebensmittelunternehmer\_innen** sicherzustellen, dass ihre Produkte relevante mikrobiologische Kriterien einhalten. Davon betroffen sind u.a. auch Betriebe, die Hackfleisch, bzw. Faschiertes und/oder Fleischzubereitungen herstellen. Diese haben **einmal wöchentlich Produktproben** zu entnehmen und mikrobiologisch untersuchen zu lassen.

Betriebe, die **Hackfleisch/Faschiertes** (in einer Menge von nicht mehr als 2,5 Tonnen) und/oder **Fleischzubereitungen** (in einer Menge von nicht mehr als 5 Tonnen) **in kleinen Mengen** herstellen, können jedoch auf Antrag von dieser Probenahmehäufigkeit ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird.

Ein **Antrag allein begründet noch keine Ausnahme** von den Anforderungen. Grundsätzlich sind daher bis zur rechtskräftigen Entscheidung (schriftlicher Bescheid) über den gestellten Antrag die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (wöchentliche Probenahme) einzuhalten.

#### Verfahrensablauf

Der Antrag nach Anhang I Kapitel 3 Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zur Reduzierung der Probenahmehäufigkeit von mikrobiologischen Eigenkontrollen bei der eigenen Herstellung kleiner Mengen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen ist stets **schriftlich** zu stellen. Dabei sind auch die **beantragte (verringerte) Probenahme-häufigkeit** (beispielsweise vierteljährlich, quartalsweise, etc.) sowie die zur Herstellung verwendeten **Tierarten der betroffenen Warengruppe** (z. B.: Hackfleisch aus Rind, Fleischzubereitungen aus Puten- und/oder Hühnerfleisch) mit anzugeben.

Für die Bearbeitung und Prüfung des Antrages sind außerdem **folgende Unterlagen** in geordneter **Papierform** einzureichen:

#### A. Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen

- Die Befunde der mikrobiologischen Untersuchungen von mindestens sechs aufeinander folgenden Wochen (wobei der Probenahmetag wöchentlich zu ändern ist) sind einzureichen.
- Die mikrobiologischen Untersuchungen sind durch ein akkreditiertes Untersuchungslabor nach zugelassenen Untersuchungsmethoden gemäß den Maßgaben der Artikel 4 Absatz 1 und Artikel 5 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 durchzuführen.
- Alternativ dazu können die Hinweise zur Auslegung und Umsetzung der "Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen" und zu Ausnahme-

genehmigungsverfahren mit „Technischen Hinweisen für die Probenahme und Untersuchung von Hackfleisch- und Fleischzubereitungsproben im Rahmen der Ausnahme von der Probenahmehäufigkeit nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005“ zu angewendet werden.

- Die Probenahmen, bzw. Untersuchungen sollten stets die Angebotsvielfalt der hergestellten Warengruppen umfassen und haben dabei mindestens nach Rot- und Weißfleisch getrennt zu erfolgen.
- Zum Nachweis einer ordnungsgemäßen Durchführung von Reinigungsmaßnahmen im Betrieb sind die Ergebnisse der mikrobiologischen Reinigungskontrolle durch Abklatsch- oder ATP-Kontrolle vorzulegen (Artikel 5 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 2073/2005; ISO-Norm 18593).
- Ein aktueller, mikrobiologischer Untersuchungsbefund zum Nachweis der ordnungsgemäßen Reinigung und Desinfektion und zur Beurteilung der Produktionshygiene (Entnahme von 10 Abklatsch- bzw. Tupferproben an den nachfolgend genannten Stellen: Lochscheibe, Schnecke, Schacht, Fleischablage, Auffangbehälter, Auslageschale, Schneidebrett, Waagentastatur, Handgriff der Kühleinrichtung, Lichtschalter; Untersuchungsspektrum: aerobe mesophile Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceen).

## **B. Darstellung der produktbezogenen Risikoanalyse**

- Risikoanalyse der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen, wie beispielsweise in der „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“ dargestellt.
- Ablaufdiagramm zum Wareneingang, Fleischverarbeitung und ggf. Verpackung von Fleisch
- Betriebliche Vorgaben zur Herstellungshygiene und bei der Auswahl und/oder der Herkunft der zur Herstellung verwendeten Rohstoffe

## **C. Konzept des Risikomanagements einschließlich der Guten Hygienepraxis**

Das betriebliche Risikomanagement (Dokumentation der Eigenkontrolle) sollte mindestens folgende Kriterien enthalten:

- Anweisung zur Herstellung von Fleischzubereitung und Hackfleisch
- Anweisung für Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen unter Berücksichtigung hygienesensiblen Bereiche (z. B. Fleischwolf), einschließlich Dokumentation der Durchführung, bzw. Erfolgskontrolle
- Temperaturkontrolle, -aufzeichnungen, Temperaturen, bzw. Temperaturregime im Herstellungsprozess
- Lieferantenbeurteilung (ggf. Nachweis der Lieferantenbeurteilung durch Zentrale)
- Rohstoffauswahl, Abverkaufsfristen und Verwertungsnachweise im Sinne der BLL-Leitlinien
- Personalqualifikation, einschließlich aktualisierter Festlegung der Verantwortlichkeiten
- Verbraucherhinweise gemäß Artikel 6 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005; bei Hackfleisch aus oder mit Geflügel besondere Hinweise für Verbraucher gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und § 16 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung; Regelungen anderer lebensmittelkennzeichnungsrechtlicher Bestimmungen bleiben unberührt (z. B. Angaben gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), zur Rindfleischetikettierung, Handelsklassen, o. ä.).

- Ergebnisse der spezifischen mikrobiologischen Untersuchungen (siehe Teil A) sowie betriebseigener und sonstiger nicht amtlicher Kontrollen/Betriebsaudits
- Maßnahmen bei Positivbefunden in Form eines Krisenfall-Protokolls

Die ordnungsgemäße Beachtung Ihrer Risikoanalyse und die arbeitspraktische Einhaltung Ihres dargestellten Risikomanagements werden im Rahmen der anschließenden Antragsprüfung zudem mittels einer unangekündigten Betriebskontrolle vor Ort überprüft.

### **Gebührenpflicht**

Die Amtshandlung der Erteilung einer Ausnahmegenehmigung ist **gebührenpflichtig**. Die Höhe der Gebühren ergibt aus den einschlägigen Vorschriften und berücksichtigt den **Zeitaufwand ab Antragsstellung**, der für die anschließende Bearbeitung benötigt wird.

### **Empfehlung**

*Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen vom 18. November 2009 (BLL-Leitlinie)*

*DIN ISO 18593: Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln- Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer*

---

### **Weitere Auskünfte erteilt:**

Bezirksamt Neukölln von Berlin  
Ordnungsamt - Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Karl-Marx-Str. 83  
12040 Berlin  
Telefon: (030) 90239 - 6748  
Fax: (030) 90239 - 53732  
Email: [vetleb@bezirksamt-neukoelln.de](mailto:vetleb@bezirksamt-neukoelln.de)  
Web: [www.berlin.de/ba-neukoelln/vetleb](http://www.berlin.de/ba-neukoelln/vetleb)

Stand: 06/2023