



## Informationen zum Fleischwolf - Anforderungen bei der Herstellung von Hackfleisch oder Faschiertem sowie Fleischzubereitungen

Um eine Ausnahmegenehmigung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel) zu erhalten und damit die wöchentlichen Beprobungen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen reduzieren zu können, müssen Sie unter anderem die Lebensmittelsicherheit auf andere Weise nachweisen oder sicherstellen. Basierend auf Anforderungen der BLL-Leitlinie (siehe unten) sind für das Thema „Fleischwolf“ deshalb die nachfolgenden Punkte zu beachten:

### 1. Fleischwolf (allgemeine Anforderungen)

#### 1.1 Alternative 1 – gekühlter Fleischwolf:

Der Fleischwolf ist gereinigt und desinfiziert im Kühlraum oder gekühlten Bereich (unter sieben Grad Celsius) zu lagern und zu benutzen. Als Alternative kann auch ein selbstkühlender Fleischwolf dienen. Der Fleischwolf muss mindestens **einmal pro Jahr** durch eine Abklatschprobe oder ATP-Prüfung überprüft werden.

Bei einer **Abklatschprobe** wird ein Nährboden-Streifen auf eine Fläche gedrückt und zu einem Labor geschickt, dass dann ein Gutachten erstellt (pro Fläche ein Streifen).

Bei einer **ATP-Prüfung** wird mit einem speziellen Gerät vor Ort gemessen. Die Ergebnisse sind von Ihnen aufzuzeichnen und aufzubewahren (weitere Informationen erhalten Sie im Merkblatt „Abklatschproben“).

#### 1.2 Alternative 2 – ungekühlter Fleischwolf mit zusätzlichen Eigenkontrollmaßnahmen:

Wenn **kein** gekühlter oder selbstkühlender Fleischwolf vorhanden ist, kann der gute hygienische Zustand und damit die ordnungsgemäße Herstellung von Hackfleisch zum Beispiel auch durch regelmäßige Abklatschproben oder ATP-Prüfungen des Fleischwolfs nachgewiesen werden. Zusätzlich ist die Fleischkerntemperatur stichprobenartig während der Produktion zu überprüfen.

**Wichtig:** Die Überprüfung zum Beispiel durch Abklatschproben hat mindestens einmal **pro Quartal** zu erfolgen.

#### 1.3 Hinweis:

Wenn kein gekühlter Fleischwolf vorhanden ist und auch die Anforderungen in Ziffer 1.2 nicht erfüllt werden, wird von Seiten der Landeshauptstadt München **keine Ausnahmegenehmigung** nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 erteilt oder die vorhandene Genehmigung wird widerrufen.

### 2. Herstellung

2.1 Die Bearbeitungsreihenfolge bei der Herstellung von Hackfleisch ist risikoorientiert festzulegen (zuerst Rind, dann Schwein, zuletzt Geflügel und Wild).

**Hinweis:** Gegebenenfalls ist eine Zwischenreinigung und Zwischendesinfektion erforderlich (bei Geflügel, Wild)

2.2 Fein zerkleinerte Geflügelfleischzubereitungen sollten mit einem separaten Fleischwolf hergestellt werden.

### 3. Reinigung und Kontrolle

3.1 Es ist eine regelmäßige Kontrolle der Gerätschaften auf technische Unversehrtheit erforderlich (physikalische Gefahr zum Beispiel durch Metall- oder Lackabsplitterungen).

3.2 Es ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, der den besonderen Anforderungen gerecht wird. Dabei ist der Fleischwolf einzubeziehen einschließlich regelmäßiger mikrobiologischer Reinigungskontrollen (**mindestens** jährlich) durch Abklatschprobe oder ATP-Kontrolle. Punkt 1.2 ist gegebenenfalls dabei zu beachten.

3.3 Der Fleischwolf ist **mindestens** einmal pro Arbeitstag zu reinigen (Vorreinigung, Heißwasser-Reinigung, Desinfektion, Trocknung);

#### **Wichtig:**

Der Fleischwolf ist immer so sauber zu halten, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln bei der Herstellung nicht gegeben ist.

Wird bei der Herstellung von Hackfleisch auf Kundenwunsch (ohne Lagerzeit) der Fleischwolf während des ganzen Tages mit Unterbrechungen verwendet, bedeutet dies, dass eine Reinigung nicht nur einmal täglich, sondern in regelmäßigen Abständen **mehrmals** am Tag zu erfolgen hat.

Erläuterung:

**Auch bei einer Temperatur von sieben Grad Celsius findet ein mikrobielles Wachstum statt.**

### 4. Dokumentation

Die oben genannten Punkte sind in Verfahrensanweisungen und gegebenenfalls mit Fließschema festzulegen und auch umzusetzen.

Insbesondere sollte klar geregelt sein, wer für was zuständig ist. Auch die konkrete Regelung der erforderlichen Maßnahmen bei festgestellten Mängeln ist notwendig.

BLL-Leitlinie: Leitlinie des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. - BLL „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“

Wegen weiterer Fragen wenden Sie sich bitte an die für Ihr Lebensmittelunternehmen zuständige **Lebensmittelüberwachung (Bezirksinspektion)**

BI Mitte	☎ 233-32401	BI Süd	☎ 233-39899
BI Nord	☎ 233-38611	BI West	☎ 233-46570
BI Ost	☎ 233-63508		

Die Lebensmittelüberwachung  
der Landeshauptstadt München