

Gemäß der Verordnung (EG) 2073/2005 unterliegen Lebensmittelunternehmer der Verpflichtung, ihre Erzeugnisse, wie Hackfleisch und Fleischzubereitungen regelmäßig untersuchen zu lassen, um zu überprüfen, ob die Eigenkontrollmaßnahmen und die Hygiene den Anforderungen genügen. Das heißt, dass bei selbst hergestelltem Hackfleisch und Fleischzubereitungen wöchentlich eine Probe zu entnehmen und zur Untersuchung einzusenden ist. Unter bestimmten Voraussetzungen kann dieses Intervall auf einen 14-tägigen Rhythmus reduziert werden.

Für kleine Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen (Hackfleisch nicht mehr als 2,5 Tonnen und Fleischzubereitungen nicht mehr als 5 Tonnen wöchentlich) herstellen, besteht jedoch grundsätzlich die Möglichkeit, von diesen Untersuchungsintervallen abzuweichen. Bedingung hierfür ist, dass die Betriebe die Leitlinien der Fleischerinnung oder des BLL anwenden und die hier dargelegten Maßnahmen im Betrieb ergreifen. Auf Antrag kann diese Genehmigung erteilt werden.

Link ---Antrag auf Erteilung einer Ausnahmegenehmigung

Die BLL Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis und die Leitlinie des Deutschen Fleischer-Verbandes sind für Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen gedacht und umfassen die relevante Risikoanalyse und beschreiben die mindesterforderlichen Maßnahmen mit dem Ziel, die Voraussetzungen zur Anpassung der Häufigkeit von mikrobiologischen Untersuchungen mittels einer Ausnahmegenehmigung durch die zuständigen Behörden aufzuzeigen,

Link <http://www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinie-hackfleisch/>

Link www.fleischerhandwerk.de