

Kontakt:
Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach
Tel.: (02261) 88-3903, - _____
Fax: (02261) 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
ÜBERWACHUNGSAMT**

Stand: November 2025

Mikrobiologische Untersuchungen in handwerklichen Metzgereien und Schlachtbetrieben

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in Lebensmitteln fordert in Schlachtbetrieben und Betrieben, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen, im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle mikrobiologische Untersuchungen. Demnach müssen Schlachtbetriebe und Betriebe, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen, wöchentlich Proben zur Untersuchung auf Enterobacteriaceae bzw. E. coli, aerobe mesophile Keimzahl und Salmonellen entnehmen. Kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können jedoch von diesen Probeentnahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies von der zuständigen Behörde (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt) genehmigt wird.

Betriebe, die kein Hackfleisch oder Fleischzubereitungen zum Rohverzehr anbieten und dies gekennzeichnet haben sowie Schlachtbetriebe, die weniger als 1.000 Großvieheinheiten bzw. weniger als 150.000 Stück Geflügel oder Hasentiere pro Jahr schlachten, sind bezüglich der Produkt- bzw. Schlachtkörperuntersuchungen von der oben genannten Verordnung ausgenommen.

1. Proben von Schlachtkörpern:

Mindestens einmal im Jahr (Häufigkeit ist abhängig von der durchschnittlichen Jahresschlachttierzahl) müssen von Schlachtkörpern der bei Ihnen geschlachteten Tiere Gewebe- oder Abstrichproben entnommen werden. Dabei müssen alle Schlachtkörper des Schlachttages (maximal 5 Tiere) jeweils an vier Stellen beprobt werden. Bei der Beprobung zur Untersuchung auf Salmonellen ist die Probenahme mit Hilfe eines Kratzschwammes durchzuführen. Die Proben müssen gekühlt aufbewahrt und auf die aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Salmonellen und den Enterobacteriaceagehalt untersucht werden.

Bei unbefriedigenden Befunden müssen entsprechende Maßnahmen eingeleitet und dokumentiert werden.

Gemäß der Zoonoseverordnung wird vorsorglich daraufhin gewiesen, dass der Nachweis von Zoonoseerregern umgehend der zuständigen Lebensmittelüberwachung mitgeteilt werden muss.

2. Proben von Hackfleisch und Fleischzubereitungen:

Mindestens einmal im Jahr müssen 5 Teilproben entnommen werden, die anschließend zu einer Probe zusammengefasst werden können („gepoolt“). Die Proben müssen gekühlt aufbewahrt oder können eingefroren werden und müssen auf Salmonellen, Listeria monocytogenes und E. coli untersucht werden. Bei auf Einzelhandelsebene hergestelltem Hackfleisch, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum mehr als 24 Stunden beträgt, ist zudem die Untersuchung auf die aerobe mesophile Keimzahl Pflicht. Die Untersuchung auf die aerobe mesophile Keimzahl wird in den übrigen Fällen empfohlen. Lebensmittelunternehmen, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, welche ein durch Listeria monocytogenes verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen könnten, müssen zudem Abklatschproben auch auf Listeria monocytogenes untersuchen lassen.

Bei unbefriedigenden Befunden müssen entsprechende Maßnahmen eingeleitet und dokumentiert werden.

Gemäß der Zoonoseverordnung wird vorsorglich daraufhin gewiesen, dass der Nachweis von Zoonoseerregern umgehend der zuständigen Lebensmittelüberwachung mitgeteilt werden muss.

3. Bakteriologische Probenahme zur Überprüfung von Reinigung und Desinfektion:

Zur Überprüfung der ordnungsgemäßen Funktion Ihrer Hygienekontrollmaßnahmen haben Sie angemessene Untersuchungen durchzuführen. Hierbei müssen Sie in der Regel selbst entscheiden, wie oft Sie diese Untersuchungen durchführen. Für die Erteilung der Ausnahmegenehmigung zur Reduzierung der vgl. Probeentnahmehäufigkeiten (mikrobiologische Proben) ist jedoch Voraussetzung, dass Sie sich hierbei an die vorgegebenen Probeentnahmehäufigkeiten der Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien halten.

Entnehmen Sie dafür jährlich (an einem Termin oder übers Jahr verteilt) mindestens 10 Abklatsch- oder Tupferproben von bereits gereinigten (!) Arbeitsgeräten oder anderen Oberflächen und lassen sie diese auf Gesamtkeimzahl untersuchen. Als Probeentnahmestellen kommen bspw. in Frage: Messer, Sägeblätter und sonstige Schneidegeräte; Schneidetische, Haken, Förderbänder, Schürzen, Schlachtschragen, Türen, Türgriffe und andere Einrichtungen, wenn sie mit dem Tierkörper oder Fleisch in Berührung kommen. Mit diesen Proben sollen gereinigte und desinfizierte Oberflächen auf den Reinigungs- und Desinfektionserfolg überprüft werden. Die Ergebnisse werden als *befriedigend* oder *unbefriedigend* bewertet. Ursachen für unannehbare Ergebnisse können *die Verwendung ungeeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die falsche Anwendung dieser Mittel, unzureichende Wartung der Reinigungsgeräte oder mangelnde Kenntnisse oder Ausbildung sein.*

Bei unbefriedigenden Befunden müssen in Absprache mit dem Veterinäramt geeignete Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene eingeleitet werden. Die Untersuchungsergebnisse sind aufzubewahren und dem amtlichen Kontrollpersonal auf Verlangen vorzulegen.

Bei der Wahl eines akkreditierten Untersuchungsinstitutes wenden Sie sich an Ihre Verbände oder Kammern. Auf der Internetseite des Landesamtes für Verbraucherschutz und Ernährung Nordrhein-Westfalen (LAVE) steht Ihnen zusätzlich unter LAVE NRW: Gegenprobensachverständige eine Liste der gegenprobensachverständigen Personen zur Verfügung. Das gewählte Untersuchungslabor ist Ihnen auch bei Unklarheiten bezüglich der Probeentnahmedurchführung behilflich.

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.