

Anhang 1: Mikrobiologische Kriterien für Hackfleisch und Fleischzubereitungen im Rahmen der gesetzlichen Probenahmehäufigkeit (siehe Verordnung (EG) Nr. 2073/2005)

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismus	Probenahmeplan		Grenzwerte		Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c	m	M			
Hackfleisch/Faschiertes	Aerobe mesophile Keimzahl ¹ (PHK)	5	2	5.10 ⁵ KBE/g	5.10 ⁶ KBE/g	ISO 4833	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
	<i>E. coli</i> ¹ (PHK)	5	2	50 KBE/g	500 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
Fleischzubereitungen	<i>E. coli</i> ¹ (PHK)	5	2	500 KBE/g	5000 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. ¹ (LSK)	5	0	In 25 g nicht vorhanden		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	

¹ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismus	Probenahmeplan		Grenzwerte		Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
		n	c	m	M			
Hackfleisch / Faschirtes und Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. ¹ (LSK)	5	0	In 25 g nicht vorhanden		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
	Thermotolerante <i>Campylobacter</i> spp. ^{2 3} (PHK)	5	0	100 KBE/g	100 KBE/g	⁴	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
Hackfleisch / Faschirtes und Fleischzubereitungen, die aus anderen Fleischarten als Geflügel hergestellt wurden und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. ¹ (LSK)	5	0	In 10 g nicht vorhanden		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	

² K.E. vom 26. April 2009

³ Dieses Kriterium gilt nicht für Erzeugnisse, die zur Weiterverarbeitung in einem anderen Lebensmittelunternehmen als dem Einzelhandel bestimmt sind, vorausgesetzt, dass diese Verarbeitung das Risiko beseitigt und durch sie ein Lebensmittel einer anderen Kategorie hergestellt werden soll.

⁴ Siehe die Liste der anerkannten Methoden in der Mikrobiologie: <https://www.favv-afsca.be/labor/zugelassenelabore/>