



Rundschreiben betreffend:

- Das Prozesshygienekriterium *Salmonella* spp., das auf Schlachtkörper von Masthähnchen und Puten anwendbar ist;
- Das Prozesshygienekriterium *Campylobacter* spp., das auf Schlachtkörper von Masthähnchen anwendbar ist;
- das Lebensmittelsicherheitskriterium *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium*, das auf frisches Geflügelfleisch anwendbar ist;
- die Möglichkeit einer Lockerung der Probenahmehäufigkeit für die „kleinen Schlachthöfe“ und die „kleinen Zerlegebetriebe“ für Geflügel.

Aktenzeichen	PCCB/S3/823823	Datum	06.12.2019
Aktuelle Version	2.4	Gültig ab	01.01.2020
Schlüsselwörter	Schlachthöfe und Zerlegebetriebe für Geflügel - mikrobiologische Eigenkontrolle - Prozesshygienekriterien <i>Salmonella</i> spp. und <i>Campylobacter</i> spp. – Lebensmittelsicherheitskriterium <i>Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium</i> – Probenahme – Lockerung für kleine Schlachthöfe und kleine Zerlegebetriebe für Geflügel		

Verfasst von	Genehmigt von
Wits, Julie, Attaché	Heymans, Jean-François, Generaldirektor a.i.

1. Ziel

Ziel dieses Rundschreibens ist es, die Aufmerksamkeit der Betreiber der Schlachthöfe und der Zerlegebetriebe für Geflügel auf folgende Punkte zu lenken:

- Prozesshygienekriterium *Salmonella* spp. für Schlachtkörper von Masthähnchen und Puten;
- Prozesshygienekriterium *Campylobacter* spp. für Schlachtkörper von Masthähnchen;
- das Kriterium der Lebensmittelsicherheit *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium* für frisches Geflügelfleisch;
- die nationalen Bedingungen für die Anwendung der in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 den Mitgliedstaaten gebotenen Lockerungsmöglichkeit in Bezug auf die Probenahmehäufigkeit für „kleine Schlachthöfe“ und „kleine Zerlegebetriebe“ für Geflügel.

2. Anwendungsbereich

Suche nach Salmonellen und Campylobacter auf Geflügelschlachtkörpern und nach Salmonellen auf frischem Geflügelfleisch bei der mikrobiologischen Eigenkontrolle durch die Betreiber der Fleischbetriebe.

3. Referenzdokumente

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, Anhang I (konsolidierte Fassung)

Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

Ministerieller Erlass vom 22. November 2004 über die Modalitäten der Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette

3.2. Sonstige

/

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

- FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- M.E. vom 22. November 2004: Ministerieller Erlass vom 22. November 2004 über die Modalitäten der Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette
- K.E. vom 14. November 2003: Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette
- Gelockerte Häufigkeit: Häufigkeit der Probenahme im Hinblick auf die mikrobiologische Analyse von Schlachtkörpern und frischem Geflügelfleisch durch Schlachthöfe und Zerlegebetriebe für Geflügel, die den in Abschnitt 5.3.2 beschriebenen Anforderungen entsprechen und denen von der LKE eine Lockerung gewährt wurde
- Reduzierte Häufigkeit: Häufigkeit der Probenahme im Hinblick auf die mikrobiologische Analyse von Schlachtkörpern und frischem Geflügelfleisch reduziert auf eine vierzehntägige Probenahme, wie in Anhang I, 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 beschrieben; für Salmonellen, wenn in dreißig aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden; für *Campylobacter* spp., wenn in zweiundfünfzig aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden

- Kleiner Schlachthof für Geflügel: Schlachthof, in dem höchstens 1.000.000 Masthähnchen pro Jahr geschlachtet werden; bei der Schlachtung von Puten gilt folgender Umwandlungssatz: 1 Pute = 3 Masthähnchen
- Kleiner Zerlegebetrieb für Geflügel: Zerlegebetrieb, in dem maximal 10.000 kg Geflügelfleisch pro Woche zerlegt werden
- *S.e./S.t.: Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium*¹
- KBE: Koloniebildende Einheit
- LKE: Lokale Kontrolleinheit
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005: Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

5. Mikrobiologische Kriterien „Salmonella“ und „Campylobacter“ für Schlachtkörper und frisches Geflügelfleisch, Häufigkeit der Probenahme und Lockerungen

5.1. Prozesshygienekriterien *Salmonella* spp. und *Campylobacter* spp.

Für Masthähnchen und Puten sind in den Verordnungen Hygienekriterien festgelegt, um eine Fäkalkontamination von Schlachtkörpern aus infizierten Herden oder infolge einer Kreuzkontamination im Schlachthof zu verhindern. Für Schlachtkörper von Masthähnchen gibt es zwei Kriterien: *Salmonella* spp. und *Campylobacter* spp. Für Schlachtkörper von Puten gibt es derzeit nur ein Kriterium: *Salmonella* spp.

Die Überwachung der Einhaltung der Prozesshygienekriterien muss im Rahmen der Eigenkontrolle in den Schlachthöfen erfolgen.

Die Kriterien sind in Punkt 5.3.4 aufgeführt.

Anm.: Für andere Arten als Masthähnchen und Puten wurden bisher keine verordnungsmäßigen Kriterien festgelegt, aber die betroffenen Betreiber sind nicht von der Durchführung mikrobiologischer Analysen im Rahmen ihres HACCP-basierten Eigenkontrollsystems befreit.

5.2. Kriterium der Lebensmittelsicherheit ‚*Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium*‘

Neben dem Prozesshygienekriterium *Salmonella* spp. für Masthähnchen- und Putenschlachtkörper gibt es ein Lebensmittelsicherheitskriterium *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium* für diese Matrizen. Falls das Vorhandensein von *Salmonella* spp. bei der Überprüfung des Prozesshygienekriteriums an den Schlachtkörpern nachgewiesen wird, müssen die Isolate für *S.e./S.t.* serotypisiert werden.

Das Lebensmittelsicherheitskriterium gilt auch für Frischfleisch, einschließlich zerlegtem Fleisch. Darüber hinaus gilt es nicht nur für Fleisch von Masthähnchen und Puten, sondern auch für Fleisch aus Zuchtherden von *Gallus gallus* und von Legehennen. Daher müssen auch Probenahmen und Analysen für diese Geflügelarten sowohl in Schlachthöfen als auch in Zerlegebetrieben durchgeführt werden, um die Einhaltung des Lebensmittelsicherheitskriteriums zu überprüfen.

Die Kriterien sind in Punkt 5.3.4 aufgeführt.

¹ Einschl. monophasischer Stämme mit der Antigenformel 1,4,[5],12:i:-

5.3. Methode und Häufigkeit der Probenahme

5.3.1. Grundprinzip

In Masthähnenschlachthöfen können die Proben zur Überprüfung des Prozesshygienekriteriums *Salmonella* spp. verwendet werden, um das Prozesshygienekriterium *Campylobacter* spp. zu überprüfen.

- Wenn die Salmonella- und Campylobacter-Analysen im gleichen Labor durchgeführt werden: Proben der Halshaut von 15 Schlachtkörpern werden mindestens einmal wöchentlich entnommen. Zu diesem Zweck werden an einem Schlachttag 3 zufällig gewählte Schlachtkörper aus 5 Partien Geflügel entnommen. Die Halshaut von 3 Schlachtkörpern aus einer Partie Geflügel wird zu einer Probe von mindestens 26 g gepoolt. Dieses Verfahren wird 5 Mal wiederholt, so dass am Ende aus den 5 Partien 5 Proben von jeweils mindestens 26 g erhalten werden (26 g werden benötigt, um eine Probe parallel auf Salmonella und Campylobacter prüfen zu können). Diese 5 Proben werden verwendet, um die Prozesshygienekriterien *Salmonella* spp. und *Campylobacter* spp. sowie das Lebensmittelsicherheitskriterium S.e./S.t. zu überprüfen.

- Wenn die Salmonella- und Campylobacter-Analysen in 2 verschiedenen Laboren durchgeführt werden:

Proben der Halshaut von 20 Schlachtkörpern werden mindestens einmal wöchentlich entnommen. Zu diesem Zweck werden an einem Schlachttag 4 zufällig gewählte Schlachtkörper aus 5 Partien Geflügel entnommen. Die Halshaut von 4 Schlachtkörpern aus einer Partie Geflügel wird zu einer Probe von mindestens 35 g gepoolt. Dieses Verfahren wird 5 Mal wiederholt, so dass am Ende aus den 5 Partien 5 Proben von mindestens 35 g erhalten werden. Diese 5 Proben werden dann aufgeteilt, um 5 Endproben von mindestens 25 g für die Suche nach Salmonella und 5 Endproben von mindestens 10 g für die Campylobacter-Zählung zu erhalten. Die 5 Proben von 25 g werden verwendet, um das Prozesshygienekriterium *Salmonella* spp. sowie das Lebensmittelsicherheitskriterium S.e./S.t. zu überprüfen. Die 5 Proben von 10 g werden verwendet, um das Prozesshygienekriterium *Campylobacter* spp. zu überprüfen.

In Putenschlachthöfen werden mindestens einmal wöchentlich Proben der Halshaut von 15 Schlachtkörpern entnommen. Zu diesem Zweck werden an einem Schlachttag 3 zufällig gewählte Schlachtkörper aus 5 Partien Geflügel entnommen. Die Halshaut von 3 Schlachtkörpern aus einer Partie Geflügel wird zu einer Probe von mindestens 25 g gepoolt. Dieses Verfahren wird 5 Mal wiederholt, so dass am Ende aus den 5 Partien 5 Proben von mindestens 25 g erhalten werden. Diese 5 Proben werden verwendet, um das Prozesshygienekriterium *Salmonella* spp. sowie das Lebensmittelsicherheitskriterium S.e./S.t. zu überprüfen.

In Schlachthöfen für Zuchtherden von Gallus gallus und Legehennen werden mindestens einmal pro Woche 5 Proben von mindestens 25 g entnommen, um das Lebensmittelsicherheitskriterium S.e./S.t. zu überprüfen. Zu diesem Zweck werden an einem Schlachttag 5 vollständige Schlachtkörper samt Halshaut zufällig aus 1 Partie Geflügel entnommen.

Die Probenahme muss am Ende der Schlachtkette nach der Kühlung erfolgen. Der Probenahmetag ist wöchentlich so zu ändern, dass jeder Schlachttag abgedeckt ist.

Geflügelschlachtkörper aus Herden mit unbekanntem Salmonellenstatus (Betriebe mit weniger als 200 Tieren) oder die positiv auf *S.e./S.t.* getestet wurden, müssen von den Schlachthöfen in ihre Probenahmepläne aufgenommen werden. Es liegt auf der Hand, dass der Anteil der Schlachtkörperproben aus diesen Herden an der Gesamtheit der Proben mindestens dem Anteil dieser Chargen an der Gesamtheit der geschlachteten Chargen entsprechen muss. Die ICA-Bewertung wird die proaktive Verwaltung der Probenahmen unterstützen.

In den Zerlegebetrieben für Geflügel (Masthähnchen, Puten, Zuchtherden von *Gallus gallus* und Legehennen) werden wöchentlich 5 Proben von mindestens 25 g aus einer Partie entnommen, um das Lebensmittelsicherheitskriterium zu überprüfen. Eine Probe, die aus Geflügelstücken mit Haut entnommen wird, enthält Haut und dünne Abschnitte von Oberflächenmuskeln, wenn die Hautmenge für eine Unterprobe nicht ausreicht. Eine Probe, die aus Geflügelstücken ohne Haut oder mit einer geringen Menge Haut entnommen wird, enthält einen oder mehrere Abschnitte von Oberflächenmuskeln. Die Fleischscheiben sollten möglichst viel Fleischfläche enthalten. Der Probenahmetag ist wöchentlich so zu ändern, dass jeder Wochentag abgedeckt ist.

Die Häufigkeit der Probenahmen und Untersuchungen auf Salmonellen kann auf eine 14-tägige Untersuchung verringert werden, sofern in 30 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden. Bei unbefriedigenden Ergebnissen: siehe Punkt 5.3.6.

Die Häufigkeit der Probenahmen und Untersuchungen auf *Campylobacter* kann auf eine 14-tägige Untersuchung verringert werden, sofern in 52 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden. Bei unbefriedigenden Ergebnissen: siehe Punkt 5.3.6.

Die neben einem Schlachthof befindlichen Zerlegebetriebe, in denen ausschließlich Geflügelschlachtkörper aus diesem Schlachthof zerlegt werden, können die Ergebnisse der Untersuchungen des Schlachthofs nutzen und können daher von der Salmonella-Probenahme befreit werden.

Die Betreiber von Zerlegebetrieben, die frisches Geflügelfleisch von anderen Herstellern kaufen und es ausschließlich zur Um- und/oder Neuverpackung verwenden, unterliegen nicht der oben beschriebenen Probenahmehäufigkeit. Mikrobiologische Analysen müssen jedoch Teil der HACCP-Verfahren sein. Die Betreiber legen die Häufigkeit fest.

5.3.2. Lockerungen

In Anhang I, Kapitel 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ist vorgesehen, dass kleine Schlachthöfe und Betriebe, die in kleinen Mengen frisches Geflügelfleisch produzieren, von dieser Probenahmehäufigkeit ausgenommen werden können, wenn dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse gerechtfertigt ist und die zuständige Behörde ihre Genehmigung erteilt. Die zuständige belgische Behörde, die FASNK, ist zu dem Schluss gelangt, dass bestimmte Betriebe in den Genuss einer Lockerung der gesetzlich festgelegten Probenahmehäufigkeit kommen können, sofern sie bestimmten Bedingungen genügen. Die Modalitäten dieser Lockerung sind nachstehend definiert.

Geflügelschlachthöfe, die höchstens 1.000.000 Masthähnchen pro Jahr schlachten, können sofort eine Lockerung der Probenahmehäufigkeit erhalten, wenn die nachstehenden Bedingungen erfüllt sind. Die Lockerungen gelten auch bei der Schlachtung von Puten, wobei der folgenden Umwandlungssatz zu berücksichtigen ist: 1 Pute = 3 Masthähnchen.

Die Bedingungen sind:

- Der Schlachthof weist günstige Ergebnisse (einschließlich günstige Ergebnisse mit Bemerkungen) für die Checklisten zu den Punkten Infrastruktur, Installation und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und obligatorische Meldung auf, die jüngst vom Inspektor der FASNK oder vom Beauftragten ausgefüllt wurden, oder die letzte durchgeführte Kontrolle war eine günstige Nachprüfung;
- die Ergebnisse der 50 aufeinander folgenden Proben der letzten 10 Wochen waren befriedigend (Auslegung der Ergebnisse: 5.3.5.).

Bei Schlachthöfen, die zwischen 150.000 und 1.000.000 Masthähnchen pro Jahr schlachten, gilt eine gelockerte Probenahmehäufigkeit von einer Probenahme (= 5 Proben) pro Monat; bei Schlachthöfen, die zwischen 10.000 und 150.000 Masthähnchen pro Jahr schlachten, gilt eine gelockerte Probenahmehäufigkeit von einer Probenahme pro Quartal; bei Schlachthöfen, die bis zu 10.000 Masthähnchen pro Jahr schlachten, gilt eine gelockerte Probenahmehäufigkeit von einer Probenahme pro Halbjahr.

Darüber hinaus haben Schlachthöfe, die zwischen 150.000 und 1.000.000 Masthähnchen pro Jahr schlachten, die Möglichkeit, diese gelockerte Häufigkeit auf eine Probenahme alle 2 Monate zu reduzieren, sofern die Ergebnisse von 10 aufeinander folgenden Stichproben nach der Umstellung auf die gelockerte Häufigkeit befriedigend sind.

Bei Schlachthöfen, die bis zu 150.000 Masthähnchen pro Jahr schlachten, ist die Häufigkeit der Probenahme jedoch nicht mehr weiter reduzierbar.

Anm.: Wenn im Schlachthof an einem Schlachttag nicht 5 Partien geschlachtet werden, so werden die 5 Probenahmen natürlich auf die Anzahl der geschlachteten Partien verteilt.

Für Zerlegebetriebe, in denen höchstens 10.000 kg frisches Fleisch pro Woche zerlegt werden, kann die Häufigkeit gelockert werden, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Der Zerlegebetrieb weist günstige Ergebnisse (einschließlich günstige Ergebnisse mit Anmerkungen) für die Checklisten zu den Punkten Infrastruktur, Installation und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und obligatorische Meldung auf, die jüngst vom Inspektor der FASNK oder vom Beauftragten ausgefüllt wurden, oder die letzte durchgeführte Kontrolle war eine günstige Nachprüfung;
- Die Ergebnisse der Probenahmen (n = 5) der letzten 10 Wochen waren befriedigend (Auslegung der Ergebnisse: 5.3.5.)

Diese gelockerte Häufigkeit besteht aus 1 Probenahme (n = 5) pro Monat, die auf eine Probenahme alle 2 Monate reduziert werden kann, sofern die Ergebnisse von 10 aufeinander folgenden Probenahmen nach der Umstellung auf die gelockerte Häufigkeit (also nach 10 Monaten) befriedigend sind.

Um diese Lockerung zu erhalten, muss ein Antrag per E-Mail an die für den Zerlegebetrieb zuständige LKE gestellt werden, und zwar über die generische E-Mail-Adresse <http://www.favv-afsca.fgov/ulc/>, wobei die folgenden Informationen anzugeben sind:

- die im Schnitt in den letzten 52 Wochen produzierte Fleischmenge (kg/Woche). Dieser Durchschnittswert wird berechnet, indem die in den letzten 52 Wochen produzierten Mengen addiert werden und diese Zahl durch die Anzahl Wochen geteilt wird, in denen die Zerlegung stattgefunden hat. Die Wochen ohne Zerlegearbeiten werden nicht berücksichtigt;
- die Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen der letzten 10 Wochen (Mindestangaben: Produkt/Keim/Ergebnisse, Datum der Probenahme und der Untersuchung, Labor, das die Untersuchung durchgeführt hat, und Analyseverfahren).

Die LKE prüft den Antrag, und der Antragsteller wird über die Entscheidung informiert. Wenn eine Lockerung gewährt wird, legt die LKE das Datum des Inkrafttretens der Lockerung fest.

Achtung:

Wenn sich die Produktionsmengen ändern, muss der Bediener die entsprechende Häufigkeit der Probenahme anpassen. Für Zerlegebetriebe, die aufgrund einer Änderung der Produktion mehr als 10.000 kg/Woche produzieren, bedeutet dies, dass sie die Basishäufigkeit anwenden müssen (d. h. die Probenahmehäufigkeit, die in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegt ist, siehe Punkt 5.3.1). Die LKE muss unverzüglich informiert werden, wenn sich die Produktionsmengen ändern und der Betreiber nicht mehr in den Genuss von Lockerungen gelangt.

Die zuvor erhaltenen Lockerungen werden selbstverständlich sofort aufgehoben, wenn festgestellt wird, dass die erste oder die zweite der oben genannten Bedingungen nicht mehr erfüllt ist. Der Betreiber, der eine gelockerte Probenahmehäufigkeit erhalten hat, die eventuell mit einer Reduzierung einhergeht, und der ein ungünstiges Inspektionsergebnis für die Punkte Infrastruktur, Installation und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und obligatorische Meldung erhält, darf bis zur nächsten Überprüfung weiterhin die gelockerte Probenahmehäufigkeit anwenden. Wenn diese Überprüfung zu einem günstigen Ergebnis führt, bleibt die gelockerte Häufigkeit weiterhin anwendbar. Im Falle einer ungünstigen Überprüfung muss der Bediener zur Basis-Probenahmehäufigkeit (1x/Woche) zurückkehren. Wenn die Anforderungen für den Erhalt einer Lockerung der Häufigkeit erneut erfüllt werden (günstige Ergebnisse (einschließlich günstige Ergebnisse mit Bemerkungen) für die Punkte Infrastruktur, Installation und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und obligatorische Meldung sowie günstige Untersuchungsergebnisse bei mindestens 10 aufeinander folgenden Probenahmen), kann wieder die ursprünglich von der LKE gewährte gelockerte Häufigkeit angewandt werden. Hierfür ist kein erneuter Antrag bei der LKE erforderlich. Folgen, wenn die Ergebnisse nicht mehr befriedigend sind: siehe Punkt 5.3.6.

5.3.3 Untersuchung

Die im Rahmen der Eigenkontrolle im Schlachthof oder im Zerlegebetrieb vorgenommenen Untersuchungen müssen in einem Labor, das von der Agentur für diese Analysen zugelassen ist oder das sich an [laborübergreifenden Tests](#) beteiligt, durchgeführt werden. Die Proben müssen gemäß den Referenzmethoden (EN/ISO 6579 für Salmonellen und EN/ISO 10272-2 für Campylobacter) untersucht werden. Die Verwendung anderer Analysemethoden ist zulässig, wenn diese nach ISO 16140 validiert wurden. Eine zweimal jährlich aktualisierte Liste der anerkannten mikrobiologischen Methoden ist auf der Website der Agentur verfügbar (http://www.afsca.fgov.be/labor/zugelassenelabore/_documents/1593348_liste-meth-microbio-v27_fr-nl.pdf).

Die Proben werden bis zur Untersuchung zwischen 1 und 8 °C gekühlt aufbewahrt und transportiert und dürfen auf gar keinen Fall eingefroren werden. Die Untersuchung auf Campylobacter wird innerhalb von 48 Stunden nach der Probenahme ohne Unterbrechung der Kühlkette durchgeführt. Die Untersuchung auf Salmonella erfolgt innerhalb von höchstens 72 Stunden nach der Probenahme ohne Unterbrechung der Kühlkette.

Falls Salmonellen an den Schlachtkörpern von Masthähnchen oder Puten nachgewiesen werden, müssen die Stämme zur Serotypisierung an das Nationale Referenzlabor für Salmonella geschickt werden, nämlich an das WIV (Wissenschaftliches Institut für Volksgesundheit, Rue J. Wytsman 14, 1050 Brüssel). Diese Isolate werden vom WIV auch auf ihre Antibiotikaresistenz getestet. Die Kosten der Serotypisierung werden von den Betreibern getragen, die Kosten der Untersuchungen auf Antibiotikaresistenz werden von der Agentur getragen. Die Agentur nutzt diese

Resistenzuntersuchungen, um die Mindestanzahl von Isolaten zu erreichen, deren Empfindlichkeit gegenüber antimikrobiellen Mitteln gemäß dem Durchführungsbeschluss 2013/652/EU der Kommission vom 12. November 2013 zur Überwachung und Meldung von Antibiotikaresistenzen bei zoonotischen und kommensalen Bakterien überprüft werden muss.

Mikrobiologische Kriterien

	Mikroorganismus	Plan der Probenahmen		Grenzwerte
		n	c	
Frisches Geflügelfleisch	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Nicht vorhanden in 25 g
Schlachtkörper von Masthähnchen und Puten	<i>Salmonella</i> spp.	50	5	Nicht vorhanden in 25 g einer gepoolten Halshaut-Probe
Schlachtkörper von Masthähnchen	<i>Campylobacter</i> spp.	50	15 ab dem 01.01.2025: 10	1.000 KBE/g

n = Anzahl der Einheiten, die die Probe bilden; c = Maximale Anzahl der Einheiten, in denen der Mikroorganismus gefunden werden darf.

Die 50 Proben werden in 10 aufeinander folgenden Probenahmen entnommen.

5.3.4 Erfassung und Auslegung des Ergebnisses

Die Ergebnisse der Untersuchungen der Prozesshygienekriterien sind chronologisch in Form von Tabellen oder Grafiken vorzulegen, die mindestens die Ergebnisse der letzten 10 Proben enthalten müssen.

Die Betreiber von Schlachthöfen für Masthähnchen und Puten müssen der Agentur monatlich die Ergebnisse ihrer Salmonellen- und Campylobacter-Untersuchungen übermitteln, d. h. die Gesamtzahl der entnommenen Proben sowie die Anzahl der Proben, deren Ergebnis als unbefriedigend angesehen wird. Die Ergebnisse des Vormonats müssen spätestens am 20. des Monats übermittelt werden. Diese Daten müssen über Beltrace oder per Mobilgerät über den URL-Link https://prd.sanitel.be/web/PRD_SanitelMob_Web/account/Login gespeichert werden (siehe Bildschirmausdrucke in Anhang 2).

Die Ergebnisse der Untersuchungen zum Prozesshygienekriterium *Salmonella* spp. gelten als befriedigend, wenn von allen 50 Proben aus den letzten 10 Probenahmen maximal 5 Proben positiv auf Salmonellen getestet wurden. Wenn von 50 Proben 6 oder mehr positiv sind, gilt das Ergebnis als unbefriedigend.

Die Ergebnisse der Untersuchungen zum Prozesshygienekriterium *Campylobacter* spp. sind befriedigend, wenn von allen 50 Proben aus den letzten 10 Probenahmen maximal 15 Proben (ab dem 1. Januar 2025: maximal 10) eine Kontamination mit mehr als 1.000 KBE/g aufweisen.

Wenn von 50 Proben 16 oder mehr Proben (ab dem 1. Januar 2025: 11 oder mehr Proben) eine Kontamination mit mehr als 1.000 KBE/g aufweisen, gilt das Ergebnis als unbefriedigend.

Für kleine Geflügelschlachthöfe, in denen die gelockerte Häufigkeit einer vierteljährlichen oder halbjährlichen Probenahme angewendet wird, werden die Ergebnisse wie folgt ausgelegt: Es werden die Ergebnisse der letzten beiden Probenahmen in Betracht gezogen. Wenn von den 10 Proben aus den letzten 2 Probenahmen zwei oder mehr Proben positiv auf Salmonella getestet wurden, gelten die Ergebnisse als unbefriedigend. Für Campylobacter gilt: Wenn von den 10 Proben aus den letzten 2 Probenahmen vier oder mehr Proben (ab dem 1. Januar 2025: drei oder mehr Proben) > 1.000 KBE/g aufgewiesen haben, gelten die Ergebnisse als unbefriedigend.

Das Ergebnis der Untersuchung hinsichtlich des Sicherheitskriteriums wird als unbefriedigend angesehen, wenn *Salmonella enteritidis* oder *Salmonella typhimurium* erkannt wird.

5.3.6. Korrekturmaßnahmen

Wenn die Ergebnisse der Untersuchungen hinsichtlich der Prozesshygienekriterien unbefriedigend sind oder dazu neigen, unbefriedigend zu werden, muss der Schlachthofbetreiber unverzüglich Korrekturmaßnahmen ergreifen, um die guten Hygienepraktiken und die Einhaltung der HACCP-Verfahren wiederherzustellen. Auf jeden Fall muss die Schlachthygiene verbessert und die Prozesskontrolle überprüft werden.

Die Korrekturmaßnahmen können darüber hinaus die Ermittlung des Salmonellenstatus der Tiere in ihrem Herkunftsbetrieb, die Risikobewertung beim Transport der Tiere, die Beurteilung der Sauberkeit der Tiere usw. umfassen und somit zu einer Anpassung der Tierbeschaffungspolitik und/oder der Schlachtverwaltung sowie des Transports führen.

Die vom Betreiber getroffenen Korrekturmaßnahmen sind im Rahmen des auf HACCP-Grundsätzen fußenden Eigenkontrollsystems zu registrieren.

Die Agentur hat im Übrigen Aktionsgrenzwerte (AG) festgelegt, so dass frühzeitig Korrekturmaßnahmen ergriffen werden, bevor die gesetzlichen Kriterien überschritten werden. Maßnahmen müssen spätestens dann ergriffen werden, wenn die Anzahl der positiven Ergebnisse (Salmonellen vorhanden/> 1.000 KBE/g Campylobacter) den Aktionsgrenzwert von 3 positiven Proben in den letzten 50 Ergebnissen für Salmonellen bzw. von 12 positiven Proben in den letzten 50 Ergebnissen für Campylobacter erreicht (ab dem 1. Januar 2025: 8 positive Proben). Spezifische Maßnahmen (förmlich = Verwarnung oder Protokoll) können vom amtlichen Tierarzt auferlegt werden, der feststellt, dass der Betreiber seinen Verpflichtungen zur Verbesserung der Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung nicht nachkommt, wenn seine Ergebnisse den Aktionsgrenzwert überschreiten.

Sind die Ergebnisse der Untersuchungen hinsichtlich des Sicherheitskriteriums unbefriedigend, muss das Produkt vom Markt genommen und/oder zurückgerufen werden. Produkte, die auf den Markt gebracht wurden, aber noch nicht im Einzelhandel verkauft werden, können einer thermischen Behandlung unterzogen werden, die dazu bestimmt und geeignet ist, das *S.e./S.t.*-Risiko zu beseitigen, oder sie können zu anderen Zwecken verwendet werden.

Die Betreiber müssen Verfahren festlegen und anwenden, die die Durchführung dieser Wärmebehandlung gewährleisten, einschließlich der Registrierung der Ausführung dieser Maßnahme im Rahmen des Eigenkontrollsystems.

Im Falle der Erkennung von *S.e./S.t.* muss gemäß dem K.E. vom 14. November 2003 und dem M.E. vom 22. November 2004 eine Meldung an die FASNK erfolgen, sofern die Produkte das Unternehmen bereits verlassen haben. Spezifische Maßnahmen (förmlich = Verwarnung oder Protokoll) können vom amtlichen Tierarzt auferlegt werden, der feststellt, dass der Betreiber seinen Verpflichtungen nicht nachkommt.

5.3.7. Auswirkungen eines unbefriedigenden Ergebnisses auf die Probenahmehäufigkeit

Der Betreiber, für den die Basishäufigkeit „1 Probenahme pro Woche“ gilt und der ein unbefriedigendes Ergebnis erzielt, behält diese Probenahmehäufigkeit, doch der Zähler im Hinblick auf eine Reduzierung der Basis-Probenahmehäufigkeit wird auf null gesetzt.

Der Betreiber, der nicht in den Genuss einer gelockerten Häufigkeit gelangt, der aber das System mit reduzierten Probenahmen (1 Probenahme alle 2 Wochen) erreicht hatte und der ein unbefriedigendes Ergebnis erzielt, wird wieder in das Basis-Probenahmesystem (1 Probenahme/Woche) versetzt. Nachdem er in 30 aufeinander folgenden Wochen wieder befriedigende Ergebnisse für Salmonellen und in 52 aufeinander folgenden Wochen wieder befriedigende Ergebnisse für Campylobacter erzielt hat, gelangt er wieder in den Genuss der reduzierten Häufigkeit.

Der Betreiber, der eine gelockerte Probenahmehäufigkeit erhalten hat, die eventuell mit einer Reduzierung einhergeht, und der ein unbefriedigendes Ergebnis erzielt, muss zur höheren Probenahmehäufigkeit wechseln.

Allerdings muss der Betreiber eines Geflügelschlachthofs, bei dem die Probenahme einmal pro Quartal oder pro Halbjahr erfolgen durfte, Proben einmal pro Monat entnehmen; diese Häufigkeit wird jedoch nicht noch weiter erhöht, wenn erneut unbefriedigende Ergebnisse erzielt werden.

Nachdem erneut bei 10 aufeinander folgenden Proben befriedigende Ergebnisse erreicht worden sind, gelangt dieser Betreiber wieder in den Genuss der gelockerten Häufigkeit oder gegebenenfalls der gelockerten und reduzierten Häufigkeit. Hierfür ist kein erneuter Antrag bei der LKE erforderlich.

Weitere Einzelheiten finden Sie in Anhang 1.

5. Anhänge

Anhang 1: Häufigkeiten der Probenahme in Schlachthöfen und Zerlegebetrieben

Anhang 2: Bildschirmausdruck

6. Revisionsübersicht

Übersicht der Revisionen des Rundschreibens		
Version	Gültig ab	Gründe und Umfang der Revision
1.0	22.02.2012	
2.0	09.04.2013	Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
2.1	02.03.2015	<i>Salmonella typhimurium</i> einphasige Stämme Neuer Entscheidungsbaum
2.2	18.06.2015	Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 1086/2011
2.3	01.01.2018	Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
2.4	01.01.2020	Übermittlung der Ergebnisse der Salmonellen- und Campylobacter-Analysen (EU-Verordnung 2019/627)