

Anhang 2: Mikrobiologische Kriterien im Rahmen der gelockerten Probenahmehäufigkeit

Lebensmittel- kategorie	Mikro- organismus	Probenahmeplan			Grenzwerte		Analytische Referenz- methode	Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M		
Hackfleisch / Faschiertes und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. ¹	Kategorie 1	5	0	In 25 g nicht vorhanden		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
		Kategorie 2	5	0				
		Kategorie 3	5	0				
Hackfleisch / Faschiertes und Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. ⁵	Kategorie 1	5	0	In 25 g nicht vorhanden		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
		Kategorie 2	5	0				
		Kategorie 3	5	0				
	Thermotolerante <i>Campylobacter</i> spp. ^{2 3}	Kategorie 1	3	0	100 KBE/g	100 KBE/g	⁴	Ende des Herstellungsprozesses
		Kategorie 2	1	0				
		Kategorie 3	1	0				
Hackfleisch / Faschiertes und	<i>Salmonella</i> spp. ⁵	Kategorie 1	5	0	In 10 g nicht vorhanden		EN/ISO 6579	
		Kategorie 2	5	0				

¹ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

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/zugelassene labore/>

Fleischzubereitungen, die aus anderen Fleischarten als Geflügel hergestellt wurden und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind		Kategorie 3	5	0			In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
--	--	-------------	---	---	--	--	--

Lebensmittel-kategorie	Mikro-organismus	Probenahmeplan			Grenzwerte		Analytische Referenz-methode	Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M		
Hackfleisch / Faschiertes	Aerobe mesophile Keimzahl ⁵	Kategorie 1	3	0	5.10 ⁵ KBE/g	5.10 ⁶ KBE/g	ISO 4833	Ende des Herstellungsprozesses
		Kategorie 2	1	0				
		Kategorie 3	1	0				
	<i>E. coli</i> ⁵	Kategorie 1	3	0	50 KBE/g	500 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses
		Kategorie 2	1	0				
		Kategorie 3	1	0				
Fleischzubereitungen	<i>E. coli</i> ⁵	Kategorie 1	3	0	500 KBE/g	5000 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses
		Kategorie 2	1	0				
		Kategorie 3	1	0				