

Rückantwort

Landkreis Göttingen
 Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
 für den Landkreis und die Stadt Göttingen
 Walkemühlenweg 8
 37083 Göttingen

Antrag auf Erteilung einer Ausnahmegenehmigung zur Verringerung der Probenahmehäufigkeit für Hackfleisch und / oder Fleischzubereitungen gemäß Art. 4 VO (EG) Nr. 2073/2005¹

1. Angaben zur Betriebsstätte / Filiale (pro Betriebsstätte ist ein eigener Antrag auszufüllen)²

 Betreiber / Name, Vorname

 Adresse (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort) der Betriebsstätte / Filiale, für die der Antrag gestellt wird

2. Produktgruppen, die hergestellt werden, inkl. Verzehreigenschaften

Hackfleisch (ungewürzt)³ zum Rohverzehr zum Erhitzen beides
 (z. B. schieres Mett, Halb und Halb, Tatar, Rindermett)

Fleischzubereitung/-en⁴ zum Rohverzehr zum Erhitzen beides
 (z. B. Thüringer Mett, frische Bratwurst, Geschnetzeltes, Gyros, marinierte Steaks)

3. Durchschnittlich hergestellte Mengen je Woche⁵

_____ kg
 Hackfleisch

_____ kg
 Fleischzubereitung/-en

4. Vermarktung

Hackfleisch: lose vorverpackt / in Fertigpackungen

Fleischzubereitung/-en: lose vorverpackt / in Fertigpackungen

5. Max. Haltbarkeit Fleischzubereitung

< 5 Tage > 5 Tage

6. Folgende Laborbefunde⁶ reiche ich mit diesem Antrag zur Prüfung bei Ihnen ein

- 3 befriedigende Untersuchungsbefunde eines akkreditierten Labors, von
 - Hackfleisch (ungewürzt)
 - Fleischzubereitung

Die Probenentnahme erfolgte in 3 aufeinanderfolgenden Wochen an jeweils wechselnden Wochentagen (jede Probe besteht aus 5 Teilproben).

- 3 zufriedenstellende Ergebnisse von je 10 Abklatsch- / Tupferuntersuchungen⁷
- 3 zufriedenstellende Ergebnisse von je 5 Schwammtupferuntersuchungen auf Listerien⁸

7. Folgende Angaben bestätige ich

a. Anwendung einer Risikoanalyse

- Ich wende die Risikoanalyse der „Leitlinie für gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen, BLL 2009“ an und lasse meine Produkte entsprechend der Empfehlung auf Listerien untersuchen.

oder

- Ich reiche Ihnen hiermit meine eigene Risikoanalyse ein, die von Ihnen im Rahmen des Antragsverfahrens zu prüfen und zu genehmigen ist.

b. Erklärung

- Die im „Merkblatt Hackfleisch und Fleischzubereitungen“ des Landkreises Göttingen angegebenen Hinweise werden in meinem Betrieb befolgt.

Ort / Datum

Unterschrift

¹ **Verordnung (EG) Nr. 2073/2005** der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S.1), in der zurzeit geltenden Fassung

² Es ist je ein separater Antrag pro Betriebsstätte, in der Hackfleisch oder Fleischzubereitungen hergestellt werden (z. B. Hauptbetrieb, Filiale, Frischfleischabteilung) auszufüllen

³ **Definition gem. Anhang I Nr. 1.13 VO (EG) Nr. 853/2004:** entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält

⁴ **Definition gem. Anhang I Nr. 1.15 VO (EG) Nr. 853/2004:** frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen

⁵ Sofern Sie die Produktionsmenge von 2,5t Hackfleisch und 5t für Fleischzubereitungen/Woche überschreiten, stellen Sie keine kleine Menge mehr her, eine Reduzierung der Probenahmehäufigkeit muss dann erneut geprüft werden, eine diesbezügliche Änderung haben Sie unverzüglich zu melden.

⁶ Die erforderlichen Parameter für die verschiedenen erforderlichen Untersuchungen können Sie der VO (EG) Nr.2073/2005 in Anlage 1 Kapitel 1 Nrn. 1.2 – 1.6 und Kap. 2 Nrn. 2.1.6 sowie 2.1.8 entnehmen

⁷ D. h. in drei verschiedenen Wochen wurde jeweils an einem unterschiedlichen Wochentag 10 Abklatsche /Tupfer von Oberflächen untersucht

⁸ D. h. in drei verschiedenen Wochen wurde jeweils an einem unterschiedlichen Wochentag 5 Schwammtupfer von Oberflächen auf Listerien untersucht