

Empfehlung

für die Eigenkontrolle bei der Produktion von Fleisch-
erzeugnissen (Rohwürste mit Abtrocknung von 30 %)

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/00010-II/B/13/2014 vom 24.3.2014

Änderungen, Ergänzungen:
BMG-75210/0026-II/B/13/2015 vom 4.8.2015

Nach derzeitigem Kenntnisstand ist das Risiko des Auftretens von Shiga-Toxin bildende *Escherichia coli*/Verotoxin bildende *Escherichia coli* (STEC/VTEC¹) in Wildfleisch am größten, gefolgt von Rindfleisch und am geringsten in Schweinefleisch.

Das Risiko des Überlebens von STEC/VTEC¹ in Rohwürsten kann durch folgende Maßnahmen minimiert werden:

Der Zeitraum von Beginn der Reifung bis zum Inverkehrbringen soll mindestens 28 Tage betragen. Bei einer Reifezeit von weniger als 28 Tagen ist bis zum Erreichen des Endes der 28-tägigen Frist eine weitere Lagerung bei Raumtemperatur in der jeweiligen Verpackungsform sicherzustellen.

Dies gilt für Produkte, bei denen die Abtrocknung mindestens 30 % des Frischgewichtes beträgt und das resultierende Wasser/Eiweiß-Verhältnis 1,7 oder weniger.

Die Kontrolle des Wasser/Eiweiß-Verhältnisses soll mindestens einmal im Jahr bei einem Mindestabstand von tunlichst 9 Monaten zwischen den Untersuchungen erfolgen, wobei 1 Produkt aus der höchsten Risikogruppe pro Jahr zu untersuchen ist; werden mehrere Produkte in der höchsten Risikogruppe hergestellt, in den Folgejahren jeweils ein anderes Produkt. Die Mindestuntersuchungshäufigkeit gilt für Betriebe, die maximal 7,5 t Fleischerzeugnisse pro Woche herstellen.

Dem Lebensmittelunternehmen bleibt es unbenommen durch andere Methoden der Qualitätssicherung (wie Fertigproduktuntersuchungen nach risikobasierten Prüfplänen, chargenbasierte Freigabeuntersuchungen bei Erzeugnissen mit hohem Risiko oder risikobasiertes Rohstoffscreening) seine Sorgfaltspflicht zu erfüllen.

¹ Frühere Bezeichnung: EHEC (Enterohämorrhagische *Escherichia coli*)