

# Mikrobiologische Untersuchungen – **Schlachtkörper, Fleisch und Fleischprodukte**

Zusammenfassung aus VO (EG) 2073/2005, LMSVG (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz) und Leitlinien des BMSPK

## A) Schlachtkörperuntersuchungen

1. Untersuchung auf aerobe mesophile *Gesamtkeimzahl* + *Enterobacteriaceae* → Abtrageproben (Destruktivproben) = 4 Probenahme(=PN) -Stellen (siehe Bild) - je 5 cm<sup>2</sup> (2-5 mm) in einen Beutel
2. Untersuchung auf *Salmonellen* → 1 Stk. (Kratz-) Schwammprobe mit Haushaltsschwamm oder Schwammtuch (Wet-tex-Abschnitt) = 4 PN-Stellen je 100 cm<sup>2</sup> von einer oder beiden Schlachthälften. Schwamm/Tuch vor Anwendung mehr oder weniger anfeuchten und je 10 x in 2 Richtungen führen!

**⚠** beide Probennahmen sollten im schlachtwarmen Zustand erfolgen - siehe Abb. 1 und 2.

3. Trichinenuntersuchung:

Hausschwein - 2 g von einem Zwerchfellpfeiler am sehnigen Übergang

Wildschwein - 10 g Antebrachium (Hammer), ersatzweise Zungengrundmuskulatur oder Zwerchfellpfeiler

Intervall und Anzahl:

Probennahme-Stellen

| GVE*      | Anzahl der Proben/Jahr       |
|-----------|------------------------------|
| 999 – 500 | 5 % der Vorjahres-GVE        |
| 499 – 250 | 4 % der Vorjahres-GVE        |
| 249 – 150 | 3 % der Vorjahres-GVE        |
| 149 – 100 | 3 Schlachtkörper             |
| 99 – 50   | 2 Schlachtkörper             |
| 49 – 20   | 1 Schlachtkörper             |
| 19 – 1    | 1 Schlachtkörper in 2 Jahren |

\* Durchschnitt der in den letzten 2 Jahren geschlachteten GVE

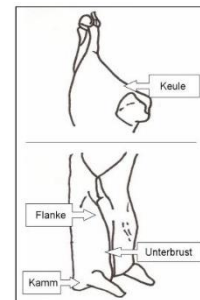


Abbildung 1 – Schlachtkörper Rind

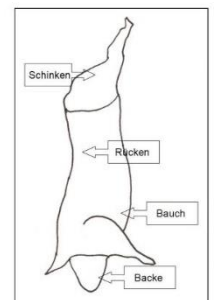


Abbildung 2 – Schlachtkörper Schwein

## B) Faschiertes, Separatorenfleisch, Fleischzubereitungen (marinierte Ware):

- Untersuchung auf *Gesamtkeimzahl*, *E. coli*, *Salmonellen*

## C) **verzehrferige Fleischerzeugnisse**, Untersuchung des risikoreichsten Produktes:

Ad B und C: Übergangskonzept von VO (EG) 2073/2005 → auf BMG-Leitlinien

(=gelebte Praxis i.d.R. in Absprache mit den zuständigen LM-Aufsichtsorganen)

**1. Beprobung** 5 Proben (n=5) je 25 g mehrerer Produkte der höchsten Risikostufe(n) oder alternativ 1 Probe mit 125 g jeweils für Salmonellen und Listerien  
**(Nach VO 2073):** → wenn Ergebnisse **akzeptabel**, mit 2. Fortfahren.

**2. Beprobungen** mind. 1 Probe/Jahr (n=1), dafür Erweiterung auf relevante Selektivkeime wie Staphylokokken, Bacillus cereus, Coliforme Keime, E.coli, Enterobacteriaceae, Schimmelpilze und Hefen  
**(nach BMG-LL):**

Ad A, B, C: Trendanalysen sind vorzunehmen und jedenfalls zu berücksichtigen!

Zu Leitlinien des BMG: Die Häufigkeit der **rutinemäßigen Produktuntersuchungen** ist abhängig von der **jährlichen Verarbeitungsmenge** und dem **Hygienierisiko** bei den Herstellungsbedingungen am Betrieb. Die Probenahme Frequenz ist vom Hersteller selbst festzustellen.

## D) Reinigungskontrolle:

- nationale Anforderung des BMG → US. auf Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae, Salmonellen, Listerien
- Empfehlung der Reinigungskontrolle: 1x /Jahr (z.B. 10 Stk. lebensmittelberührende Oberflächen)

## E) Der Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, ausschließlich hygienisch einwandfreie und insbesondere sichere, somit geprüfte LM in Verkehr zu bringen.

Hierzu sind bei **Fleischprodukten** verschiedenste Verfahren mit unterschiedlichen Untersuchungszeitpunkten vorgeschrieben. Analyse: während/am Ende des Herstellungsprozesses, vor oder bei Abgabe, bei Verlassen des Betriebes, während der Haltbarkeitsdauer, am Verbrauchsdatum/MHD, vor bzw. Ende der Reifung. Ebenfalls ist die Durchführung von Lagerversuchen mit Keimverlaufsanalysen und Erstellen von Verkehrsfähigkeitsgutachten vorgesehen.

Proben mit Medlog senden an:

MEDLOG:

**FOC - Institut für Lebensmittelsicherheit e. U.**  
Dr. med. vet. Thomas Reisinger

A-4973 St. Martin im Innkreis  
Hofing 12

## Kontakt

**Bestell- und Servicekontakt:**  
Tel.: 050 229  
Fax: 050 229 299  
[kundenservice\(at\)medlog.at](mailto:kundenservice(at)medlog.at)