

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien -
Allgemeines zur Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Möglichkeiten zur Flexibilisierung der Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Laut Art. 5 Abs. 1 sind die in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 genannten Untersuchungsmethoden sowie Probenahmepläne als Referenzverfahren heranzuziehen.

In Art. 5 Abs. 3 bis 5 sind zahlreiche Möglichkeiten aufgeführt, von den Referenzverfahren abzuweichen, wobei jeweils bestimmte Voraussetzungen zu erfüllen sind. Diese allgemein gültigen Flexibilisierungsmöglichkeiten im Überblick:

Flexibilisierungsmöglichkeit	§	Voraussetzung(en)
Verringerung der gemäß den Probenahmeplänen in Anhang I zu ziehenden Probeeinheiten (z.B. n=1 statt n=5).	Art. 5 Abs. 3 Art. 5 Abs. 4	Der Lebensmittelunternehmer kann anhand zurückliegender Aufzeichnungen nachweisen, dass er über funktionierende HACCP-gestützte Verfahren verfügt. Bei Untersuchungen speziell zur Bewertung der Akzeptabilität einer bestimmten Lebensmittelpartie oder eines Prozesses, sind als Minimum die in Anhang I aufgeführten Probenahmepläne einzuhalten.
Andere Probenahme- und Untersuchungsverfahren. (z.B. alternative Probenahmestellen und Trendanalysen).	Art. 5 Abs. 5	Der Lebensmittelunternehmer kann zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde ausreichend nachweisen, dass diese Verfahren zumindest gleichwertige Garantien bieten.
Untersuchung auf alternative Mikroorganismen und damit zusammenhängende mikrobiologische Grenzwerte. (z.B. Enterobacteriaceae statt E. coli)	Art. 5 Abs. 5	Nur bei Prozesshygienekriterien zulässig.
Durchführung von anderen als mikrobiologischen Analysen (z.B. pH-Wert statt E. coli)	Art. 5 Abs. 5	Nur bei Prozesshygienekriterien zulässig.
Verwendung alternativer Untersuchungsmethoden (z.B. Schnellmethoden)	Art. 5 Abs. 5	Ist zulässig, wenn diese Methoden anhand der Referenzmethoden validiert sind und wenn ein eigenes Verfahren gemäß dem Protokoll der Norm EN/ISO 16140 oder anderen international anerkannten ähnlichen Protokollen von Dritten zertifiziert ist. [Die englischsprachige Fassung des mit "und wenn..." beginnenden Nebensatzes lautet: „and if a proprietary method, certified by a third party..., is used“. Nach dieser Sprachfassung ist die Validierung anhand der Referenzmethode nur bei Verwendung („is used“) einer durch Rechte eines Methodeneigentümers geschützten Methode („proprietary method“) vorgesehen, die durch Dritte anhand der anerkannten Protokolle zertifiziert ist, z.B. bei Verwendung entsprechender kommerzieller Testkits.] Andere als die genannten validierten und zertifizierten Untersuchungsmethoden müssen nach international anerkannten Protokollen validiert und ihre Verwendung durch die zuständige Behörde genehmigt sein. [Das betrifft z.B. laboreigene Methoden („Hausmethoden“).]

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien -
Allgemeines zur Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Weitere Flexibilisierungsmöglichkeiten können einzelne Lebensmittelgruppen betreffen. Sie werden ggf. bei den Hinweisen zu den jeweiligen Lebensmittelkategorien erläutert.

Probenahmehäufigkeit

Laut Art. 4 Abs. 2 haben die Lebensmittelunternehmer über die angemessenen Probenahmehäufigkeiten zu entscheiden, außer wenn in Anhang I spezielle Probenahmehäufigkeiten vorgesehen sind; in diesem Fall sind Proben in mindestens der in Anhang I genannten Häufigkeit zu entnehmen. Die Lebensmittelunternehmer entscheiden darüber im Rahmen ihrer HACCP-Verfahren und der guten Hygienepraxis, wobei die Gebrauchsanweisung des Lebensmittels zu berücksichtigen ist.

Die Probenahmehäufigkeit kann an die Art und Größe der Lebensmittelunternehmen angepasst werden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel nicht gefährdet wird.

In Anhang I Kapitel 3 sind spezielle Probenahmehäufigkeiten für die Lebensmittelkategorien Schlachtkörper, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch festgelegt, wobei kleine Schlachthöfe und Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes und Zubereitungen in kleinen Mengen herstellen, von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden können, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird.

Entnahme und Aufbereitung von Untersuchungsproben

Laut Anhang I Kap. 3.1 sind, solange keine spezifischen Vorschriften für die Probenahme und die Probenaufbereitung vorliegen, die entsprechenden ISO-Normen (ISO = Internationale Organisation für Normung) und die Richtlinien des Codex Alimentarius als Referenzverfahren heranzuziehen.

Anhang I Kap. 3 enthält spezifische Vorschriften für die Probenahme an Schlachtkörpern von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden und Geflügel.