

**Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien - Separatorenfleisch**

Begriffsbestimmungen

Der Begriff „Separatorenfleisch“ ist in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 nicht definiert. Da es sich bei Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 um eine Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 handelt, werden nachstehend Begriffsbestimmungen aus dem übergeordneten EU-Hygienerecht dargestellt.

Eine hygienerechtliche Definition findet sich in Anhang I Nr. 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Danach bezeichnet der Ausdruck „Separatorenfleisch“ ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.

„Fleisch“ sind laut Anhang I Nr. 1.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 alle genießbaren Teile der in den Nummern 1.2 bis 1.8 genannten Tiere, einschließlich Blut. In den Nummern 1.2 bis 1.8 finden sich die Begriffsbestimmungen zu „Huftiere“, „Geflügel“, „Hasentiere“, „frei lebendes Wild“, „Farmwild“, „Kleinwild“ und „Großwild“.

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 enthält Kriterien für die Produktgruppe „Separatorenfleisch⁽⁹⁾“. Fußnote⁽⁹⁾ lautet: „Dieses Kriterium gilt für Separatorenfleisch, das mit Hilfe der in Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates genannten Verfahren hergestellt wurde.“

Die in der Fußnote genannten Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten für die Herstellung und die Verwendung von Separatorenfleisch, das nach Verfahren hergestellt wird, welche die Struktur der Knochen, die bei der Herstellung von Separatorenfleisch verwendet werden, nicht ändern und dessen Kalziumgehalt den von Hackfleisch/Faschiertem nicht signifikant übersteigt.

Für nach anderen Verfahren hergestelltes Separatorenfleisch enthält Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 keine Kriterien

Kriterien-Auswahl

Insgesamt können für „Separatorenfleisch⁽⁹⁾“ folgende Kriterien zur Anwendung kommen: (Hinweis: die Tabellen in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 enthalten bei Prozesshygienekriterien noch Angaben zu Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse, die nachstehend nicht dargestellt werden.)

SK/ PHK	Krite- rium	Mikroorganismus / Analytische Referenzmethode ⁽³⁾	(1)		(2)		Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M	
SK	1.7 ⁽⁹⁾	Salmonella / EN/ISO 6579	5	0	in 10 g nicht nachweisbar		In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
PHK	2.1.7 ⁽⁹⁾	Aerobe mesophile Keimzahl / ISO 4833	5	2	5x10 ⁵ KbE/g	5x10 ⁶ KbE/g	Ende des Herstellungsprozesses
		E. coli ⁽⁸⁾ / ISO 16649-1 oder 2	5	2	50 KbE/g	500 KbE/g	Ende des Herstellungsprozesses

(LM = Lebensmittel, SK = Lebensmittelsicherheitskriterium, PHK = Prozesshygienekriterium).

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Hinweise zu mikrobiologischen Kriterien - Separatorenfleisch

(Die Fußnoten tragen die Original-Nummerierung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005)

- (1) Probenahmeplan; n = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe;
c = Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen [es müsste sinngemäß heißen „c = Anzahl der Probeneinheiten mit Werten zwischen m und M, bei deren Überschreiten das Ergebnis unbefriedigend ist“].
- (2) Grenzwerte; bei Nummern 1.1 bis 1.25: m = M.
- (3) Es ist die neueste Fassung der Norm zu verwenden.
- (8) E. coli wird hier als Indikator für fäkale Kontamination verwendet.
- (9) Dieses Kriterium gilt für Separatorenfleisch, das mit Hilfe der in Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates genannten Verfahren hergestellt wurde.

Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zur Interpretation der Ergebnisse

Die Interpretationsregeln zu den einzelnen Kriterien sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 aufgeführt. Sie lauten wie folgt:

- **Lebensmittelsicherheitskriterien allgemein:**
Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.
Die Testergebnisse belegen die mikrobiologische Qualität der untersuchten Partie ⁽¹⁾.
⁽¹⁾ Die Untersuchungsergebnisse können auch zum Nachweis der Wirksamkeit des HACCP-gestützten Verfahrens oder der guten Hygienepraxis dienen.
- **[Kriterium 1.7] Salmonellen in verschiedenen Lebensmittelkategorien:**
 - befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
 - unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.
- **Prozesshygienekriterien allgemein:**
Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.
Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.
- **[Kriterium 2.1.7] E.coli und aerobe mesophile Keimzahl bei Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:**
 - befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
 - akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
 - unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

Probenahmehäufigkeit

In Anhang I Kapitel 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind spezielle Probenahmehäufigkeiten für Separatorenfleisch festgelegt.