

MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN AMA-GÜTESIEGEL "FRISCHFLEISCH"

Geltungsbereich

Dieses Merkblatt gilt für die AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Frischfleisch“.

Einleitung und Ziel dieses Merkblattes

Gemäß LMSVG (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF) müssen Inhaber von Schlacht- und Zerlegebetrieben die Hygiene in ihren Betrieben durch mikrobiologische Kontrollen systematisch überprüfen. Das AMA-Gütesiegel-Programm „Frischfleisch“ stellt als Qualitätsprogramm über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehende Anforderungen.

Ziel dieses Merkblattes ist es, die **zusätzlichen Anforderungen** der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Frischfleisch“ komprimiert darzustellen.

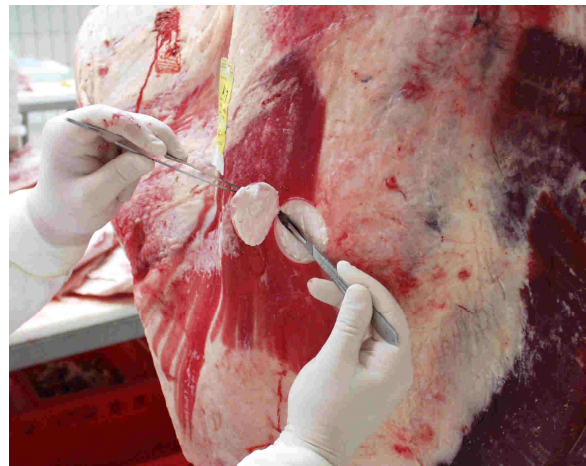


Abb. 1: Probenahme für die bakteriologische Untersuchung

Schlachtung

Gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 idgF bzw. VO (EG) Nr. 2073/2005 idgF sind regelmäßige bakteriologische Untersuchungen von Schlachtkörperoberflächen durchzuführen.

Anforderungen im AMA-Gütesiegel-Programm:

- Untersuchung der Proben¹ von Schlachtkörperoberflächen **mindestens viermal pro Jahr** (=vierteljährlich) durch ein **anerkanntes Labor**² auf Gesamtkeimzahl, Enterobakterien und Salmonellen. Kälber sind dabei in Schlachthöfen mit Rinder- und Kälberschlachtung ab einer Schlachtmenge von 500 Stück pro Jahr als „**eigene Tierart**“ zu behandeln (d.h. Kälber und Rinder sind abwechselnd zu beproben).

¹Entnahme der Proben für die Untersuchung im „anerkannten Labor“ durch unabhängige Probenehmer (z.B. Fleischuntersuchungstierarzt), d.h. nicht von Betriebsangestellten (Probenehmer auf dem Probenahmeprotokoll vermerken!).

²Gemäß §§ 65, 72, 73, 100 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF.

d.h. Bundesanstalten für Lebensmitteluntersuchung und -forschung (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH), Untersuchungsanstalten und Personen mit besonderer Bewilligung.

- Untersuchung der Proben von gereinigten und desinfizierten Oberflächen (Arbeitsgeräte, Räume und Einrichtungen) im Rahmen der Eigenkontrolle (mindestens alle zehn Arbeitstage zehn Proben auf Gesamtkeimzahl und Enterobakterien zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges) und **mindestens viermal pro Jahr** (=vierteljährlich) durch ein anerkanntes Labor (abwechselnd 30 Proben Gesamtkeimzahl und 30 Proben Enterobakterien, d.h. in Summe zweimal pro Jahr Gesamtkeimzahl und zweimal pro Jahr Enterobakterien).

Zerlegung

Anforderungen im AMA-Gütesiegel-Programm:

- Untersuchung der Proben¹ von gereinigten und desinfizierten Oberflächen (Arbeitsgeräte, Räume und Einrichtungen) im Rahmen der Eigenkontrolle (mind. alle zehn Arbeitstage zehn Proben auf Gesamtkeimzahl und Enterobakterien zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges) und mindestens viermal pro Jahr (=vierteljährlich) durch ein anerkanntes Labor² (abwechselnd 30 Proben Gesamtkeimzahl und 30 Proben Enterobakterien, d.h. in Summe zweimal pro Jahr Gesamtkeimzahl und zweimal pro Jahr Enterobakterien).
- Spezielle Richtwerte für Keimzahlen bei der Zerlegung (siehe Tabellen auf Seite 4).



Abb. 2: Probenahme desinfizierte Oberfläche

Lebensmittelhandel

Die Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung BGBl. II Nr. 92/2006 idgF und VO (EG) 853/2004 idgF fordert eine Temperatur des Fleisches von max. 7°C.

Im AMA-Gütesiegel-Programm gelten folgende zusätzliche Anforderungen:

- Bei AMA-Gütesiegelfleisch ist eine maximale Kerntemperatur von 7°C sowie eine maximale Oberflächentemperatur³ von 4°C erlaubt.
- In Kühlräumen und Vitrinen ist eine maximale Temperatur von 4°C einzuhalten. Die Temperatur ist laufend zu prüfen und entsprechende Aufzeichnungen sind zu führen.
- Spezielle Richtwerte für Keimzahlen im Lebensmitteleinzelhandel (siehe Tabellen auf Seite 4).



Abb. 3: Temperaturmessung in einer Bedientheke

³ Für eine Oberflächentemperaturmessung sind eichfähige Oberflächenfühler zu verwenden.

Grenzwerte laut VO (EG) Nr. 2073/2005 idgF

| Vermarktungsstufe / Teilstücke | | Keimgruppe | Grenzwerte (KBE ⁴ /cm ²) | | |
|--|---------|------------------|---|---------------|-------------|
| Nach Schlachtung und vor Kühlraum (Schlaktkörperhälfte) | RIND | GKZ ⁵ | annehmbar | kritisch | unannehmbar |
| | | | < 3,5 log | 3,5 – 5 log | > 5 log |
| | | EB ⁶ | < 1,5 log | 1,5 - 2,5 log | > 2,5 log |
| | SCHWEIN | Salmonella | nicht nachweisbar | - | nachweisbar |
| | | GKZ | < 4,0 log | 4 - 5 log | > 5 log |
| | | EB | < 2,0 log | 2 – 3 log | > 3 log |
| | | Salmonella | nicht nachweisbar | - | nachweisbar |
| Waren- bzw. Zerlegeeingang in Zerlegebetrieben (Hälften, grob zerlegte bzw. großhandelsmäßige Teilstücke) | | GKZ | Keine gesetzlichen Grenzwerte | | |
| | | EB | -“- | | |
| | | Salmonella | -“- | | |
| Zerlegeausgang Zerlegebetriebe (feinzerlegte Teilstücke) | | GKZ | -“- | | |
| | | EB | -“- | | |
| | | Salmonella | -“- | | |
| Kühlraum im Lebensmittelhandel (feinzerlegte Teilstücke) | | GKZ | -“- | | |
| | | EB | -“- | | |
| | | Salmonella | -“- | | |
| Vitrine/Theke im Lebensmittelhandel (feinzerlegte und portionierte Teilstücke) | | GKZ | -“- | | |
| | | EB | -“- | | |
| | | Salmonella | -“- | | |

Tabelle 1: Gesetzliche Grenzwerte für Schlaktkörper bzw. Fleischteilstücke

⁴ KBE = Koloniebildende Einheiten

⁵ GKZ = Gesamtkeimzahl

⁶ EB = Enterobakterien

Richtwerte im AMA-Gütesiegelprogramm „Frischfleisch“

Die in den folgenden Tabellen angeführten **Richtwerte** sollen wie bisher den Betrieben eine **Orientierungshilfe zur Beurteilung ihrer eigenen Untersuchungen** geben. Liegen die Keimzahlen innerhalb der empfohlenen Werte, ist die Hygiene als gut zu beurteilen, liegen sie darüber, sollten die Ursachen ermittelt und dokumentierte Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden.

| Vermarktungsstufe / Teilstücke | | Keimgruppe | Richtwerte (KBE/cm ²) (annehmbar) | |
|--|--------------|------------|--|---------------|
| Nach Schlachtung und im Kühlraum (Schlachtkörperhälfte ⁷) | RIND KALB | GKZ | < 3,5 log | (< 3.162) |
| | | EB | < 1,5 log | (< 32) |
| | SCHWEIN | GKZ | < 4,0 log | (< 10.000) |
| | | EB | < 2,0 log | (< 100) |
| Waren- bzw. Zerlegeeingang in Zerlegebetrieben (Hälften, grob zerlegte bzw. großhandelsmäßige Teilstücke) | | GKZ | < 4,5 log | (< 31.623) |
| | | EB | < 2,0 log | (< 100) |
| Zerlegeausgang in Zerlegebetrieben (feinzerlegte Teilstücke) | | GKZ | < 5,0 log | (< 100.000) |
| | | EB | < 2,5 log | (< 316) |
| Kühlraum im Lebensmittelhandel (Teilstücke) | | GKZ | < 5,5 log | (< 316.227) |
| | | EB | < 2,7 log | (< 500) |
| Vitrine/Theke im Lebensmittelhandel (feinzerlegte und portionierte Teilstücke) | | GKZ | < 6,0 log | (< 1.000.000) |
| | | EB | < 3,0 log | (< 1.000) |

Tabelle 2: Richtwerte im AMA-Gütesiegel-Programm für Schlachtkörper bzw. Fleischteilstücke

Gilt auf allen Marktstufen!

| Kategorie | Keimgruppe | Richtwerte (KBE/cm ²) |
|--|------------|-----------------------------------|
| Annehmbar (=sehr guter Reinigungs- und Desinfektionserfolg) | GKZ | 0 - 4 |
| | EB | 0 - 0,5 |
| Kritisch (=mittelmäßiger Reinigungs- und Desinfektionserfolg) | GKZ | > 4 - 10 |
| | EB | > 0,5 - 1 |
| Unannehmbar (=schlechter Reinigungs- und Desinfektionserfolg) | GKZ | > 10 |
| | EB | > 1 |

Tabelle 3: Richtwerte im AMA-Gütesiegel-Programm für gereinigte und desinfizierte Oberflächen

Auf gereinigten und desinfizierten Oberflächen dürfen **keine Salmonellen** nachweisbar sein.

Medieninhaber und Hersteller: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Dresdnerstraße 68a, 1200 Wien, Tel.: 01/33151-0, Fax.: 01/33151-4925
© 2014 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
<http://www.ama-marketing.at>

⁷ In Anlehnung an die VO (EG) Nr. 2073/2005 idgF gelten im Schlachthof für Schwein und Rind unterschiedliche Richtwerte.

