

**Anhang: Mikrobiologische Kriterien im Rahmen der gelockerten Probenahmehäufigkeit**

Kategorie von Lebensmitteln	Mikroorganismus	Probenahmeplan	Grenzwerte	Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahme im Falle unbefriedigender Ergebnisse	Bemerkung
		<b>n</b>	<b>M</b>				
Hackfleisch	Aerobe mesophile Keimzahl <sup>2</sup> (PHK)	1	5.10 <sup>6</sup> KBE/g	ISO 4833	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe	Ein Ergebnis zwischen 5.10 <sup>5</sup> und 5.10 <sup>6</sup> KBE/g ist gerade noch akzeptabel. Achten Sie insbesondere auf die Hygiene.
	<i>E. coli</i> <sup>2</sup> (PHK)	1	500 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe	Ein Ergebnis zwischen 50 und 500 KBE/g ist gerade noch akzeptabel. Achten Sie insbesondere auf die Hygiene.
Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis	<i>E. coli</i> <sup>2</sup> (PHK)	1	5000 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe	Ein Ergebnis zwischen 500 und 5000 KBE/g ist gerade noch akzeptabel. Achten Sie insbesondere auf die Hygiene.

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Kategorie von Lebensmitteln	Mikroorganismus	Probenahmeplan	Grenzwerte	Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahme im Falle unbefriedigender Ergebnisse	Bemerkung
		n	M				
Hackfleisch und Fleischzubereitungen auf Hackfleischbasis, die zum Rohverzehr bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. <sup>2</sup> (LSK)	1	Nicht vorhanden in 25g	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	Meldung an die FASNK.  Rücknahme vom Markt und/oder Rückruf von Erzeugnissen.	
Hackfleisch und Fleischzubereitungen auf Basis von Geflügelhackfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. <sup>2</sup> (LSK)	1	Nicht vorhanden in 25g	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	Meldung an die FASNK.  Rücknahme vom Markt und/oder Rückruf von Erzeugnissen.	
Hackfleisch und Fleischzubereitungen auf Basis von Hackfleisch, die aus anderen Fleischarten als Geflügel hergestellt wurden und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i> spp. <sup>2</sup> (LSK)	1	Nicht vorhanden in 10g	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	Meldung an die FASNK.  Rücknahme vom Markt und/oder Rückruf von Erzeugnissen	