

## Betriebliche Eigenkontrollen für Metzgereien – in 2011 herrscht mehr Klarheit!

Mittlerweile geben die bayerischen Veterinärämter für 2011 folgende Hinweise:

**Mindestens jeweils eine Probe Hackfleisch** aus Eigenherstellung **sowie eine sonstige Fleischzubereitung** müssen zur Untersuchung gelangen. Der DEUTSCHE FLEISCHERVERBAND hingegen **empfiehlt mind. 2 Proben von jedem Produkt pro Jahr**. Voraussetzung ist jedoch, dass der Betriebsinhaber eine Ausnahmegenehmigung gem. Art. 4 EU-Verordnung 2073/2005 besitzt. Die entsprechenden Antragsformulare enthält man bei der zuständigen Behörde.

Manche Landkreise wie z.B. Main-Spessart haben diese Anträge auch als Download auf ihren Serviceseiten bereitgestellt:

<http://www.main-spessart.de/Gesundheit-Soziales/Staat/Veterinaeramt.aspx?view=~/kxp/orgdata/default&orgid={FBE43555-EA8E-4965-830D-94D4652218C8}>

### Unser Service

- Bereitstellung **kostenfreier\*** Abklatsch- Paddles (\*soweit bei uns untersucht)

Sie werden damit **nicht allein gelassen**. Wir weisen Sie kurz in die Entnahmetechnik ein. Das spart Zeit und Kosten.

- **Bewertung** der Untersuchungsbefunde

- **Beratung** bei etwaigen Abweichungen

- Untersuchungsprogramm nach den **verbandlichen Empfehlungen** (Deutscher Fleischer-Verband, Institut für Hygiene München), z.B.

■ **Hackfleischzubereitungen** (frische Bratwurst, Mett, Tartar) sowie andere **Fleischzubereitungen** (mariniertes Fleisch, Fleischkäsbrät):

► Untersuchung auf:

- Aerob mesophile Keimzahl
- E. coli
- Salmonellen

**Paket-SONDERPREIS 36,60 EUR/Probe**

Für Beratungen stehen wir Ihnen gerne auch telefonisch zur Verfügung!

**Dr. Gero Beckmann, 09736-7516-20, email: [g.beckmann@institut-romeis.de](mailto:g.beckmann@institut-romeis.de)**