

Birfood GmbH & Co. KG
Peterhof 1

23560 Lübeck

Emstek, den 03.06.19
Dr. KM/GE

Untersuchungsbericht

Probenmaterial: 10 Envirocheck-Proben zur bakteriologischen Untersuchung
 Betrieb: U837BJAG
 Probenahme: 29.05.19, 02:00 Uhr, durch Kaplan
 Probenanlieferung: 31.05.19
 Beginn der Untersuchung: 31.05.19
 Ende der Untersuchung: 03.06.19
 Befundnummer: 19-048778/1-10

Fleisch Schlacht- u. Zerlegebetrieb

Nr.	Bereich	Abstrichort	Allgemeiner Keimgehalt	
			Gezählte KBE gesamte Platte (8 cm ²)	Berechneter Keimgehalt /cm ²
1	Fleischzerlegung	Entschwarzer 26 Transportband	0 KBE	0 KBE/cm ²
2	Fleischzerlegung	Schulterlinie Schneidbrett	0 KBE	0 KBE/cm ²
3	Fleischzerlegung	Fatscan Transportband	0 KBE	0 KBE/cm ²
4	Fleischzerlegung	Zerlegung Tisch, rot	0 KBE	0 KBE/cm ²
5	Fleischzerlegung	Metalldetektor 702	0 KBE	0 KBE/cm ²
6	Fleischzerlegung	Tisch Edelstahl	0 KBE	0 KBE/cm ²
7	Fleischzerlegung	Mittellinie Transportband	2 KBE	0,25 KBE/cm ²
8	Fleischzerlegung	Zwischenbecken	0 KBE	0 KBE/cm ²
9	Fleischzerlegung	Entvlieser 44	0 KBE	0 KBE/cm ²
10	Fleischzerlegung	Mischwanne	0 KBE	0 KBE/cm ²

Nr.	Bereich	Abstrichort	Enterobacteriaceae	
			Gezählte KBE gesamte Platte (8 cm ²)	Berechneter Keimgehalt /cm ²
1	Fleischzerlegung	Entschwarter 26 Transportband	0 KBE	0 KBE/cm ²
2	Fleischzerlegung	Schulterlinie Schneidbrett	0 KBE	0 KBE/cm ²
3	Fleischzerlegung	Fatscan Transportband	0 KBE	0 KBE/cm ²
4	Fleischzerlegung	Zerlegung Tisch, rot	0 KBE	0 KBE/cm ²
5	Fleischzerlegung	Metalldetektor 702	0 KBE	0 KBE/cm ²
6	Fleischzerlegung	Tisch Edelstahl	0 KBE	0 KBE/cm ²
7	Fleischzerlegung	Mittellinie Transportband	0 KBE	0 KBE/cm ²
8	Fleischzerlegung	Zwischenbecken	0 KBE	0 KBE/cm ²
9	Fleischzerlegung	Entvlieser 44	0 KBE	0 KBE/cm ²
10	Fleischzerlegung	Mischwanne	0 KBE	0 KBE/cm ²

Dr. K. Müller

Fachtierärztin für Mikrobiologie

Dieser Befund wurde maschinell erstellt und gilt deshalb auch ohne handschriftliche Unterschrift.

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf das uns vorliegende Probenmaterial. Dieser Prüfbericht darf nicht ohne schriftliche Genehmigung – auch nicht auszugsweise – vervielfältigt werden.

Zur Einschätzung der Untersuchungsergebnisse können ggf. folgende Bewertungsschemen herangezogen werden:

Auswertungsschema nach DIN 10113-3: Bestimmung des Oberflächenkeimgehalts auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)

Auswertungs- und Bewertungsschema nach DIN 10113-3:

Anzahl der gezählten Kolonien (pro Platte bzw. Nährbodenträger ca. 25 cm ²)	Schlüssel	Kategorie
Kein Wachstum	-	0
1 bis 3 Kolonien	(+)	1
4 bis 10 Kolonien	+	2
11 bis 30 Kolonien	++	3
31 bis 60 Kolonien	+++	4
> 60 Kolonien, aber nicht zusammenfließend	++++	5
Rasenwachstum, zusammenfließend	R	6

Beurteilung: Für die Untersuchung auf Enterobacteriaceen nach Reinigung und Desinfektion, sollten die Kontrollen **negative Werte** erbringen.

Bewertung nach Entscheidung 2001/471/EG: Entscheidung der Kommission vom 08.Juni 2001 über Vorschriften zur regelmäßigen Überwachung der allgemeinen Hygienebedingungen durch betriebseigene Kontrollen gemäß Richtlinie 64/433/EWG... ACHTUNG: die Entscheidung 2001/471/EG wurde durch die Entscheidung 2006/765/EG aufgehoben

Bewertung nach Entscheidung 2001/471/EG:

	annehmbar	nicht annehmbar
Gesamtkeimzahl (GKZ)	0-10/cm ²	>10/cm ²
Enterobakterien	0-1/cm ²	>1/cm ²