

Rundschreiben

- an das DFV-Präsidium
- an den DFV-Gesamtvorstand
- an die Landesinnungsverbände
- an die direkten Mitgliedsinnungen
- an die Direktmitglieder

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt

Tel.: 0 69 / 6 33 02 – 0
Fax: 0 69 / 6 33 02 – 150

E-Mail:
info@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de

17. Januar 2024

Neue Leitlinie zur Listerienprävention veröffentlicht

Sehr geehrte Damen und Herren,

kürzlich hat der Lebensmittelverband Deutschland die notifizierte Leitlinie „[Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen Listeria monocytogenes in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung](#)“ veröffentlicht. Das Dokument ist das Ergebnis gut dreijähriger Beratungen einer durch die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft“ (AFFL) beauftragten Arbeitsgruppe, in der neben der Überwachung, der Wissenschaft und weiterer Wirtschaftsbeteiligter auch der DFV aktiv mitgearbeitet hat.

Aufgrund der sich mitunter stark unterscheidenden Interessen und Auslegungen der verschiedenen Akteure hatte sich die Fertigstellung des Dokumentes zuletzt verzögert. Das Ergebnis ist als Kompromiss aller Beteiligten anzusehen. Der Leitfaden enthält neben allgemeinen Hinweisen zur Betriebsorganisation und -hygiene auch Beispiele für Probenahmefrequenzen in Lebensmittelbetrieben unterschiedlicher Größen und Branchen und schließt auch das Fleischerhandwerk mit ein.

Der DFV hat auf Basis des neuen Dokuments das DFV-Merkblatt zu den Listerien überarbeitet und die für das Fleischerhandwerk besonders relevanten Inhalte der 80-seitigen Leitlinie der Arbeitsgruppe zusammengefasst. Es ist diesem Rundschreiben beigelegt. Die Inhalte werden auch in angemessenem Umfang Einzug in die Überarbeitung der DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien finden.

Mit freundlichen Grüßen

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



Konrad Ammon
Vizepräsident



Dr. Farina Mieloch
Veterinärin