

Anforderungen von Aufsichtsbehörden zur Fleischverarbeitung

▶ **CFR-Titel 9, Teil 310 → §310.25 Pathogenreduktion/HACCP-Vorschrift**

Pathogen Reduction, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems (PR/HACCP) regulation: Titel 9 Code of Federal Regulations, Part 310 → §310.25 (3. Oktober, 1970)

▶ **84 FR 57688 Leistungsvorgaben (Salmonellen)**

Changes to the **Salmonella** Verification Testing Program: Proposed Performance Standards for **Salmonella** in Raw Ground Beef and Beef Manufacturing Trimmings and Related Agency Verification Procedures: Federal Register Vol. 84, No. 208, page 57688 (28. Oktober 2019)

▶ **21 U.S.C. 601(m)(1) Federal Meat Inspection Act**

Federal Meat Inspection Act: Meat Inspection; Inspection Requirements, Adulteration and Misbranding (21 US Code 601(m)(1))

▶ **FSIS STEC Compliance Guideline**

FSIS Compliance-Richtlinie für die Minimierung des Risikos der Shigatoxin-produzierenden *Escherichia coli* (STEC) bei der Verarbeitung von rohem Rindfleisch (einschließlich Kalbfleisch) (6. September, 2017)

▶ **FSIS Directive 10,010.1, Rev. 4**

Stichprobenartige Verifizierungsmaßnahmen für die Shigatoxin-produzierende *Escherichia coli* (STEC) bei rohen Rindfleischprodukten (20. August, 2015)

▶ **CFR-Titel 9, Teil 430, Die Listerien-Vorschrift**

Control of *Listeria monocytogenes* in post-lethality exposed ready-to-eat products: Titel 9 Code of Federal Regulations, Part 430 (6. Juni, 2003)

▶ **Compliance-Richtlinie zu Listerien der FSIS**

FSIS Compliance Guideline: Controlling *Listeria monocytogenes* in Post-lethality Exposed Ready-to-Eat Meat and Poultry Products (Januar 2014)

Besuchen Sie die USDA, um weitere Informationen zum Produktexport zu erhalten:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/international-affairs/exporting-products>



3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz-Str. 1
41453 Neuss
Germany
Tel: 02131 14-0
Innovation.de@3M.com
www.3mdeutschland.de

3M, Clean-Trace und Petrifilm sind Marken von 3M. In Kanada unter Lizenz verwendet. © 3M 2020. Alle Rechte vorbehalten. Bitte recyceln. Gedruckt in den Vereinigten Staaten. 70-2011-5214-0

Lösungen für die gesamte Fleisch- verarbeitung.



ALLE LÖSUNGEN

Integrierte Lösungen für die Lebensmittelsicherheit bei der Fleischverarbeitung

1

Erstverarbeitung

Produkte:

- 3M™ Petrifilm™ Aerobe Gesamtkeimzahl
- 3M™ Petrifilm™ *E. coli*/coliforme Zählplatten
- 3M™ Petrifilm™ Zählplatten für Enterobacteriaceae
- 3M™ Petrifilm™ Rapid Aerobe Gesamtkeimzahlplatten
- 3M™ Petrifilm™ Rapid *E. coli*/coliforme Zählplatten
- 3M™ Schwämme

2

Probenahme bei Schlachtkörpern

Produkte:

- 3M™ Petrifilm™ *E. coli*/coliforme Zählplatten
- 3M™ Petrifilm™ Zählplatten für Enterobacteriaceae
- 3M™ Petrifilm™ Rapid *E. coli*/Coliforme Zählplatten
- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – *Salmonellen*
- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – *E. coli* O157 (einschließlich H7)
- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – STEC Gene Screen (*stx* und *eae*)
- 3M™ Schwämme

Testen auf:

- ▶ *E. coli*

3

Zerlegen und Wolfen

Produkte:

- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – *Salmonellen*
- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – *E. coli* O157 (einschließlich H7)
- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – STEC Gene Screen (*stx* und *eae*)
- 3M™ Clean-Trace™ ATP-Oberflächentests

Testen auf:

- ▶ *Salmonellen*
- ▶ STEC (O157 und Nicht-O157)

4

Weiterverarbeitung und Verpackung als verzehrfertiges Produkt

Produkte:

- 3M™ Petrifilm™ Zählplatten für Milchsäurebakterien
- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – *Salmonellen*
- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – Nachweis von O157 (inkl. H7)
- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – STEC Gene Screen (*stx*)
- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – *Listerien*
- 3M™ Molekulare Detektion Assay 2 – *Listeria monocytogenes*
- 3M™ Clean-Trace™ ATP-Oberflächentests
- 3M™ Allergentests

Testen auf:

- ▶ *Listerien*
- ▶ *Listeria monocytogenes*

Finden Sie 3M Food Safety-Lösungen für Ihr Labor unter 3M.com/MeatTestingProducts

Lebensmittelsicherheits-Lösungen für jeden Schritt in Ihrem Verfahren.

