

dingungen gemäß Abs. 2 nicht mehr oder nur noch teilweise gegeben sind und/oder der Betrieb die Einhaltung der mikrobiologischen Anforderungen an die Erzeugnisse nicht gewährleistet hat und/oder grobe Verstöße gegen die Festlegungen des § 7 nachgewiesen werden.

(6) Feinkosterstellende Betriebe haben über die hergestellten Sortimente und Mengen einen täglichen Nachweis zu führen.

### § 13

#### Rechtsmittel

(1) Gegen die Nichterteilung einer Genehmigung gemäß § 12 Abs. 1, gegen den Entzug oder die Aussetzung der Genehmigung gemäß § 12 Abs. 5 kann durch den betroffenen Betrieb, gegen den Entzug des Sachkundenachweises gemäß § 11 Abs. 5 kann durch den betroffenen Werk tätigen Beschwerde eingelegt werden.

(2) Für das Beschwerdeverfahren gilt § 20 des Lebensmittelgesetzes vom 30. November 1962 (GBl. I Nr. 12 S. 111).

### § 14

#### Ausnahmeregelungen

(1) Ausnahmen von den Festlegungen dieser Anordnung können vom Minister für Gesundheitswesen im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen Staatsorgane befristet zugelassen werden.

(2) Die Anträge auf Ausnahmen sind von den Leitern der Betriebe schriftlich an die zuständige Bezirks-Hygieneinspektion bzw. Verkehrs-Hygieneinspektion zu stellen. Die Anträge sind zu begründen und haben insbesondere Angaben über Umfang und Zeitraum der Abweichungen von den Bestimmungen dieser Anordnung zu enthalten. Den Anträgen der Betriebe ist eine Zustimmung und Befürwortung der Fachabteilung des für den Betrieb zuständigen örtlichen Staatsorgans beizufügen.

(3) Feinkosterstellende Betriebe, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Anordnung bereits produzieren, können Ausnahmegenehmigungen befristet für die Dauer von maximal 2 Jahren zu den Festlegungen der §§ 5 und 7 sowie zu den Transportbedingungen gemäß § 3 Abs. 1 durch die zuständige Staatliche Hygieneinspektion erteilt werden, sofern dem keine hygienischen Bedenken entgegenstehen. Voraussetzung für die Ausnahmegenehmigung ist die Vorlage eines Maßnahmeplanes.

#### Schlußbestimmungen

### § 15

Standards für Feinkosterzeugnisse sind den Bestimmungen dieser Anordnung bis spätestens 31. Dezember 1989 anzugleichen.

### § 16

Diese Anordnung tritt am 1. März 1989 in Kraft.

Berlin, den 4. Januar 1989

**Der Minister  
für Land-, Forst- und  
Nahrungsgüterwirtschaft**  
Lietz

**Der Minister  
für Gesundheitswesen**  
OMR Prof. Dr. sc. med.  
Mecklinger

#### Anlage

zu § 4 Abs. 1 vorstehender Anordnung

#### 1. Merkmale von 3- und 2-Klassen-Plänen

Die Merkmale eines 3-Klassen-Planes werden wie folgt beschrieben:

**n** = Anzahl der Proben, die zu entnehmen und einzeln zu prüfen sind

**m** = Wert, bis zu dem die Partie nicht zu beanstanden ist

**M** = Wert, bei dessen Überschreitung die Partie zu beanstanden ist

**c** = höchste Anzahl von Proben mit Werten zwischen **m** und **M**, bei denen die Partie anerkannt wird.

In einem 2-Klassen-Plan entfällt **M**.

#### 2. Mikrobiologische Anforderungen an Feinkosterzeugnisse

Keimgruppe	n	c	m
Salmonellen (bestimmt nach Standard TGL 55127/06)	5	0	0»)
Staphylococcus aureus (bestimmt nach Standard TGL 55127/07)	3	0	0**>
sulfitreduzierende Clostridien (bestimmt nach Standard TGL 55127/18)***)	3	0	0**)

#### 3. Zusätzliche mikrobiologische Anforderungen an Salate und Füllmassen aller Art

Keimgruppe	n	C	m****)	M****>
Coliforme Bakterien (Coliformenzahl) (bestimmt nach Standard TGL 55127/03)	5	2	103	104
Hefen (bestimmt nach Standard TGL 55127/05)	5	3	10«	105
Schimmelpilze (bestimmt nach Standard TGL 55127/05)	5	2	102	103

#### 4. Zusätzliche mikrobiologische Anforderungen an Mayonnaisen und Remouladen

Keimgruppe	n	c	m****>	M****>
Mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen (Gesamtkeimzahl) (bestimmt nach Standard TGL 55127/01)	3	2	2 X 10 <sup>*</sup>	105
Coliforme Bakterien (Coliformenzahl) (bestimmt nach Standard TGL 55127/03)	3	2	102	103
Hefen (bestimmt nach Standard TGL 55127/05)	3	2	103	5X103
Schimmelpilze (bestimmt nach Standard TGL 55127/05)	3	2	10 <sup>2</sup>	5 X 10 <sup>2</sup>

#### 5. Mikrobiologischer Richtwert für Feinkosterzeugnisse (außer für Mayonnaisen und Remouladen)

Mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen (Gesamtkeimzahl) (bestimmt nach Standard TGL 55127/01) **10<sup>6</sup>/jcg**

\*) Angaben je 25 g; \*\*) Angaben je 0,1 g; \*\*\*) (Entwurf); \*\*\*\*) Angaben je g