
Um die Ausnahmegenehmigung zu erhalten sind folgende Grundlagen zu erfüllen:

1. Der vollständig ausgefüllte Antrag ist einzureichen.
2. Allen Mitarbeiter*innen, die Hackfleisch herstellen, muss ein Nachweis ihrer Sachkunde vorliegen. Haben die Mitarbeiter*innen keine anerkannte Berufsausbildung als Metzger*in, so kann die Sachkunde auch durch eine entsprechende Schulung in einer anerkannten Einrichtung erlangt werden.
3. Für alle Mitarbeiter*innen, die in diesem Bereich tätig sind, liegt der Nachweis der Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) vor.
4. Die Hackfleischgewinnung erfolgt in einem hygienischen Umfeld mit ausreichender Kühlung, z.B. in einem Kühlraum oder mittels selbstkühlenden Fleischwolfs.
5. Soweit im Betrieb keine ausgebildeten Metzger*innen beschäftigt sind, erfolgt die Rohstoffauswahl durch einen zugelassenen Betrieb.
6. Die Schlachtung der Tiere, deren Fleisch zur Hackfleischherstellung verwendet wird, liegt nicht länger zurück als
 - 7 Tage bei offener Ware oder
 - 15 Tage bei Vakuum verpacktem Fleisch
7. Die im Antrag benannten Leitlinien liegen vor Ort vor und der Inhalt ist den Mitarbeiter*innen, die Hackfleisch herstellen, bekannt.
8. Es existiert ein Reinigungs- und Desinfektionsplan (Wer reinigt wann, was, wie mit welchem Mittel).
9. Es besteht eine Eigenkontrolle und Dokumentation der Kühltemperatureinhaltung.
10. Folgende mikrobiologische Eigenkontrollen (Gesamtkeimzahl, E. coli und zusätzlich Salmonellen bei Hackfleisch / Fleischzubereitungen) mit befriedigendem Ergebnis liegen vor:
 1. Umgebungsuntersuchung: mindestens 10 Tupfer- oder Abklatschproben mit befriedigendem Ergebnis, wobei jeder Fleischwolf mit mindestens zwei Proben zu berücksichtigen ist.
 2. Untersuchungen des Hackfleisches / der Fleischzubereitungen: von jedem Produkt in 3 aufeinander folgenden Wochen jeweils 1 Probe, möglichst an wechselnden Tagen, mit befriedigendem Ergebnis.
11. Der Hinweis „vor Verzehr durcherhitzen, nicht zum Rohverzehr geeignet“ ist für Hackfleisch / Fleischzubereitungen gut sichtbar zu platzieren.
Werden Hackfleisch und Fleischzubereitungen jedoch zum Rohverzehr angeboten, muss die Mikrobiologische Untersuchung von verzehrfertigen Lebensmitteln zusätzlich auch auf *Listeria monocytogenes* erfolgen.

Folgeuntersuchungen

In der Folge sind jährlich entsprechend mindestens folgende mikrobiologische

Untersuchungen mit befriedigendem Ergebnis durchzuführen:

- 10 Umgebungsuntersuchungen, wobei jeder Fleischwolf mit mindestens zwei Proben zu berücksichtigen ist;
- je 1 Lebensmitteluntersuchung von Hackfleisch / Fleischzubereitungen.