

AVV LmH - AVV Lebensmittelhygiene
Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen
Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel
tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine
gute Verfahrenspraxis
vom 9. November 2009
(Banz. Nr. 178 vom 25.11.2009 S. 4005)

Nach Artikel 84 Absatz 2 des Grundgesetzes wird folgende allgemeine Verwaltungsvorschrift erlassen:

Abschnitt 1
Allgemeine Bestimmungen

§ 1 Geltungsbereich

Diese allgemeine Verwaltungsvorschrift richtet sich an die für die amtliche Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs nach § 38 Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618) zuständigen Behörden und die in diesem Rahmen mit der Durchführung von Untersuchungen beauftragten Laboratorien.

Abschnitt 2
Zulassung von Betrieben, Überprüfung von zugelassenen Betrieben

§ 2 Zulassung von Betrieben

(1) Die zuständige Behörde wirkt darauf hin, dass sie im Vorfeld der Zulassung eines Betriebes nach Artikel 31 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1, L 191 vom 28.5.2004, S. 1) regelmäßig rechtzeitig und angemessen beteiligt wird. Für die Erweiterung der Zulassung gilt Satz 1 entsprechend.

(2) Die zuständige Behörde hat bei der Beurteilung der Zulassungsfähigkeit eines Betriebes tierärztliche Sachverständige hinzuzuziehen. Die Aufgabe nach Satz 1 ist von Beamten oder Angestellten wahrzunehmen. Die zuständige Behörde kann darüber hinaus erforderlichenfalls andere Sachverständige, wie z. B. maschinentechnische Sachverständige, bei der Beurteilung nach Satz 1 hinzuziehen.

(3) Bei der Prüfung eines Zulassungsantrages sind insbesondere der dem Antrag nach § 9 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung beizufügende Betriebsspiegel und der Entwurf eines maßstabsgetreuen Betriebsplans oder, im Falle handwerklich strukturierter Betriebe, die Unterlagen, aus denen die in den jeweiligen Räumen vorgesehene Tätigkeit ersichtlich ist, einzubeziehen. Im Falle der Zulassung von Milchverarbeitungsbetrieben ist der Lebensmittelunternehmer, sofern nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, L 226 vom 25.6.2004, S. 22) eine Hitzebehandlung von Rohmilch oder Milcherzeugnissen erfolgt, darüber zu informieren, dass Anlagen für die Hitzebehandlung geeignet sind, die z. B. vom Institut für Chemie und Technologie der Milch der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Standort Kiel, oder dem

Institut für Lebensmittelverfahrenstechnik des Zentralinstituts für Ernährungs- und Lebensmittelforschung, Weihenstephan, Technische Universität München, typgeprüft sind.

(4) Die zuständige Behörde hat bei der Besichtigung an Ort und Stelle nach Artikel 31 Absatz 2 Buchstabe b und c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 die Hinweise zur Auslegung der für die Zulassung von Betrieben maßgeblichen, in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1, L 226 vom 25.6.2004, S. 3) und der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelten Anforderungen nach Anlage 1 in die Beurteilung einzubeziehen und, soweit angemessen, bei der Feststellung der Zulassungsfähigkeit zu berücksichtigen. Darüber hinaus können von der zuständigen Behörde bei der Prüfung auf Zulassungsfähigkeit eines Betriebes nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erstellte und nach Abschnitt 5 geprüfte Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis einbezogen werden.

(5) Die Zulassung wird bezogen auf den Betrieb nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die Tierart oder Tierarten und die jeweiligen Tätigkeiten erteilt. Die zuständige Behörde hat die Zulassung unter Vergabe einer Zulassungsnummer nach Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206, L 226 vom 25.6.2004, S. 83) zu erteilen. Die Zulassungsnummer muss aus den Buchstaben der amtlichen Abkürzung des Landes, in dem der Betrieb gelegen ist und einer 5-stelligen Nummer bestehen. Satz 3 gilt nicht für Zulassungsnummern, die vor Inkrafttreten dieser allgemeinen Verwaltungsvorschrift erteilt worden sind. Abweichend von Satz 3 ist im Falle einer Zulassung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums der Verteidigung in der Zulassungsnummer an Stelle der Abkürzung des Landes der Buchstabe "Y" vorzusehen.

(6) Die zuständige Behörde soll im Zulassungsbescheid auf die sich aus Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 ergebenden Pflichten des Lebensmittelunternehmers hinweisen, insbesondere darauf, dass die zuständige Behörde mindestens von einem Wechsel in der Verantwortlichkeit, von grundlegenden baulichen oder anderen, die Einrichtung betreffenden Veränderungen oder wesentlichen Änderungen in den Produktionsbereichen zu unterrichten ist.

(7) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung sowie den Widerruf und die Rücknahme der Zulassung dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Bundesamt) unter Angabe des Betriebes und der Zulassungsnummer, im Falle von Betrieben in Großmärkten zutreffendenfalls unter Angabe des Betriebes oder der Gruppe von Betrieben, der Zulassungsnummer und der entsprechenden Unternummer, zum Zwecke der Veröffentlichung nach Artikel 5 in Verbindung mit Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27) unverzüglich mit.

§ 3 Überprüfung von zugelassenen Betrieben

(1) Die bei der Überwachung zugelassener Betriebe nach Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und Artikel 4 Absatz 2 bis 8 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgestellten

Mängel sind, sofern sie nicht kurzfristig behoben werden, der für die Erteilung der Zulassung zuständigen Behörde mitzuteilen.

(2) Im Falle der Zulassung zur Ausfuhr nach § 9 Absatz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt § 2 Absatz 7 entsprechend. Soweit die Zulassung nach § 9 Absatz 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung unter Vergabe einer Zulassungsnummer erteilt wird, gilt zusätzlich § 2 Absatz 5 Satz 3 entsprechend.

§ 4 (weggefallen)

§ 5 Zulassung von Betrieben zur Ausfuhr

(1) Bei der Zulassung von Betrieben für den US-Export sind die "Leitlinien für die Überwachungsbehörden der Bundesländer zur Durchführung der amtlichen Kontrolle in den für den US-Export zugelassenen Fleischverarbeitungsbetrieben" durch die zuständige Behörde zu berücksichtigen. Das Bundesamt kann im Zulassungsverfahren beratend herangezogen werden.

(2) Im Falle der Zulassung zur Ausfuhr nach § 9 Absatz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt § 2 Absatz 7 entsprechend. Soweit die Zulassung nach § 9 Absatz 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung unter Vergabe einer Zulassungsnummer erteilt wird, gilt zusätzlich § 2 Absatz 5 Satz 3 entsprechend.

Abschnitt 3 Amtliche Bescheinigungen, Rückstandsüberwachung

§ 6 Amtliche Bescheinigungen

(1) Die Bescheinigungsbefugten nach Artikel 2 Absatz 1 der Richtlinie 96/93/EG des Rates über Bescheinigungen für Tiere und tierische Erzeugnisse vom 17. Dezember 1996 (AB1. L 13 vom 16.1.1997, S. 28) dürfen nur bescheinigen, was innerhalb ihrer persönlichen Kenntnis und ihrer Zuständigkeit liegt. Die Bescheinigungsbefugten dürfen keine Bescheinigung ausstellen,

1. die unvollständig ist,
2. die Durchstreichungen, Einschiebungen oder Änderungen enthält, die die Bescheinigungsbefugten nicht selbst vorgenommen, mit ihrem Siegel versehen und paraphiert haben,
3. die unleserliche Wörter, Zahlen oder Zeichen oder Spuren der Beseitigung von Wörtern, Zahlen oder Zeichen enthält,
4. die aus mehreren nicht zusammenhängenden Blättern besteht oder
5. für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die sie nicht untersucht haben oder die nicht mehr unter ihrer Aufsicht sind.

Für jede Sendung darf nur eine Originalbescheinigung ausgestellt werden.

(2) Bevor die Bescheinigungsbefugten eine Bescheinigung auf der Grundlage einer oder mehrerer Vorbescheinigungen ausstellen, müssen den Bescheinigungsbefugten diese Bescheinigungen vollständig vorliegen. Dabei ist bei der Herkunft von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus mehreren Herkunftsbetrieben auf die vollständige Auflistung dieser Betriebe zu achten.

(3) Unbeschadet des Absatz 1 oder abweichend von Absatz 2 dürfen die Bescheinigungsbefugten eine Bescheinigung auch dann ausstellen, wenn ihnen die darin enthaltenen Angaben amtlich bekannt sind.

(4) Die Bescheinigungsbefugten haben, wenn objektive Umstände vorliegen, die geeignet sind, Misstrauen gegen ihre unparteiische Amtsführung zu rechtfertigen, die zuständige Behörde zu unterrichten. Die zuständige Behörde muss jederzeit in der Lage sein, die Bescheinigungen den jeweiligen Bescheinigungsbefugten zuzuordnen, beispielsweise durch Vorhalten einer Unterschriftsprobe.

§ 7 Rückstandsuntersuchungen

(1) Werden Proben zur Rückstandsuntersuchung nach § 10 Absatz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung entnommen, ist die Identität der Tiere festzustellen und zu dokumentieren.

(2) Werden bei der Rückstandsuntersuchung nach Absatz 1 Stoffe mit pharmakologischer Wirkung nachgewiesen, deren Anwendung verboten ist, oder sind zulässige Höchstmengen überschritten, sind der für den Erzeugerbetrieb zuständigen Behörde unverzüglich folgende Angaben mitzuteilen:

1. alle zur Identifizierung des Tieres und seines Ursprungs- oder Herkunftsbetriebes notwendigen Angaben und
2. genaue Angaben zur Untersuchung und deren Ergebnisse.

(3) Im Falle der Untersuchung nach § 41 Absatz 5 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches hat die Bestimmung der statistisch repräsentativen Zahl von lebenden Tieren nach Anlage 2 zu erfolgen.

Abschnitt 4

Grundsätze für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie für das Inverkehrbringen von Fleisch

§ 8 Erfassung der Untersuchungsbefunde bei der Durchführung der Fleischuntersuchung bei Mastschweinen und Rückmeldung an den Herkunftsbetrieb

Die bei der Fleischuntersuchung von Mastschweinen nach Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgestellten Veränderungen an Eingeweiden sind in Befundkategorien nach Anlage 3 einzuteilen und zu erfassen. Die Befunde der Fleischuntersuchung sind unter Verwendung des Formblattes nach der Anlage zu Anhang I Abschnitt II Kapitel II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 für jede Schlachtpartie an den Herkunftsbetrieb zurückzumelden.

§ 9 Untersuchungszeiten und Organisation der Fleischuntersuchung

(1) Für die Durchführung der in Anhang I Abschnitt IV Kapitel I bis IV der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 jeweils unter Teil B beschriebenen Untersuchungsgänge ist pro Schlachtkörper und den dazugehörigen Nebenprodukten der Schlachtung von folgenden Mindestuntersuchungszeiten auszugehen:

1. Rinder (über 6 Wochen alt) und Einhufer 300 Sekunden,
2. Rinder (unter 6 Wochen alt) 180 Sekunden,
3. Hausschweine 50 Sekunden,
4. Schafe und Ziegen
 - a. Schlachtkörpergewicht bis 10 kg 30 Sekunden,
 - b. Schlachtkörpergewicht über 10 kg 40 Sekunden.

Die Untersuchungszeiten beziehen sich auf die Untersuchung geschlachteter Tiere, bei denen keine Veränderungen festgestellt werden. Die angegebenen Untersuchungszeiten gelten bei den entsprechenden Farmwildarten für die Durchführung der Fleischuntersuchung nach Anhang I Abschnitt IV Kapitel VII Teil B entsprechend. Im Falle der Untersuchung nach Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ist nicht von den Untersuchungszeiten nach Satz 1 Nummer 3 auszugehen.

(2) Für die Durchführung der in Anhang I Abschnitt I Kapitel II Teil D, Abschnitt III Kapitel II Nummer 2 Satz 3, Abschnitt IV Kapitel V Teil B und Abschnitt IV Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 beschriebenen Fleischuntersuchung ist pro Schlachtkörper und den dazugehörigen Nebenprodukten der Schlachtung von folgender Mindestuntersuchungszeit auszugehen:

1. Geflügel
 - a. Schlachtkörpergewicht bis 1,5 kg 2,5 Sekunden,
 - b. Schlachtkörpergewicht über 1,5 kg angemessene Zeit,
2. in Zuchtbetrieben gehaltene Hasentiere angemessene Zeit.

Die Untersuchungszeit nach Satz 1 Nummer 1 Buchstabe a kann bei der Organisation der Untersuchung von Fleisch von Geflügel nur dann unterschritten werden, wenn durch betriebseigene personelle oder technische Maßnahmen der Anteil veränderter geschlachteter Tiere vor der Zuführung zur Untersuchung durch Aussortierung so weit reduziert wird, dass in der jeweils vorgesehenen Untersuchungszeit die vorgeschriebene Untersuchung unter Beachtung der physiologischen Wahrnehmungsgrenzen des Untersuchungspersonals durchgeführt werden kann.

(3) Für die Durchführung der in Anhang I Abschnitt IV Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 beschriebenen Fleischuntersuchung bei frei lebendem Wild ist pro Tierkörper und den dazugehörigen Organen eine angemessene Zeit aufzuwenden.

(4) Ein zusätzlicher Zeitaufwand (z. B. für Wegstrecken, Reinigung und Desinfektion, Messerwechsel, Wahrnehmung von Aufsichtspflichten) ist bei der Ablauforganisation unter Einbeziehung der Umstände des Einzelfalls in den Schlachthöfen zu berücksichtigen.

(5) Es sollten bei der Untersuchung auf Trichinellen nach Artikel 6 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang I Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 der Kommission vom 5. Februar 2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Fleischuntersuchung auf Trichinen (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 60) je Sammelprobe für die Untersuchung mit dem Stereomikroskop oder mit dem Trichinoskop mindestens 6 Minuten aufgewendet werden. Bei der Verwendung von Ersatzproben nach Anhang I Kapitel I Nummer 2 Buchstabe a Satz 4 der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 sollte die angegebene Untersuchungszeit verdoppelt werden.

(6) Die für die Untersuchungen nach den Absätzen 1 und 3 unter Berücksichtigung des zusätzlichen Zeitaufwandes nach Absatz 2 insgesamt aufzuwendende Zeit sollte je Untersucher 8 Stunden täglich nicht überschreiten.

(7) Im Rahmen der Organisation der Fleisch- und Geflügelfleischuntersuchung sollte die zuständige Behörde für jeden Betrieb eine Übersicht einschließlich Grundriss des Untersuchungsbereichs erstellen, die Angaben enthält

1. zur maximalen Untersuchungsleistung (Stück pro Stunde),
2. zur Art und Förderleistung/-geschwindigkeit des Transportsystems,
3. zum Personaleinsatz (einschließlich Positionierung im Untersuchungsbereich) und

4. zur elektronischen Erfassung der Befunddaten (einschließlich Position der Eingabestation); die elektronische Erfassung der Befunddaten ist obligatorisch einzurichten ab einer Untersuchungsleistung pro Stunde von 200 Schweinen oder 40 Rindern.

§ 10 Labortests nach Anhang I Abschnitt I Kapitel II Teil F der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

(1) Labortests nach Anhang I Abschnitt I Kapitel II Teil F Nummer 1 Buchstabe a oder d der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 auf Krankheitserreger, die auf Mensch oder Tier übertragbar sind, insbesondere *Campylobacter*, Listerien, Salmonellen und verotoxinbildende *Escherichia coli*, sind bei Tieren, die unter gleichen Haltungs- und Fütterungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, mit einer für die Beurteilung des Bestandes ausreichenden Zahl repräsentativer Stichproben durchzuführen. Die im Rahmen einer repräsentativen Stichprobe gezogenen Einzelproben können zu Untersuchungszwecken zu größeren Proben (Poolproben) zusammengefasst werden.

(2) Labortests nach Anhang I Abschnitt I Kapitel II Teil F Nummer 1 Buchstabe c und Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 und nach § 7 Absatz 1 in Verbindung mit Anlage 4 der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung sind nach Anlage 4 durchzuführen. Im Rahmen der bakteriologischen Untersuchung nach Anlage 4 Nummer 3 ist auch eine Untersuchung auf Hemmstoffe nach Anlage 4 Nummer 3.9 durchzuführen. Positive Ergebnisse bei der Untersuchung auf Hemmstoffe sind mit qualitativ-quantitativen Methoden weitergehend zu untersuchen.

(3) Unbeschadet der Labortests nach Anhang I Abschnitt I Kapitel II Teil F Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 hat die zuständige Behörde im Falle des begründeten Verdachts Rückstandsuntersuchungen durchzuführen. Bei Tieren, die unter gleichen Haltungs- und Fütterungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, kann die Rückstandsuntersuchung auf eine für die Beurteilung des Bestandes ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.

§ 11 Transport von ungekühltem Fleisch nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Genehmigt die zuständige Behörde nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 den ungekühlten Transport von Fleisch zur Herstellung bestimmter Erzeugnisse, so sind in der Genehmigung der abgebende und der aufnehmende Betrieb, die Art der herzustellenden Fleischerzeugnisse sowie die höchstens zulässige Menge ungekühlt zu transportierenden Fleisches anzugeben.

§ 12 Aufzeichnungen und Angaben für die Erstellung von Statistiken

(1) Über die amtlichen Untersuchungen und die sonstigen Überwachungstätigkeiten nach Anhang I Abschnitt I Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sind systematische Aufzeichnungen, vorzugsweise in elektronischer Form oder in Form von Tagebüchern, zu führen, die spätestens für jedes Kalenderjahr oder in kürzeren Intervallen abzuschließen und mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren sind. Die Intervalle der Aufzeichnungsmittelungen richten sich nach den Bestimmungen der Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung. Über die zu amtlichen Untersuchungen angemeldeten Schlachttiere sowie angemeldete Fleischsendungen aus einem anderen Mitgliedstaat, einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum oder Drittländern, die Ergebnisse der amtlichen Untersuchungen sowie die daraufhin getroffenen Anordnungen sind unverzüglich systematische Aufzeichnungen anzufertigen. Untersucher, denen von mehreren zuständigen Behörden amtliche

Untersuchungen übertragen worden sind, haben für jeden Bereich gesonderte Aufzeichnungen zu führen.

(2) Die nach dem Erhebungskatalog nach § 2 Satz 1 der Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung vorgegebenen Daten sind zu erfassen.

Abschnitt 5

Verfahren für die Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

§ 13 Benennung der Koordinierungsstelle der zuständigen Behörden

Die Koordinierung

1. bei der Herstellung des Benehmens mit den zuständigen Behörden im Rahmen der Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis durch die Lebensmittelwirtschaft nach Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und
2. der Prüfung der in Nummer 1 genannten Leitlinien nach Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

erfolgt für die in Anlage 5 genannten Leitlinienbereiche durch die Koordinierungsstellen der zuständigen Behörden der dort jeweils benannten Länder.

§ 14 Verfahren zur Prüfung der Leitlinien

(1) Die Koordinierungsstelle der nach § 13 zuständigen Behörde prüft die jeweilige von der wirtschaftsseitigen Koordinierungsstelle vorgelegte Leitlinie, erarbeitet eine Stellungnahme und stimmt diese mit den zuständigen Behörden der anderen Länder ab. Sie entscheidet im Benehmen mit den zuständigen Behörden der anderen Länder über die Fassung der Stellungnahme. Hierbei ist eine Frist von höchstens 120 Tagen einzuhalten. Die Koordinierungsstelle der zuständigen Behörden übersendet der wirtschaftsseitigen Koordinierungsstelle die abgestimmte Stellungnahme. Durch die wirtschaftsseitige Koordinierungsstelle mitgeteilte Einsprüche im Verlaufe des weiteren Abstimmungsverfahrens zu einer Leitlinie werden nach dem gleichen Verfahren behandelt.

(2) Das Verfahren zur Erstellung von Leitlinien durch das Deutsche Institut für Normung e. V. (DIN) bleibt von dieser Verwaltungsvorschrift unberührt.

Abschnitt 6

Berücksichtigung bestimmter Leitlinien bei der Durchführung der Überwachung

§ 15 Probenahmehäufigkeiten bei der Herstellung kleiner Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen nach Anhang I Kapitel 3 Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

(1) Die Genehmigung nach Anhang I Kapitel 3 Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (AB1. L 338 vom 22.12.2005, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung kann Betrieben, die Hackfleisch oder Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, auch in Fällen erteilt werden, in denen der Lebensmittelunternehmer eine die Durchführung der für die Genehmigung der Ausnahme erforderlichen Risikoanalyse betreffende Leitlinie für eine

gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 anwendet und dies dokumentiert. Die Genehmigung nach Satz 1 sollte auf Betriebe beschränkt werden, die

1. Hackfleisch in einer Menge von nicht mehr als 2,5 Tonnen und
2. Fleischzubereitungen in einer Menge von nicht mehr als 5 Tonnen

wöchentlich herstellen.

(2) Bei der Prüfung des Antrags auf eine Genehmigung nach Absatz 1 hat die zuständige Behörde insbesondere zu berücksichtigen, ob

1. die Risikoanalyse angemessen vorgenommen worden ist,
2. im Risikomanagement geeignete und ausreichende Maßnahmen
 - a. in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl oder der Herkunft der zur Herstellung verwendeten Rohstoffe angewendet und
 - b. der Kontrolle der unter Buchstabe a bezeichneten Maßnahmen durchgeführt

werden. Bei der Prüfung des Antrags auf eine Genehmigung nach Absatz 1 kann die zuständige Behörde im Falle eines Lebensmittelunternehmens mit mehr als einem Betrieb zusätzlich berücksichtigen, dass bereits für einen anderen Betrieb dieses Lebensmittelunternehmens eine Genehmigung nach Satz 1 erteilt worden ist.

Abschnitt 7

§ 16 (Inkrafttreten, Außerkrafttreten)

*) Ohne Untersuchung des Kopfes.

| | |
|---|--|
| | Anlage 1 (zu § 2 Absatz 4) |
| Hinweise zur Auslegung der für die Zulassung von Betrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs gewinnen, herstellen, zubereiten, behandeln, verarbeiten oder in den Verkehr bringen maßgeblichen, in den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 geregelten Anforderungen | Anlage 1.1 (zu § 2 Absatz 4) |

Allgemeine Anforderungen an die Zulassung von Betrieben

| Verordnung (EG) Nr. 852/2004 | | | |
|---|---|-----------|--|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| | | 1 | Anforderungen an die Räume |
| Anhang II Kapitel I Nummer 2 Buchstabe c | "... dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist ..." | 1.1 | <p>Einhaltung gute Lebensmittelhygiene/Hygieneschleuse</p> <p>Eine gute Lebensmittelhygiene wird unter anderem auch dadurch gewährleistet, wenn beim Zutritt von außen oder von einem unreinen in einen reinen Produktionsbereich eine Hygieneschleuse vorhanden ist.</p> <p>Dabei handelt es sich zum Beispiel um eine unumgehbare Einrichtung zum hygienischen</p> |

| | | | |
|------------------------------------|--|-----|--|
| | | | <p>Reinigen oder zum Wechseln der Schuhe und der abwaschbaren Arbeitskleidung und zum Reinigen und Desinfizieren der Hände.</p> <p>Eine Hygieneschleuse ist entbehrlich, wenn im Produktionsbereich ausschließlich mit umhüllten oder verpackten Lebensmitteln umgegangen wird, die Produktion in geschlossenen Systemen stattfindet oder wenn im Einzelfall durch geeignete organisatorische Maßnahmen die Kontamination beim Zutritt in den Betrieb und die innerbetriebliche Verschleppung von Kontaminationen vermieden wird (z. B. Verhinderung des Zutritts unbefugter Personen oder zeitliche Trennung von Arbeitsschritten).</p> |
| Anhang II Kapitel I Nummer 3 | "Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein." | 1.2 | <p>Sanitäreanlagen</p> <p>Sofern im Ausnahmefall die Toilette in einem ansonsten privat genutzten Gebäudeteil liegt, gehört diese zum Betrieb.</p> <p>Auf die Arbeitsstättenverordnung wird verwiesen.</p> |
| Anhang II Kapitel I Nummer 4 | "Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein." | 1.3 | <p>Handwaschbecken</p> <p>Standorte sind dann geeignet, wenn sie in unmittelbarer Nähe zu Arbeitsplätzen, an denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, gelegen und leicht erreichbar sind, sodass die Benutzung während des Arbeitsablaufes möglich ist, ohne Kontaminationen weiter zu tragen.</p> <p>Soweit in Betrieben, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs gewonnen oder behandelt werden, Lebensmittel (einschließlich Mägen, Blasen und Därme) gewaschen werden, sind neben den Handwaschbecken getrennte Vorrichtungen erforderlich. (vgl. Nummer 1.16)</p> |
| Anhang II Kapitel I Nummer 5 | (weggefallen) | 1.4 | (weggefallen) |
| Anhang II Kapitel I Nummer 7 | "Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen." | 1.5 | <p>Beleuchtung</p> <p>Eine angemessene Beleuchtung muss Abweichungen in der Beschaffenheit der Lebensmittel und Verschmutzungen der Räume und Einrichtungen erkennen lassen.</p> <p>Es wird empfohlen, für folgende</p> |

| | | | |
|--|---|-----|---|
| | | | <p>Mindestlichtstärke zu sorgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollpunkte 540 Lux • Arbeitsräume 220 Lux • Lagerräume 110 Lux • Stallungen im Bereich der Schlachttieruntersuchung 220 Lux • sonstiger Stallbereich 110 Lux. |
| Anhang II Kapitel I Nummer 8 | "Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflusssysteme müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten." | 1.6 | <p>Abwasserableitungssystem</p> <p>Abwasserableitungssysteme sind dann zweckdienlich, wenn Abwässer zu geruchs- und schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen geleitet werden. Auf Anlage 1.1 Nummer 1.8 wird verwiesen.</p> |
| Anhang II Kapitel I Nummer 9 | "Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein." | 1.7 | <p>Umkleieräume</p> <p>Es müssen geeignete Umkleieräume vorhanden sein.</p> <p>Die Einrichtungen müssen so beschaffen sein, dass saubere Schutzkleidung von anderen Kleidungsstücken getrennt aufbewahrt werden kann ("Schwarz-Weiß-Prinzip"). Sofern im Ausnahmefall der Umkleibereich in einem ansonsten privat genutzten Gebäudeteil liegt, gehört dieser zum Betrieb.</p> <p>Auf die Arbeitsstättenverordnung wird verwiesen.</p> |
| Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a | "die Bodenbeläge ... müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. ... Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen; ...". | 1.8 | <p>Böden</p> <p>Die Böden müssen in Produktionsbereichen, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, zu desinfizieren sein.</p> <p>Von der Forderung nach zu desinfizierenden Böden kann abgesehen werden, sofern technologische Gründe anderes erfordern (z.</p> |

| | | | |
|--|--|------|---|
| | | | <p>B. in Reife- oder Räucherräumen).</p> <p>Abflusssysteme sind dann erforderlich, wenn die Kontamination offener Lebensmittel oder die Ausbreitung einer Kontamination durch Abwasser (z. B. Reinigungswasser oder von Lebensmitteln wie lebenden Muscheln abtropfendes Wasser) von einem Betriebsteil zu einem anderen durch geneigte Fußböden nicht mit ausreichender Sicherheit vermieden werden kann.</p> <p>In Trockenräumen und -zonen (z. B. Verpackungsräume, Kühl- und Gefrierräume) kann auf Abflusssysteme verzichtet werden, die Fußböden müssen keine direkten Abflüsse aufweisen, aber - außer bei Gefrierräumen - so geneigt sein, dass Wasser leicht zu den Abflüssen ablaufen kann.</p> <p>Abflusssysteme sind dann angemessen, wenn Abwasser zu geruchs- und schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen geleitet werden.</p> <p>Auf Anlage 1.1 Nummer 1.6, Anlage 1.2 Nummer 2.1.2 und Anlage 1.4 Nummer 1.1.1 wird verwiesen.</p> |
| Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe b | <p>" die Wandflächen ... müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.</p> <p>... sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind."</p> | 1.9 | <p>Wände</p> <p>Die Wände müssen zu desinfizieren sein, sofern die Berührung mit offenen Lebensmitteln nicht mit ausreichender Sicherheit vermieden werden kann.</p> <p>Von der Forderung nach glatten und zu desinfizierenden Flächen kann abgesehen werden, sofern technologische Gründe anderes erfordern (z. B. in Reife- oder Räucherräumen).</p> |
| Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe o | <p>"Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter</p> | 1.10 | <p>Decken</p> <p>In Räumen, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs offen oder außerhalb geschlossener Systeme gewonnen, behandelt, zubereitet, be- oder verarbeitet werden, dürfen lose Teilchen nicht erkennbar sein.</p> |

| | | | |
|---|---|------|---|
| | Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;". | | |
| Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe d | "Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben". | 1.11 | Fenster Fenster sind dann so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden, wenn z. B. Fenstersimse abgeschrägt sind. Fenster, die zu öffnen sind, müssen mit Insektengittern versehen sein. |
| Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe e | "Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein." | 1.12 | Türen Türen müssen zu desinfizieren sein, sofern die Berührung mit offenen Lebensmitteln nicht mit ausreichender Sicherheit vermieden werden kann. |
| Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe f | "Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen), in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein." | 1.13 | Arbeitsflächen Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen), die mit offenen Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen zu desinfizieren sein. Auf die Erläuterungen zu Anhang II Kapitel V Nummer 1 Buchstabe b (Anlage 1.1 Nummer 3.1) wird verwiesen. |
| Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a, b, e und f | "Bodenbeläge ... und Wandflächen ... müssen ... wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, ..." "Türen ... müssen ... glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, ... " | 1.14 | Materialien Als Nachweise, dass andere verwendete Materialien geeignet sind, können z. B. Gutachten unabhängiger Sachverständiger herangezogen werden. |

| | | | |
|-------------------------------------|---|----------|--|
| | <p>"Flächen, in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ... müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, ..."</p> <p>"... es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind."</p> | | |
| Anhang II Kapitel II Nummer 2 | "Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen." | 1.15 | <p>Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren</p> <p>Es müssen entsprechende Vorrichtungen vorhanden sein.</p> |
| Anhang II Kapitel II Nummer 3 | "Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein." | 1.16 | <p>Waschen von Lebensmitteln</p> <p>Soweit in Betrieben, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs gewonnen oder behandelt werden, Lebensmittel (einschließlich Mägen, Blasen und Därme) gewaschen werden, sind neben den Handwaschbecken getrennte Vorrichtungen erforderlich.</p> |
| | | 2 | Anforderungen an die Beförderung |
| Anhang II Kapitel IV Nummer 1 | "Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und in Stand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder | 2.1 | <p>Transportbehälter und/oder Container</p> <p>Es ist erforderlich, dass Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln so konzipiert und gebaut sind, dass sie angemessen gereinigt und desinfiziert werden können.</p> |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| | Desinfektion möglich ist." | | |
| Anhang II Kapitel IV Nummer 2 | "Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht." | 2.2 | <p>Kontaminationsgefahr</p> <p>Bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs (einschließlich Mägen, Blasen und Därme) muss grundsätzlich von einem Kontaminationsrisiko ausgegangen werden, sofern sie sich nicht in allseits umschlossenen Verpackungen befinden.</p> <p>Keinesfalls dürfen jedoch Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere benutzt werden, zur Beförderung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs verwendet werden.</p> |
| Anhang II Kapitel IV Nummer 3 | "Werden in Transportbehältern und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen." | 2.3 | <p>Transport mit anderen Waren</p> <p>Der gemeinsame Transport von Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit Haarwild in der Decke oder ungerupftem Federwild ist nur zulässig, wenn diese z. B. durch Verpackung oder Mehrkammersysteme so getrennt sind, dass Kontaminationen vermieden werden.</p> |
| Anhang II Kapitel IV Nummer 6 | "Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist." | 2.4 | <p>Kontaminationsrisiko von Lebensmitteln in Transportbehältern und/oder Containern Ein Kontaminationsrisiko wird nicht so gering wie möglich gehalten, wenn stapelbare Transportbehälter mit ungeschützten Lebensmitteln tierischen Ursprungs direkt auf dem Boden abgestellt werden.</p> |
| | | 3 | Anforderungen an die Ausrüstung |
| Anhang II Kapitel V Nummer 1 Buchstabe b | "Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist," | 3.1 | <p>Kontaminationsrisiko</p> <p>Die Arbeitsflächen müssen glatt gehalten werden. Arbeitsflächen, Rohrleitungssysteme, Tanks, Fässer und sonstige Behältnisse müssen aus korrosionsfestem und chemikalien-beständigem Material bestehen.</p> <p>Das Risiko einer Kontamination wird i. d. R. nicht so gering wie möglich gehalten, wenn Holz verwendet wird. Dies gilt nicht für Räucher- und Reiferäume, für Hackklötze sowie für Paletten, die beim Transport von verpackten Lebensmitteln verwendet werden, wenn diese Gegenstände in gutem Zustand gehalten werden.</p> <p>Diese Einrichtungsgegenstände sollten nach dem Stand der Technik durch andere</p> |

| | | | |
|---|---|----------|---|
| | | | geeignete Materialien ersetzt werden. |
| Anhang II Kapitel V Nummer 1 Buchstabe d | "Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können". | 3.2 | Reinigung Geschlossene Anlagen können dann nicht angemessen gereinigt werden, wenn z. B. "Strömungstoträume" vorhanden sind. |
| Anhang II Kapitel V Nummer 2 | "Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden." | 3.3 | Kontrollvorrichtungen Entsprechende Kontrollvorrichtungen könnten, abhängig vom Einzelfall, sein: <ul style="list-style-type: none"> • Glasbruchdetektor • Fremdkörperdetektor • Alarmgeber für Kühlanlagen • Thermometer; Registrierthermometer • Kerntemperatur-Thermometer oder • Luftfeuchtmessgerät für Trocken- oder Klimaräume • pH-Meter • Umschaltvorrichtung (Milch, Flüssigei) • Schutzvorrichtung gegen Vermischung (Milch, Flüssigei) • Ventil zur sterilen Probeentnahme • Leuchttisch (Fisch). |
| | | 4 | Anforderungen an den Umgang mit Lebensmittelabfällen |
| Anhang II Kapitel VI Nummer 2 | "Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmen können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei in Stand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein." | 4.1 | Lagerung Der Nachweis gilt z. B. dann als erbracht, wenn offene Behälter in verschließbaren dafür vorgesehenen Räumen abgestellt werden. |
| Anhang II Kapitel VI | "Es sind geeignete Vorkehrungen für die | 4.2 | Abfallsammelräume |

| | | | |
|---------------------------------|--|----------|--|
| Nummer 3 | Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können." | | <p>Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt sein, dass sie frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.</p> <p>(Vgl. Anlage 1.2 Nummer 2.2.2.4 zu Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)</p> |
| Anhang II Kapitel VI Nummer 4 | "Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren." | 4.3 | <p>Entsorgung</p> <p>Im Rahmen der Zulassung ist zu überprüfen, ob die Voraussetzungen für eine hygienisch einwandfreie und umweltfreundliche Entsorgung nach den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 gegeben sind, z. B. für die Entsorgung von Blut, Häuten, spezifiziertem Risikomaterial (Fleischgewinnung), Rückständen aus Milchreinigungs- und Entkeimungseinrichtungen, Eiern und Eiprodukten, die nicht zum menschlichen Verzehr geeignet sind (z. B. Brucheier, Eischalen und -membranen), Entsorgung von Abwasserreinigungsschlämmen, Maschinenleimleder (Gelatine und Kollagen) sowie Rohstoffen und ehemaligen Lebensmitteln tierischen Ursprungs usw.</p> |
| | | 5 | Anforderungen an die persönliche Hygiene |
| Anhang II Kapitel VIII Nummer 1 | "Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ... müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen." | 5.1 | <p>Schutzkleidung</p> <p>Das Personal hat Arbeitskleidung einschließlich schützender Fußbekleidung zu tragen.</p> <p>Geeignet ist Arbeitskleidung, wenn sie z. B. hell, leicht waschbar und sauber ist, die persönliche Kleidung vollständig bedeckt und für Personen, die mit offenen Lebensmitteln arbeiten, zusätzlich eine Kopfbedeckung umfasst. Die Kopfbedeckung ist dann geeignet, wenn sie das Haupthaar vollständig umschließt.</p> <p>Das Tragen schützender Fußbekleidung und Kopfbedeckung ist nicht erforderlich, wenn das Herstellen und Behandeln der Lebensmittel unter den Augen des Verbrauchers zur unmittelbaren Abgabe erfolgt.</p> <p>In Betrieben, die in mikrobiologischer Hinsicht</p> |

| | | | |
|--------------------------------------|---|----------|--|
| | | | <p>besonders empfindliche Lebensmittel, insbesondere Hackfleisch oder Sushi, herstellen oder behandeln, müssen das Personal sowie ggf. Besucher und Wartungspersonal während der Herstellung entsprechender Lebensmittel zusätzlich Mund- und Nasenmasken sowie glatte undurchlässige Einweghandschuhe oder Handschuhe, die gereinigt und desinfiziert werden können, tragen. Dies gilt nicht, soweit diese Lebensmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> a. in geschlossenen Systemen hergestellt und behandelt werden, b. unter den Augen des Verbrauchers zur unmittelbaren Abgabe hergestellt und behandelt werden oder c. zum Inverkehrbringen am Tag der Herstellung oder innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung bestimmt sind. <p>Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend gebraucht werden.</p> |
| | | 6 | Vorschriften für Lebensmittel |
| Anhang II Kapitel VII Nummer 3 | "Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, es sei denn, die zuständige Behörde hat festgestellt, dass die Wasserqualität die Genusstauglichkeit des Lebensmittels in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann." | 6.1 | Siehe Trinkwasserverordnung |
| Anhang II Kapitel IX Nummer 4 | "Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer | 6.2 | <p>Schädlingsbekämpfung</p> <p>Ein geeignetes Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen beinhaltet auch die Prüfung, ob ein Befall vorliegt. Ein festgestellter Befall ist nach dem Stand der Technik zu bekämpfen. Lebensmittel dürfen durch Schädlingsbekämpfungsmittel weder mittelbar noch unmittelbar kontaminiert werden.</p> |

| | | | |
|-------------------------------------|---|-----|--|
| | Kontamination führt)." | | |
| Anhang II Kapitel IX Nummer 5 | <p>"Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten können.... Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird.</p> <p>Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, aus reichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen."</p> | 6.3 | <p>Trennung Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse</p> <p>Auf Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wird hingewiesen.</p> <p>Zur Vermeidung von Kontaminationen müssen Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse jeweils in mindestens einem Raum gelagert werden. Eine getrennte Lagerung von Rohstoffen und Verarbeitungserzeugnissen kann in geeigneten Stapeltanks, auch im Freien, erfolgen.</p> <p>Dies gilt für kühlpflichtige Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse entsprechend.</p> <p>Eine getrennte Lagerung der Rohstoffe und der Verarbeitungserzeugnisse kann im Ausnahmefall auch dann gewährleistet sein, wenn die Lagerung so erfolgt, dass eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist.</p> <p>In diesem Fall müssen für kühlpflichtige Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse geeignete Kühleinrichtungen auf der Rohwareseite und auf der Fertigwareseite vorhanden sein.</p> |
| Anhang II Kapitel IX Nummer 7 | <p>"Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt,</p> | 6.4 | <p>Auftauen gefrorener Lebensmittel</p> <p>Auf Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wird hingewiesen.</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird." | | |
|--|--|--|--|

| | |
|---|-------------------|
| Spezifische Anforderungen an die Zulassung von Betrieben, in denen Fleisch gewonnen oder behandelt wird oder Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Hackfleisch oder Separatorenfleisch hergestellt oder behandelt werden | Anlage 1.2 |
|---|-------------------|

Die nachfolgenden Erläuterungen gelten, soweit nicht ausdrücklich erwähnt, auch für das Gewinnen von ausgeschmolzenen Fetten und Grieben sowie das Bearbeiten von Mägen, Blasen und Därmen in handwerklich strukturierten Betrieben, in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch gewonnen oder behandelt werden.

| Verordnung (EG) Nr. 852/2004 | | | |
|---|--|-----------|--|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| | | 1 | Anforderungen an Betriebe, in denen Fleisch gewonnen oder behandelt wird, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Hackfleisch oder Separatorenfleisch hergestellt oder behandelt werden |
| | | 1.1 | Anforderungen an die Ausrüstung |
| Anhang II Kapitel V Nummer 1 Buchstabe b | "Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist," | 1.1.1 | Kontaminationsrisiko Die Arbeitsflächen der Schneidetische müssen glatt gehalten werden. Freiliegende Metallflächen müssen aus korrosionsfestem Material bestehen. Das Fleisch darf nicht mit galvanisierten Flächen in Berührung kommen. |

| Verordnung (EG) Nr. 853/2004 | | | |
|-------------------------------------|--|-----------|--|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| Fundstelle siehe unten | "Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens +82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen." | 1.1.2 | Sterilisationsvorrichtungen Im Einzelfall kann in handwerklich strukturierten Schlachthöfen oder Zerlegungsbetrieben eine Sterilisationseinrichtung ausreichend sein. |
| Anhang III Abschnitt I | Schlachthöfe Huftiere | | Die gleiche Wirkung alternativer Systeme kann ggf. durch Gutachten unabhängiger |

| | | | |
|--|---|-------|---|
| Kapitel II Nummer 3 | | | Sachverständiger nachgewiesen werden. |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel III Nummer 5 | Zerlegungsbetriebe Huftiere | | Der Nachweis über die gleiche Wirkung alternativer Systeme kann auch an anderer Stelle unter vergleichbaren Bedingungen von einem unabhängigen Sachverständigen erbracht worden sein. |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 3 | Schlachthöfe Geflügel und Hasentiere | | |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel III Nummer 1 Buchstabe e | Zerlegungsbetriebe Geflügel und Hasentiere | | |
| Anhang III Abschnitt III Nummer 1 | "Die Vorschriften des Abschnitts 1 gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild ..." | | |
| Anhang III Abschnitt III Nummer 2 | "Die Vorschriften des Abschnitts II gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von Laufvögeln." | | |
| Anhang III Abschnitt V Kapitel I Nummer 5 | Herstellungsbetriebe für Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch | | |
| Fundstelle siehe unten | "Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann." | 1.1.3 | Handwaschvorrichtung Durch eine Handwaschvorrichtung kann eine Kontamination dann weitergegeben werden, wenn sie von Hand zu bedienen ist. Von Hand zu bedienende Brausen können bei der Verwendung zur Reinigung der Hände eine Kontamination weitergeben. |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 4 | Schlachthöfe Huftiere | | |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel III Nummer 4 | Zerlegungsbetriebe Huftiere | | |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 4 | Schlachthöfe Geflügel und Hasentiere | | |
| Anhang III | Zerlegungsbetriebe Geflügel | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| Abschnitt II Kapitel III Nummer 1 Buchstabe d | und Hasentiere | | |
| Anhang III Abschnitt III Nummer 1 | "Die Vorschriften des Abschnitts I gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild ..." | | |
| Anhang III Abschnitt III Nummer 2 | "Die Vorschriften des Abschnitts II gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von Laufvögeln." | | |
| Anhang III Abschnitt V Kapitel I Nummer 4 | Herstellungsbetriebe für Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch | | |

| Verordnung (EG) Nr. 852/2004 | | | |
|-------------------------------------|--|------------|---|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| | | 1.2 | Lagerung und Beförderung |
| Anhang II Kapitel IX Nummer 5 | <p>"Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten können.... Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird.</p> <p>Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große</p> | 1.2.1 | <p>Trennung Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse</p> <p>Handwerklich strukturierte Betriebe, die selbst schlachten, zerlegen und Fleischerzeugnisse herstellen, müssen grundsätzlich über drei Kühlräume für frisch gewonnenes Fleisch, zerlegtes frisches Fleisch und für die hergestellten kühlpflichtigen Fleischerzeugnisse verfügen.</p> <p>Im Einzelfall können zwei Kühlräume ausreichen, wenn gewährleistet ist, dass in dem für die Fleischgewinnung genutzten Kühlraum zerlegtes, frisches Fleisch erst nach Abschluss der Kühlung der frisch erschlachteten Schlachtkörper eingebracht wird.</p> <p>Im Ausnahmefall kann eine getrennte Lagerung der Rohstoffe und der Verarbeitungserzeugnisse auch dann gewährleistet sein, wenn die Lagerung in einem Kühlraum so erfolgt, dass eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist.</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen." | | |
|--|---|--|--|

| Verordnung (EG) Nr. 853/2004 | | | |
|--|--|-----------|--|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| Fundstelle siehe unten | "Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Betriebe ... über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann," | 1.2.2 | Trennung unverpackten und verpackten Fleisches Eine Kontamination ist insbesondere dann zu befürchten, wenn unverpacktes Fleisch zusammen mit Fleisch in Kartonagen gelagert oder befördert wird. |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel III Nummer 2 | Zerlegungsbetriebe für Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren | | |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel III Nummer 1 Buchstabe b | Zerlegungsbetriebe für Fleisch von Geflügel und Hasentieren | | |
| Fundstelle siehe unten | "Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann." | | |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 5 | Lagerung und Beförderung von Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren | | |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel V Nummer 4 | Hygiene beim und nach dem Zerlegen und Entbeinen von Geflügel und Hasentieren | | |
| Anhang III Abschnitt V Kapitel I Nummer 2 | Vorschriften für Herstellungsbetriebe "Sie verfügen über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch sowie von verpackten und unverpackten | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | Erzeugnissen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer solchen Weise gelagert, dass das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung keine Kontamination des Fleisches oder der Erzeugnisse verursachen können." | | |
|--|--|--|--|

| Verordnung (EG) Nr. 852/2004 | | | |
|--|---|------------|--|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| | | 2 | Anforderungen an Schlachthöfe |
| | | 2.1 | Anforderungen an die Räume |
| Anhang II Kapitel I Nummer 9 | "Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein." | 2.1.1 | Umkleieräume In Schlachthöfen sollen Duschgelegenheiten vorhanden sein. Auf Anlage 1.1 Nummer 1.7 wird verwiesen. |
| Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a | "Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;" | 2.1.2 | Böden Abflusssysteme sind erforderlich, wenn in den Räumen oder Betriebsteilen frisches Fleisch bearbeitet wird. Abflusssysteme sind angemessen, wenn Abflussrinnen vorhanden sind, die so gestaltet oder abgedeckt sind, dass Kontaminationen durch Abwasser vermieden werden. Abflussrinnen sind in handwerklich strukturierten Schlachthöfen im Einzelfall entbehrlich, wenn durch geeignete Fußböden die Kontamination von offenen Lebensmitteln oder die Ausbreitung einer Kontamination durch Abwasser (z. B. Reinigungswasser) zu einem anderen Betriebsteil mit ausreichender Sicherheit vermieden werden kann. Auf Anlage 1.1 Nummer 1.6 und 1.8 wird verwiesen. |

| Verordnung (EG) Nr. 853/2004 | | | |
|---|---|-----------|---|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| Fundstelle siehe unten | "Sie müssen über eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls über eine Räumlichkeit verfügen, die nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht." | 2.1.3 | Raum für tierärztlichen Dienst Eine Räumlichkeit ist erforderlich, wenn aufgrund des Umfangs des Betriebes eine längere Anwesenheit des amtlichen Personals notwendig ist oder umfangreiche Unterlagen aufbewahrt und geprüft werden müssen. |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 9 | Schlachthöfe Huftiere | | Eine ausreichend ausgestattete |

| | | | |
|--|--|--------------|---|
| Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 7 | Schlachthöfe Geflügel und Hasentiere | | Einrichtung liegt vor, wenn ein verschließbares Möbelstück zur Aufbewahrung von Kennzeichnungselementen und eine Schreibgelegenheit zur Verfügung stehen. |
| | | 2.2 | Anforderungen an Schlachthöfe, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden |
| | | 2.2.1 | Anforderungen an die Stallungen |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a | "Schlachthöfe müssen über ausreichend große und hygienische, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, entsprechende Wartebuchten zur Unterbringung der Schlachttiere verfügen. Diese Einrichtungen müssen mit Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern der Tiere ausgestattet sein. Die Abwasserableitung darf die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährden." | 2.2.1.1 | <p>Stallungen/Wartebuchten</p> <p>In Schlachthöfen müssen geeignete Stallungen oder Wartebuchten vorhanden sein. Im Ausnahmefall kann für handwerkliche Schlachthöfe, die die Schlachttiere von nahe gelegenen Erzeugerbetrieben beziehen, das Transportfahrzeug im Sinne eines Stalles oder einer Wartebucht anerkannt werden, wenn der Lebensmittelunternehmer im Rahmen der Zulassung verpflichtet wird, durch organisatorische Maßnahmen sicherzustellen, dass nach Abschluss des Transportes die Schlachtung der Tiere unmittelbar und unverzüglich erfolgt. Voraussetzung ist, dass der Lebensmittelunternehmer im Rahmen der Zulassung verpflichtet wird, mit besonderen Maßnahmen sicherzustellen, dass nur gesunde Tiere zur Schlachtung verladen werden.</p> <p>Der Lebensmittelunternehmer muss ferner im Rahmen der Zulassung verpflichtet werden, die Voraussetzungen für die ordnungsgemäße Schlachttieruntersuchung zu schaffen (z. B. geeignete Beleuchtung, Anbindemöglichkeit).</p> <p>Auf die besonderen Erläuterungen zur Schlachttieruntersuchung nach Anhang I Abschnitt I Kapitel II Buchstabe B Nummer 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 wird hingewiesen.</p> |
| Anhang III Abschnitt I | "Sie müssen ferner über getrennte, abschließbare Stallungen oder, | 2.2.1.2 | Getrennte, abschließbare Stallungen |

| | | | |
|--|--|---------|--|
| Kapitel II Nummer 1 Buchstabe b | falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, über Buchten mit separater Abwasserableitung zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen, die so gelegen sind, dass eine Ansteckung anderer Tiere vermieden wird, es sei denn, die zuständige Behörde erachtet solche Einrichtungen für nicht erforderlich." | | Von der Erfordernis getrennter, abschließbarer Stallungen oder Buchten kann abgesehen werden, wenn der Lebensmittelunternehmer im Rahmen der Zulassung verpflichtet wird, mit besonderen Maßnahmen sicherzustellen, dass nur gesunde Tiere zur Schlachtung verladen werden. |
| | | 2.2.2 | Anforderungen an die Räume |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 2 Buchstabe a | "Zur Vermeidung der Kontamination des Fleisches müssen sie über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeiten verfügen." | 2.2.2.1 | <p>Anzahl Räume</p> <p>Unbeschadet der sonstigen räumlichen Anforderungen nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (z. B. Sozialräume, Kühlräume, usw.) müssen grundsätzlich vorhanden sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ein Schlachtraum, • ein Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme. <p>Die Zahl der erforderlichen Räume ist auch abhängig von Art und Zahl der Schlachttiere.</p> <p>Im Schlachtraum darf nicht zerlegt und verarbeitet werden.</p> <p>Das Zerlegen im Schlachtraum ist mit Zustimmung der zuständigen Behörde in handwerklichen Schlachthöfen mit beengter räumlicher Lage zulässig, wenn</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fußboden, Wände und Decken komplett mit reinigungs- und desinfektionsfähigem Belag versehen sind, • nach dem Schlachten alle dafür benötigten Geräte/Gegenstände daraus entfernt werden, • der leere Raum komplett gereinigt und desinfiziert wird, • der Reinigungs- und Desinfektionserfolg vor dem Zerlegungsbeginn durch Schnelltests (z. B. ATP-Test) |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | | | <p>kontrolliert wird,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Ausstattung des Raumes mit Handwaschbecken entsprechend den Erfordernissen für Zerlegungsarbeiten ergänzt wird und • das Personal besonders geschult wird hinsichtlich der erhöhten Hygieneanforderungen. |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 2 Buchstabe b | "Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie über einen getrennten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme verfügen, es sei denn die zuständige Behörde gestattet im Einzelfall in einem bestimmten Schlachthof die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge;" | 2.2.2.2 | <p>Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme</p> <p>Die zuständige Behörde kann in handwerklich strukturierten Schlachthöfen im Ausnahmefall die zeitliche Trennung gestatten, wenn zu Beginn der Tätigkeit das frische Fleisch vollständig aus dem Raum entfernt wurde und nach dem Leeren und Reinigen der Mägen und Därme der Raum und die Einrichtungen gründlich gereinigt und desinfiziert werden, sowie der Raum sorgfältig gelüftet wird, ohne dass andere Betriebsbereiche nachteilig beeinflusst werden.</p> |
| | | 2.2.2.3 | Vermeidung von Kontaminationen/Trennung von Arbeitsvorgängen |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 2 Buchstabe c | <p>"Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge sicherstellen:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Betäubung und Entblutung, ii. bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen, iii. Ausnehmen und weiteres Zurichten," | 2.2.2.3.1 | <p>Räumliche oder zeitliche Trennung der Arbeitsvorgänge:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Betäubung und Entblutung, 2. bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen und 3. Ausnehmen und weiteres Zurichten. <p>Eine räumliche Trennung liegt vor, wenn die Arbeitsgänge zur selben Zeit jeweils an einem gesonderten Platz stattfinden und durch die Arbeitsorganisation eine Kontamination auszuschließen ist (z. B. getrenntes Personal für jeden Arbeitsplatz).</p> <p>Wenn eine räumliche Trennung nicht möglich ist, kann ersatzweise eine</p> |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | | | zeitliche Trennung in der Form erfolgen, dass nur Schlachtkörper einer Bearbeitungsstufe gleichzeitig im Raum vorhanden sind. |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 2 Buchstabe c | "Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge sicherstellen: iv) Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen, v) Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet," | 2.2.2.3.2 | Räumliche oder zeitliche Trennung der Arbeitsvorgänge: 1. Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen und 2. Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet. Das zeitgleiche Bearbeiten kann dann erfolgen, wenn die räumliche Trennung eine Kontamination des Fleisches, insbesondere durch Spritzwasser, ausschließt. |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 2 Buchstabe c | "Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge sicherstellen: vi) Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung und vii) Versand von Fleisch," | 2.2.2.3.3 | Räumliche oder zeitliche Trennung der Arbeitsvorgänge: 1. Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung; 2. Versand von Fleisch. Die Arbeitsgänge können dann zeitgleich erfolgen, wenn die räumliche Trennung eine Kontamination des Fleisches ausschließt. Ist kein geschlossenes Verlade- und Entladesystem vorgesehen, so kann der Betrieb zugelassen werden, sofern das Verlade- und Entladesystem einen entsprechenden Schutz des unverpackten oder umhüllten frischen Fleisches gewährleistet. |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 2 Buchstabe e | "Zur Vermeidung der Kontamination des Fleisches müssen sie über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden) so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie | 2.2.2.3.4 | Schlachtlinien Schlachtlinien sind nicht zwingend erforderlich. Die Regelung lässt auch Einzelschlachtungen und Schragenschlachtungen zu. |

| | | | |
|---|--|----------------|--|
| | <p>vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachthanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden."</p> | | <p>Die Schlachtlinie muss so ausgelegt sein und die Schlachtung muss so durchgeführt werden, dass die unter Buchstabe c beschriebenen Arbeitsgänge so durchgeführt werden können, dass Kontaminationen nicht stattfinden. Werden Schlachtlinien gleichzeitig betrieben, so liegt eine angemessene Trennung dann vor, wenn Kontaminationen durch einen ausreichenden Abstand oder eine bauliche Trennung verhindert werden.</p> |
| <p>Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 5</p> | <p>"Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen."</p> | <p>2.2.2.4</p> | <p>Vorläufig beschlagnahmtes Fleisch/abschließbare Einrichtung</p> <p>Abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch sind entbehrlich, wenn sich der Schlachthofbetreiber damit einverstanden erklärt hat, dass das Fleisch in solchen Fällen als untauglich beurteilt und unverzüglich nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 beseitigt wird.</p> <p>(Vgl. Anlage 1.1 Nummer 4.2 zu Anhang II Kapitel VI Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004)</p> |
| <p>Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 6</p> | <p>"Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere verfügen. Schlachthöfe müssen jedoch nicht über solche Orte und Anlagen verfügen, wenn die zuständige Behörde dies genehmigt und es in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen gibt."</p> | <p>2.2.2.5</p> | <p>Reinigung von Transportmitteln</p> <p>Die Genehmigung für die Nutzung einer in der Nähe gelegenen Anlage ist im Rahmen der Zulassung zu erteilen.</p> <p>Diese Genehmigung kann nur erteilt werden, wenn der Lebensmittelunternehmer nachweist, dass er eine geeignete Anlage in der Nähe nutzen kann.</p> |
| <p>Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 7</p> | <p>"Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen. Dies ist nicht unbedingt erforderlich, wenn die Schlachtung in anderen von der zuständigen Behörde entsprechend zugelassenen Betrieben oder im Anschluss an die normalen Schlachtungen stattfindet."</p> | <p>2.2.2.6</p> | <p>Einrichtungen für das Schlachten kranker oder krankheitsverdächtiger Tiere</p> <p>Auf die Bestimmungen nach Anhang I Abschnitt II Kapitel III Nummer 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ("Schlachtverbot für kranke Tiere") wird verwiesen.</p> |

| | | | |
|--|--|------------|---|
| | | 2.2.3 | Anforderungen an die Anlagen |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 7 Buchstabe c | "... es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten, und um zu gewährleisten, dass das Ausweiden nach dem Betäuben möglichst schnell erfolgt." | 2.2.3.1 | <p>Ausweiden</p> <p>Es sollte darauf hingewirkt werden, dass die Anlage so gestaltet ist, dass das Ausweiden innerhalb von 45 Minuten beendet ist.</p> <p>Vorkehrungen zur Verhütung des Auslaufens von Magen- und Darminhalt sind bei Rindern getroffen, wenn die Darmenden vor dem Ausweiden im Becken gelöst, umhüllt und verschlossen werden, die Speiseröhre von der Luftröhre gelöst und verschlossen wird und der Magen- und Darmtrakt zusammenhängend aus der Bauchhöhle entfernt wird.</p> |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 10 | "Eine sichtbare Kontamination muss unverzüglich durch Wegschneiden oder andere Methoden mit gleicher Wirkung entfernt werden." | 2.2.3.2 | <p>Sichtbare Kontamination</p> <p>Abbrausen oder Abwischen sind keine Methoden mit gleicher Wirkung.</p> <p>Auf Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird verwiesen.</p> |
| | | 2.3 | Anforderungen an Schlachthöfe, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden |
| | | 2.3.1 | Anforderungen an die Räume |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 2 Buchstabe a | "Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeitsvorgänge verfügen," | 2.3.1.1 | <p>Anzahl Räume</p> <p>Unbeschadet der sonstigen räumlichen Anforderungen nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (z. B. Sozialräume, Kühlräume, usw.) ist die Zahl der erforderlichen Räume auch abhängig von Art und Zahl der Schlachttiere.</p> <p>Eine genügende Anzahl von Räumen liegt grundsätzlich dann vor, wenn</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. bei der Schlachtung von Geflügel: <ol style="list-style-type: none"> a. ein Raum für Betäuben, Entbluten, Brühen und Rupfen b. ein Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | | | <p>und</p> <p>2. bei der Schlachtung von Hasentieren:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. ein Raum für Betäuben, Entbluten und Enthäuten b. ein Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten <p>zur Verfügung stehen.</p> <p>Im Raum für Betäuben, Entbluten und Enthäuten darf nicht zerlegt und verarbeitet werden.</p> |
| | | 2.3.1.2 | Trennung von Arbeitsvorgängen |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 2 Buchstabe b | "... über einen getrennten Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten ("dressing"), einschließlich der Zugabe von Würzstoffen an ganze Geflügelschlachtkörper, verfügen, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet im Einzelfall die zeitliche Trennung dieser Vorgänge in einem bestimmten Schlachthof," | 2.3.1.2.1 | <p>Vermarktung kleiner Mengen</p> <p>Die zuständige Behörde kann für die Vermarktung kleiner Mengen von Geflügel und Hasentieren insbesondere dann eine Ausnahmegenehmigung für die zeitliche Trennung von Arbeitsvorgängen erteilen, wenn sichergestellt ist, dass frisches Fleisch nicht kontaminiert werden kann und der Raum und die Einrichtungen vor den unter Buchstabe b genannten einzelnen Arbeitsvorgängen gründlich gereinigt und desinfiziert werden, sowie der Raum sorgfältig gelüftet wird, ohne dass andere Betriebsbereiche nachteilig beeinflusst werden. Im Rahmen der Ausnahmegenehmigung muss sichergestellt werden, dass die Anforderungen an die Personalhygiene nicht durch die Ausnahmesituation beeinträchtigt werden.</p> |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 2 Buchstabe e | "über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden), so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachthanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu | 2.3.1.2.2 | <p>Schlachtlinien</p> <p>Schlachtlinien sind nicht zwingend erforderlich. Die Regelung lässt auch Einzelschlachtungen zu.</p> <p>Die Schlachtlinie muss so ausgelegt sein und die Schlachtung muss so durchgeführt werden, dass die unter Buchstabe c beschriebenen Arbeitsgänge so durchgeführt werden</p> |

| | | | |
|---|--|---------|---|
| | vermeiden." | | können, dass Kontaminationen nicht stattfinden. Werden Schlachtlinien gleichzeitig betrieben, so liegt eine angemessene Trennung dann vor, wenn Kontaminationen durch einen ausreichenden Abstand oder eine bauliche Trennung verhindert werden. |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 6 | <p>"Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von</p> <p>a. Transportbehältern, wie z. B. Transportkäfigen und</p> <p>b. Transportmitteln verfügen. Diese Orte und Anlagen sind hinsichtlich Buchstabe b nicht zwingend vorgeschrieben, wenn es in der Nähe amtlich zugelassene Orte und Anlagen gibt."</p> | 2.3.1.3 | <p>Reinigung von Transportmitteln</p> <p>Die Genehmigung für die Nutzung einer in der Nähe gelegenen Anlage wird im Rahmen der Zulassung erteilt. Diese Genehmigung kann nur erteilt werden, wenn der Lebensmittelunternehmer nachweist, dass er eine geeignete Anlage in der Nähe nutzen kann.</p> |
| | | 2.3.2 | Anforderungen an die Anlagen |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel IV Nummer 5 | <p>"Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten ("dressing") müssen ohne ungebührliche Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausnehmens zu verhindern."</p> | 2.3.2.1 | <p>Ausnehmen</p> <p>Zu den Vorkehrungen zur Verhütung des Auslaufens von Magen- und Darminhalt zählen, dass im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen die Geräte für das automatische Ausnehmen regelmäßig gewartet werden.</p> <p>Auf Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wird verwiesen (Schulung).</p> |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel IV Nummer 9 Buchstabe a | <p>"Bei Tauchkühlung von Schlachtkörpern gilt Folgendes:</p> <p>a) Unter Berücksichtigung von Parametern wie Schlachtkörpergewicht, Wassertemperatur, Menge und Richtung des Wasserflusses und Kühlzeit müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, um eine Kontamination der Schlachtkörper zu vermeiden;"</p> | 2.3.2.2 | <p>Tauchkühlung</p> <p>Erforderliche Vorkehrungen zur Vermeidung der Kontamination bei Schlachtkörpern können beispielsweise folgende hygienische Anforderungen sein:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Schlachtkörper müssen einen oder mehrere Behälter mit ständig erneuertem Wasser oder Eiswasser durchlaufen. Dabei müssen die Schlachtkörper ständig mittels mechanischen Antriebs das Wasser bei |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Gegenströmung durchlaufen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Die Wassertemperatur in dem Behälter oder den Behältern, die beim Eintritt und Austritt der Schlachtkörper gemessen wird, darf bei Eintritt +16 °C und beim Austritt +4 °C nicht überschreiten. 3. Die in Anhang III Abschnitt II Kapitel IV Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgeschriebene Temperatur muss unverzüglich erreicht werden. 4. Der Wasserdurchsatz für die gesamte Tauchkühlung muss bei Schlachtkörpern, deren Gewicht <ol style="list-style-type: none"> 4.1 12,5 Kilogramm nicht überschreitet, mindestens 2,5 Liter, 4.2 zwischen 2,5 Kilogramm und 5 Kilogramm liegt, mindestens 4 Liter, 4.3 35 Kilogramm überschreitet, mindestens 6 Liter je Schlachtkörper betragen. 5. Werden die Schlachtkörper in mehreren Behältern gekühlt, müssen die Zufuhr frischen Wassers und die Ableitung des verwendeten Wassers so eingestellt sein, dass die zugeführte und die abgeleitete Menge des Wassers in der Durchlaufrichtung der Schlachtkörper von Behälter zu Behälter abnimmt, wobei sich das frische Wasser so auf die Behälter verteilt, dass der Wasserfluss durch den letzten Behälter bei Schlachtkörpern, deren Gewicht <ol style="list-style-type: none"> 5.1 12,5 Kilogramm nicht überschreitet, nicht weniger als 1 Liter, 5.2 zwischen 2,5 Kilogramm und 5 Kilogramm liegt, nicht weniger als 1,5 Liter, 5.3 35 Kilogramm überschreitet, nicht weniger als 2 Liter je Schlachtkörper beträgt. 6. Das für die Erstfüllung der Behälter verwendete Wasser darf bei der Berechnung der in |
|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>Nummer 4 vorgeschriebenen Mengen nicht berücksichtigt werden.</p> <p>7. Die Schlachtkörper dürfen im ersten Teil des Kühlwasserbehälters oder im ersten Kühlwasserbehälter nicht länger als eine halbe Stunde und in den anderen Behältern nicht länger als erforderlich verbleiben. Es müssen die erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, damit bei einer Unterbrechung der Arbeit die in Satz 1 vorgesehene Durchlaufzeit eingehalten wird.</p> <p>8. Für die in Kapitel IV Nummer 9 Buchstabe b vorgeschriebene Reinigung und Desinfektion sind die Kühlwasserbehälter jedes Mal, wenn es erforderlich ist, mindestens jedoch einmal täglich, vollständig zu entleeren.</p> <p>9. Die Einhaltung der Vorschriften über die Tauchkühlung nach Kapitel IV Nummer 9 Buchstabe a ist fortlaufend durch kalibrierte Kontrollgeräte zu überprüfen, und die Ergebnisse sind aufzuzeichnen. Dies betrifft 9.1 den Wasserverbrauch für das Abbrausen vor dem Eintauchen, 9.2 die Temperatur des Wassers in dem Behälter oder in den Behältern am Eintritt und Austritt für die Schlachtkörper und 9.3 den Wasserverbrauch für die Tauchkühlung und die Zahl der Schlachtkörper, geordnet nach den in den Nummern 4 und 5 genannten Gewichtsgruppen.</p> <p>10. Der hygienische Ablauf des Abbrausens und der Tauchkühlung nach den Nummern 4 und 5 ist vor der ersten Inbetriebnahme der Tauchkühlung und bei jeder</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|---|--------------|---|
| | | | <p>Änderung der Kühlbedingungen durch mikrobiologische Kontrollen zu überprüfen. Dazu sind in zeitlichem Zusammenhang jeweils fünf Schlachtkörper vor dem Eintritt in das Kühlwasser und unmittelbar nach Abschluss der Kühlung zu entnehmen. Die entnommenen Schlachtkörper sind nach wissenschaftlich anerkannten und praktisch erprobten Verfahren auf den aeroben Gesamtkeimgehalt (+30 °C) und den Gehalt an Enterobakterien zu untersuchen. Durch Vergleich der Untersuchungsergebnisse vor und nach dem Kühlen ist festzustellen, ob die Tauchkühlanlage hygienisch einwandfrei arbeitet. Im Falle von Beanstandungen ist durch geeignete Maßnahmen, insbesondere durch gründliche Reinigung und Desinfektion, eine hygienisch einwandfreie Kühlung sicherzustellen. Am Ende der Arbeitszeit des ersten Tages nach Wiederinbetriebnahme ist stets eine Probenahme und Untersuchung durchzuführen.</p> <p>Die erforderlichen Vorkehrungen können auch durch andere Verfahren getroffen werden, deren Wirksamkeit ggf. durch Gutachten unabhängiger Sachverständiger nachgewiesen werden sollte.</p> |
| <p>Anhang III Abschnitt II Kapitel IV Nummer 10</p> | <p>"Kranke und krankheitsverdächtige Tiere oder Tiere, die im Rahmen von Seuchentilgungs- oder Seuchenbekämpfungsprogrammen getötet werden, dürfen nicht im Schlachtbetrieb geschlachtet werden, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet dies. In diesem Fall muss die Schlachtung unter amtlicher Aufsicht erfolgen und es müssen alle erforderlichen Maßnahmen getroffen werden, um Kontaminationen zu vermeiden;</p> | <p>2.3.3</p> | <p>Einrichtungen für das Schlachten kranker oder krankheitsverdächtig Tiere</p> <p>Auf die Bestimmungen nach Anhang I Abschnitt II Kapitel III Nummer 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 (Schlachtverbot für kranke Tiere) wird verwiesen.</p> |

| | | | |
|--|---|--------------|--|
| | die Schlachträume müssen vor ihrer Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden." | | |
| | | 2.4 | Anforderungen an Betriebe, die Farmwildfleisch erzeugen und in den Verkehr bringen |
| Anhang III Abschnitt III Nummer 1 | "Die Vorschriften des Abschnitts I gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild (Cervidae und Suidae), es sei denn, dass die zuständige Behörde diese Vorschriften für ungeeignet hält." | | |
| Anhang III Abschnitt III Nummer 2 | "Die Vorschriften des Abschnitts II gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von Laufvögeln. Wenn die zuständige Behörde es für angebracht hält, gelten jedoch die Vorschriften des Abschnitts I." | | |
| | | 2.4.1 | Schlachten von in Wildfarmen gehaltenen Laufvögeln und Huftieren am Herkunftsort |
| Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe f | "der Betrieb verfügt über geeignete Einrichtungen für das Schlachten, Entbluten und, soweit Laufvögel gerupft werden müssen, das Rupfen der Tiere;" | 2.4.1.1 | Eine geeignete Einrichtung ist beispielsweise ein überdachter Platz mit einem wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Boden, der so beschaffen ist, dass Wasser leicht ablaufen kann. |
| Anhang III Abschnitt III Nummer 4 | "Die Lebensmittelunternehmen dürfen zudem unter außergewöhnlichen Umständen Bisons gemäß Nummer 3 im Zuchtbetrieb schlachten." | 2.4.1.2 | Bisons Außergewöhnliche Umstände liegen beispielsweise dann vor, wenn die Tiere unter entsprechenden Bedingungen wie Farmwild gehalten werden. |
| | | 2.5 | Anforderungen an Betriebe, in denen Fleisch von frei lebendem Wild bearbeitet wird |
| | | 2.5.1 | Begriffsbestimmung |
| Anhang I Nummer 1.5 | "frei lebendes Wild" - frei lebende Huf- und Hasentiere sowie andere Landsäugetiere, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden und nach dem geltenden Recht des betreffenden | 2.5.1.1 | "frei lebendes Wild" Auf § 2 des Bundesjagdgesetzes und ergänzende landesrechtliche Vorschriften wird verwiesen. |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | Mitgliedstaats als Wild gelten, einschließlich Säugetiere, die in einem geschlossenen Gehege unter ähnlichen Bedingungen leben wie frei lebendes Wild ..." | | |
|--|--|--|--|

| Verordnung (EG) Nr. 852/2004 | | | |
|--|---|------------|---|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| | | 3 | Anforderungen an Zerlegungsbetriebe |
| | | 3.1 | Anforderungen an die Räume |
| Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a | "Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;" | 3.1.1 | <p>Böden</p> <p>Abflusssysteme sind erforderlich, wenn in den Räumen oder Betriebsteilen frisches Fleisch bearbeitet wird.</p> <p>Abflusssysteme sind angemessen, wenn Abflussrinnen vorhanden sind, die so gestaltet oder abgedeckt sind, dass Kontaminationen durch Abwasser vermieden werden.</p> <p>Abflussrinnen sind in handwerklich strukturierten Zerlegungsbetrieben im Einzelfall entbehrlich, wenn durch geneigte Fußböden die Kontamination von offenen Lebensmitteln oder die Ausbreitung einer Kontamination durch Abwasser (z. B. Reinigungswasser) zu einem anderen Betriebsteil mit ausreichender Sicherheit vermieden werden kann.</p> <p>Auf Anlage 1.1 Nummer 1.6 und 1.8 wird verwiesen.</p> |

| Verordnung (EG) Nr. 853/2004 | | | |
|---|---|------------|---|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| | | 3.2 | Anforderungen an Betriebe, in denen Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren zerlegt und entbeint wird |
| Anhang III Abschnitt I Kapitel V Nummer 2 Buchstabe b | "... beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken werden mittels einer Raumtemperatur von höchstens +12 °C oder eines alternativen Systems mit gleicher Wirkung Nebenprodukte der Schlachtung auf nicht mehr als +3 °C und | 3.2.1 | <p>Temperatureinhaltung/Kühlung</p> <p>Eine Kühlung des Zerlegungsraumes ist dann entbehrlich, wenn das Fleisch unmittelbar nach dem Schlachten zerlegt wird, ohne dass es zuvor auf +7 °C gekühlt war, und anschließend auf diese Temperatur heruntergekühlt wird. Auf Anhang III Abschnitt I Kapitel V Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird</p> |

| | | | |
|--|--|------------|--|
| | anderes Fleisch auf nicht mehr als +7 °C gehalten," | | verwiesen. Im Sinne eines alternativen Systems kann durch geeignete Maßnahmen (z. B. Ablauforganisation, Dokumentation, Messung, aktiv gekühlter Arbeitstisch) dafür gesorgt werden, dass die Temperatur des gekühlten Fleisches während der Zerlegung nicht über +7 °C ansteigt. |
| | | 3.3 | Anforderungen an Betriebe, in denen Fleisch von Geflügel oder Hasentieren zerlegt und entbeint wird |
| Anhang III Abschnitt II Kapitel V Nummer 1 Buchstabe b | "... beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken wird die Temperatur des Fleisches mittels einer Raumtemperatur von +12 °C oder eines alternativen Systems gleicher Wirkung auf höchstens +4 °C gehalten, und" | 3.3.1 | Temperatureinhaltung/Kühlung Eine Kühlung des Zerlegungsraumes ist dann entbehrlich, wenn das Fleisch unmittelbar nach dem Schlachten zerlegt wird, ohne dass es zuvor auf +4 °C gekühlt war und anschließend auf diese Temperatur heruntergekühlt wird. Auf Anhang III Abschnitt II Kapitel IV Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird verwiesen. Im Sinne eines alternativen Systems kann durch geeignete Maßnahmen (z. B. Ablauforganisation, Dokumentation, Messung, aktiv gekühlter Arbeitstisch) dafür gesorgt werden, dass die Temperatur des gekühlten Fleisches während der Zerlegung nicht über +4 °C ansteigt. |
| | | 4 | Anforderungen an Herstellungsbetriebe (Hackfleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch) |
| | | 4.1 | Anforderungen an Herstellungsbetriebe |
| Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 2 Buchstabe a | "Fleisch darf nur für eine begrenzte Zeit gelagert werden." | 4.1.1 | Lagerung Die Zeitbegrenzung gilt beispielsweise dann als eingehalten, wenn die Lagerzeit bei tiefgefrorenem <ul style="list-style-type: none"> • Rindfleisch nicht länger als 18 Monate • Schaffleisch nicht länger als 12 Monate und • Schweinefleisch nicht länger als 6 Monate beträgt. |
| Spezifische Anforderungen an die Zulassung von Betrieben, in denen Milcherzeugnisse hergestellt oder behandelt werden | | | Anlage 1.3 |

| Verordnung (EG) Nr. 852/2004 | | | |
|--|---|-----------|---|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| | | 1 | Anforderungen an die Eigenkontrollen |
| Anhang I Teil A Abschnitt II Nummer 4 Buchstabe i | "Die Lebensmittelunternehmer, die ... Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen jeweils angemessene Maßnahmen treffen, um die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen ..." | 1.1 | Eigenkontrollen Tierbestand und Milchverarbeitungsbetrieb Bei Betrieben, die Erzeugnisse auf Milchbasis aus Milch ihres eigenen Bestandes herstellen, ist vorbehaltlich Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil I Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu prüfen, ob der zuzulassende Betrieb im Rahmen des Kontrollprogramms untersucht wurde. Für den Fall, dass dies nicht zutrifft, empfiehlt es sich, entsprechende Untersuchungsverpflichtungen als Nebenbestimmungen in den Zulassungsbescheid aufzunehmen. Auf Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil I Nummer 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird verwiesen. |
| | | 2 | Anforderungen an die Ausrüstung |
| Anhang II Kapitel V Nummer 1 Buchstabe b | "Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist," | 2.1 | Kontaminationsrisiko Rohrleitungssysteme, Tanks, sonstige Behältnisse sowie Arbeitsflächen müssen aus korrosionsfestem Material bestehen. Im Einzelfall kann anderes Material verwendet werden, sofern eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln nicht zu befürchten ist, z. B. Verwendung von Kupferkesseln bei der Käseherstellung. |
| | | 3 | Anforderungen an den Umgang mit Lebensmittelabfällen |
| Anhang II Kapitel VI Nummer 4 | "Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren." | 3.1 | Entsorgung Durch die Behandlung von Brüdenkondensat oder Nachspülwasser nach der Verwendung zur Vorreinigung als Abwasser besteht nicht die Gefahr einer direkten oder indirekten Kontamination von Lebensmitteln. |

| Verordnung (EG) Nr. 853/2004 | | | |
|-------------------------------------|----------|-----------|--|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| | | 4 | Vorschriften für Milcherzeugnisse |
| Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil I Nummer 2 Buchstabe b | "Die Lebensmittelunternehmer dürfen die Milch jedoch auf einer höheren Temperatur halten, wenn die zuständige Behörde aus technischen Gründen, die die Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse betreffen, eine höhere Temperatur zulässt." | 4.1 | Die zuständige Behörde kann genehmigen, dass der Lebensmittelunternehmer die Milch auf einer höheren Temperatur halten darf, wenn dieser den technischen Grund für das jeweilige Milcherzeugnis darlegt und z. B. durch Gutachten eines Sachverständigen den Nachweis erbringt, dass hierdurch eine Gesundheitsgefährdung ausgeschlossen ist. |
| | | 5 | Anforderungen an die Hitzebehandlung |
| Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nummer 2 Buchstabe b | "Wenn Lebensmittelunternehmer erwägen, Rohmilch einer Hitzebehandlung zu unterziehen, müssen sie Folgendem Rechnung tragen: den Anforderungen, die die zuständige Behörde gegebenenfalls hierzu vorgibt, wenn sie Betriebe zulässt oder Kontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vornimmt." | 5.1 | Hitzebehandlung Die anerkannten Wärmebehandlungsverfahren sind so anzuwenden, dass die behandelten Milch- und Milcherzeugnisarten die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1) erfüllen. Bei Anwendung von Verfahren, die nicht international anerkannten Normen entsprechen, muss sichergestellt sein, dass mit diesen Verfahren ausreichende Sicherheit im Hinblick auf das jeweilige Produkt erzielt wird. Erforderlichenfalls sollte die Zulassung von der Vorlage eines entsprechenden Gutachtens eines unabhängigen Sachverständigen abhängig gemacht werden. |
| Spezifische Anforderungen an die Zulassung von Fischereifahrzeugen und Betrieben, in denen Fischereierzeugnisse hergestellt oder behandelt werden (Fischverarbeitungsbetriebe) | | | Anlage 1.4 |

Die nachfolgenden Auslegungshinweise gelten, soweit nicht ausdrücklich ausgenommen, auch für Betriebe, die Erzeugnisse aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken zubereiten, behandeln oder verarbeiten.

| Verordnung (EG) Nr. 852/2004 | | | |
|--|---|------------|--|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| | | 1 | Anforderungen an Betriebe, in denen Fischereierzeugnisse zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden |
| | | 1.1 | Anforderungen an die Räume |
| Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a | "Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;" | 1.1.1 | <p>Böden</p> <p>Abflusssysteme sind erforderlich, wenn in Räumen oder Betriebsteilen Fischereierzeugnisse zubereitet, behandelt oder verarbeitet oder in schmelzendem Eis gelagert werden.</p> <p>Dies gilt auch für die Lagerung von lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, sofern bei der Lagerung Wasser abtropfen kann. Abflusssysteme sind angemessen, wenn Abflussrinnen vorhanden sind, die so gestaltet oder abgedeckt sind, dass Kontaminationen durch Abwasser vermieden werden.</p> <p>Abflussrinnen sind in handwerklich strukturierten Betrieben im Einzelfall entbehrlich, wenn durch geeignete Fußböden die Kontamination von offenen Lebensmitteln oder die Ausbreitung einer Kontamination durch Abwasser (z. B. Reinigungswasser) zu einem anderen Betriebsteil mit ausreichender Sicherheit vermieden werden kann.</p> <p>Auf Anlage 1.1 Nummer 1.6 und 1.8 wird verwiesen.</p> |

| Verordnung (EG) Nr. 853/2004 | | | |
|--|--|------------|---|
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| | | 2 | Anforderungen an Fischereifahrzeuge |
| | | 2.1 | Anforderungen an Fischereifahrzeuge, die so konzipiert und ausgerüstet sind, dass die Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil I Buchstabe B Nummer | "Die Laderäume müssen vom Maschinenraum und von den Mannschaftsräumen durch ausreichend dichte Schotten abgetrennt sein, | 2.1.1 | <p>Lagerung</p> <p>Wenn Fische bei annähernder Schmelzeistemperatur in Eis gelagert werden, ist es immer erforderlich, dass das Schmelzwasser ständig hygienisch</p> |

| | | | |
|--|--|------------|--|
| 2 | um jegliche Verunreinigung der gelagerten Fischereierzeugnisse zu verhindern. Die zur Lagerung der Fischereierzeugnisse verwendeten Laderäume und Behältnisse müssen die Haltbarkeit der Erzeugnisse unter einwandfreien Hygienebedingungen gewährleisten und erforderlichenfalls so beschaffen sein, dass das Schmelzwasser nicht mit den Erzeugnissen in Berührung bleibt." | | abgeleitet wird. |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil I Buchstabe B Nummer 3 | "Bei Fischereifahrzeugen, die zum Kühlen von Fischereierzeugnissen in gekühltem sauberem Meereswasser ausgerüstet sind, müssen die hierfür vorgesehenen Tanks mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die im ganzen Tank gleiche Temperaturbedingungen gewährleistet. Mit diesen Vorrichtungen muss eine Kühlleistung erreicht werden, bei der die Mischung von Fischen und sauberem Meereswasser sechs Stunden nach dem Laden eine Temperatur von nicht mehr als +3 °C und nach 16 Stunden eine Temperatur von nicht mehr als 0 °C erreicht und die Temperaturen überwacht und erforderlichenfalls aufgezeichnet werden können." | 2.1.2 | Kühlung Eine Möglichkeit zur Aufzeichnung der Temperatur durch die Vorrichtung ist dann erforderlich, wenn Fischereierzeugnisse nach dem Laden länger als 6 Stunden gekühlt werden. |
| | | 2.2 | Anforderungen an Fabriksschiffe |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil I Buchstabe D Nummer 1 Buchstabe | "... spezielle Vorrichtungen für die Beseitigung von Abfällen oder genussuntauglichen Fischereierzeugnissen entweder durch direktes Abpumpen ins Meer oder, falls die Umstände dies | 2.2.1 | Abfallbeseitigung Spezielle Vorrichtungen sind erforderlich, sofern Gewässergebiete durchfahren werden, in denen die Abgabe von Fischabfällen untersagt ist. |

| | | | |
|---|---|------------|---|
| f | erfordern, in einen nur hierfür bestimmten wasserdichten Tank. Werden Abfälle zwecks Aufbereitung an Bord gelagert und verarbeitet, so sind hierfür gesonderte Räume vorzusehen;" | | |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil I Buchstabe D Nummer 1 Buchstabe h | "Handwaschvorrichtungen für das mit unverpackten Fischereierzeugnissen umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann." | 2.2.2 | Handwaschbecken Durch eine Handwaschvorrichtung kann eine Kontamination dann weitergegeben werden, wenn sie von Hand zu bedienen ist. |
| | | 3 | Anforderungen während und nach der Anlandung |
| | | 3.1 | Anforderungen an Versteigerungshallen und Großmärkte oder Bereiche davon |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel II Nummer 2 Buchstabe a Ziffer ii | "Wenn die zuständige Behörde dies verlangt, muss eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls eine Räumlichkeit vorhanden sein, die nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht." | 3.1.1 | Raum für die zuständige Behörde Eine ausreichend ausgestattete Einrichtung liegt vor, wenn ein verschließbares Möbelstück zur Aufbewahrung von Schriftstücken und eine Schreibgelegenheit zur Verfügung stehen. Eine Räumlichkeit ist erforderlich, wenn aufgrund des Umfangs des Betriebes eine längere Anwesenheit des amtlichen Personals notwendig ist oder umfangreiche Unterlagen aufbewahrt und geprüft werden müssen. |
| | | 4 | Anforderungen an Fischereifahrzeuge und an Betriebe, in denen Fischereierzeugnisse hergestellt oder behandelt werden |
| | | 4.1 | Vorschriften für frische Fischereierzeugnisse |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil A Nummer 1 | "Gekühlte unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb an Land verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden. Neues Eis muss so oft wie nötig | 4.1.1 | Lagerung in Eis Ein Nachfüllen von Eis ist dann nötig, wenn die Erzeugnisse nicht mehr vollständig von Eis bedeckt sind. |

| | | | |
|--|--|------------|--|
| | nachgefüllt werden. Verpackte frische Erzeugnisse müssen auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden." | | |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil A Nummer 4 | "Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen müssen so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben." | 4.1.2 | Ableitung von Schmelzwasser Behältnisse sind dann so beschaffen, dass die Fischereierzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben, wenn anfallendes Schmelzwasser fortlaufend so abgeleitet wird, dass es nicht wieder mit Fischereierzeugnissen in Berührung kommt. |
| | | 4.2 | Anforderungen an Eigenkontrolluntersuchungen |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil D Nummer 1 Buchstabe c | "Die nachstehend genannten Fischereierzeugnisse müssen über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von -20 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis eingefroren werden; ... marinierte und/oder gesalzene Fischereierzeugnisse, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um Nematodenlarven abzutöten." | 4.2.1 | Behandlung gegen Parasiten Die gewählte Behandlung ist z. B. dann ausreichend, wenn a. bei gesalzene Fischereierzeugnissen das Verhältnis von Salzgehalt im Fischgewebswasser und Lagerdauer mindestens den nachfolgenden Bedingungen entspricht: Mindestsalzgehalt im Fischgewebswasser/Mindestlagerdauer 20 % 21 Tage 15 % 28 Tage bei Mitverwendung von Zuckern (Anchosen) 12 % 35 Tage; b. bei marinierten Fischereierzeugnissen die Dauer der Marinierung mindestens 35 Tage beträgt und bei einem pH-Wert von höchstens 4,2 im Fischgewebswasser mindestens 2,4 % Essigsäure sowie 6 % Kochsalz enthalten sind. Andere Behandlungsverfahren des Marinierens und/oder Salzens sind dann ausreichend, wenn die sichere Abtötung von Nematodenlarven durch Gutachten unabhängiger Sachverständiger belegt ist. |
| | | 5 | Anforderungen an die Umhüllung, Verpackung und Beförderung von Fischereierzeugnissen |

| | | | |
|--|--|------------|---|
| | | 5.1 | Anforderungen an die Umhüllung und Verpackung |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VI Nummer 1 | "Behältnisse, in denen frische Fischereierzeugnisse in Eis frisch gehalten werden, müssen wasserfest und so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben." | 5.1.1 | Behältnisse Behältnisse sind dann so beschaffen, dass die Fischereierzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben, wenn anfallendes Schmelzwasser fortlaufend so abgeleitet wird, dass es nicht wieder mit Fischereierzeugnissen in Berührung kommt. |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VI Nummer 3 Buchstabe c | "Werden Fischereierzeugnisse an Bord von Fischereifahrzeugen umhüllt, so müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass das Umhüllungsmaterial wenn es wieder verwendet werden soll, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist." | 5.1.2 | Umhüllungsmaterial Styroporkisten können im Falle einer Kontamination nicht wirkungsvoll desinfiziert werden und dürfen daher nicht wieder verwendet werden. |
| | | 5.2 | Anforderungen an die Beförderung |
| Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VIII Nummer 2 | "Lebensmittelunternehmer brauchen der Anforderung der Nummer 1 Buchstabe b nicht zu genügen, wenn gefrorene Fischereierzeugnisse von einem Kühllager zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, um dort unmittelbar nach der Ankunft zwecks Zubereitung und/oder Verarbeitung aufgetaut zu werden, wenn es sich nur um eine kurze Strecke handelt und die zuständige Behörde dies erlaubt." | 5.2.1 | Transport gefrorener Fischereierzeugnisse Zuständige Behörde für die Erteilung der Erlaubnis ist die für den Abgangsort zuständige Behörde. Vor der Erteilung der Erlaubnis ist das Benehmen mit der für den Bestimmungsort zuständigen Behörde herzustellen. |
| Spezifische Anforderungen an die Zulassung von Betrieben, in denen Flüssigei gewonnen oder Eiprodukte hergestellt oder behandelt werden | | | Anlage 1.5 |
| Verordnung (EG) Nr. 853/2004 | | | |
| Regelung | Wortlaut | Auslegung | |
| | | 1 | Besondere Hygienevorschriften für die Herstellung von Eiprodukten |
| Anhang III Abschnitt X | "Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des | 1.1 | Behandlung nach dem Aufschlagen |

| | | |
|------------------------------------|---|---|
| Kapitel II Teil III Nummer 5 | Eiprodukts unverzüglich einer Bearbeitung unterzogen werden, die mikrobiologische Gefahren ausschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert." | Auf Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wird verwiesen. Es kann davon ausgegangen werden, dass bei der Herstellung von Eierlikör mikrobiologische Gefahren auf ein annehmbares Maß reduziert werden, sofern im Enderzeugnis eine Alkohol-Endkonzentration von mindestens 10 % erreicht wird. Bei der Herstellung sollten die Eier mit der Alkoholkomponente separat gemischt und die Mischung mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur stehen gelassen werden. Das Endprodukt ist vor Abgabe an den Endverbraucher bei Zimmertemperatur mindestens drei Tage zu lagern. Auf die Spirituosenverordnung wird verwiesen. |
|------------------------------------|---|---|