

Aus dem Institut für Hygiene und Technologie
der Lebensmittel tierischen Ursprungs
der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München

Lehrstuhl: **Univ.-Prof. Dr. Dr. h. c. A. Stolle**

**Umsetzung der Anforderungen der EU
an registrierte Betriebe ab 2006
hinsichtlich Umsetzbarkeit und
Verbraucherschutz**

Inaugural-Dissertation
Zur Erlangung der tierärztlichen Doktorwürde
der Tierärztlichen Fakultät
der Ludwig-Maximilians-Universität München

von
Petra Zechel
aus Nürnberg

München 2006

Gedruckt mit Genehmigung der Tierärztlichen Fakultät der
Ludwig-Maximilians-Universität München

Dekan: Univ.-Prof. Dr. E. P. Märtlbauer

Referent: Univ.-Prof. Dr. Dr. h. c. A. Stolle

Korreferent: Univ.-Prof. Dr. R. Mansfeld

Tag der Promotion: 10. Februar 2006

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG	1
LITERATUR	2
1 Die Bedeutung des Lebensmittelrechts	2
2 Die Entwicklung des nationalen Lebensmittelrechts	3
3 Der Einfluss des EG-Rechts auf das nationale Lebensmittelrecht	6
4 Das neue europäische Lebensmittelrecht	8
4.1 Das Grünbuch über allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts	9
4.2 Das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit	11
4.3 Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002	14
4.4 Die Verordnung (EG) Nr. 882/2004	24
4.5 Das Hygienepaket	28
4.6 Die neue Flexibilität	29
4.7 Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004	30
4.8 Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004	41
4.9 Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004	52
4.10 Die Richtlinie 2004/41/EG	55
4.11 Ausblick	56
5 Bisher geltendes Recht für registrierte Betriebe	57
6 Zukünftig geltendes Recht für selbst schlachtende Metzgereien	59
7 Eigenkontrollen in registrierten Betrieben	60
7.1 Rechtlicher Hintergrund	60
7.2 Entwicklung, Sinn und Ziel von Eigenkontrollsystemen	64
7.2.1 Qualität	65
7.2.2 HACCP-Systeme	67
7.3 Umsetzung in kleinen Betrieben	69
8 Das Fleischerhandwerk	71
8.1 Wirtschaftliche Strukturen des deutschen Fleischerhandwerks	71
8.2 Handwerklich strukturierte Metzgereibetriebe	72
8.3 Schlachten in handwerklichen Metzgereibetrieben	74
8.3.1 Rinderschlachtung	75
8.3.1 Schweineschlachtung	77
MATERIAL UND METHODEN	79
9 Erstellung der Arbeitsdokumente	79
9.1 Erstellung eines Betriebserfassungsbogens	79
9.2 Erstellung eines Anforderungskataloges	80
9.3 Erstellung einer Mängelliste	81
9.4 Erstellung einer Probenahmeliste	81
10 Art und Methoden der Probenahme	82
10.1 Proben der Schlachtkörperoberflächen	82
10.2 Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	83
11 Auswahl der Betriebe	85
12 Zusammenfassung der Auswahl der Betriebe	94
13 Praktische Durchführung	95

ERGEBNISSE	96
14 Ergebnisse und Beurteilung der Betriebsbesichtigungen	96
14.1 Beurteilungsschema	96
14.2 Beurteilung der Betriebe	98
15 Zusammenfassung der beurteilten Betriebe	140
DISKUSSION	141
16 Neuerungen des europäischen Lebensmittelrechts	141
17 Gesamtbeurteilung	143
17.1 Anforderungen an Infrastruktur und Ausrüstungen	144
17.2 Anforderungen an Betriebs- und Prozesshygiene	147
17.3 Anforderungen an Eigenkontrollen	150
18 Die „Akropolis“ der Zulassung	153
19 Beurteilung des neuen europäischen Lebensmittelrechts	155
ZUSAMMENFASSUNG	156
SUMMARY	156
ANLAGEN	158
Anlage 1: Betriebserfassungsbogen	159
Anlage 2: Anforderungskatalog	163
Anlage 3: Mängelliste	182
Anlage 4: Probenahmeliste	183
LITERATUR	185
Literaturverzeichnis	185
Rechtstexte	192
Leitlinien	194
ABBILDUNGSVERZEICHNIS	195

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AFFL	Arbeitsgruppe für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft
ALTS	Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen
AVV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
DVO	Durchführungsverordnung
EK	Eigenkontrollen
Enter.	Enterobacteriaceae/Enterobakterien
FCI	Food chain information
FIHG	Fleischhygienegesetz
FIHV	Fleischhygiene-Verordnung
GKZ	Gesamtkeimzahl
GVE	Großvieheinheit
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point
i.d.F.	in der Fassung
IfSG	Infektionsschutzgesetz
KbE	Kolonien bildende Einheiten
LAGV	Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LKI	Lebensmittelketteninformation
LMBG	Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
MVD	Mobiler Veterinärdienst
P	Produktion
StMUGV	Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
R + D	Reinigung und Desinfektion
S	Schlachtung
SKO	Schlachtkörperoberflächen
TierSchIV	Tierschutz-Schlachtverordnung
VO	Verordnung
Z	Zerlegung

EINLEITUNG

Das „Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit“ mit den darin enthaltenen Grundsätzen eines neuen Lebensmittelhygienekonzeptes wurde in den Jahren 2002 bis 2004 von der Europäischen Kommission in mehreren Verordnungen umgesetzt.

Mit dem Erlass der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 werden durch das neue Lebensmittelhygienekonzept eine Reihe neuer Anforderungen an Lebensmittelunternehmen gestellt. Durch die unmittelbare Geltung ist das neue europäische Lebensmittelrecht auch von kleinen Betrieben direkt anzuwenden. Für registrierte Betriebe werden sich mit dem neuen Recht gravierende Änderungen ergeben. Ab 01. Januar 2006 müssen alle registrierten Schlachtbetriebe und somit alle selbst schlachtenden Metzgereien zugelassen werden.

Aufgabe dieses Projektes war es, die Anforderungen der neuen EU-Verordnungen im Hinblick auf die zukünftige Zulassung zu überprüfen, für daraus entstehende Probleme Lösungsmöglichkeiten darzustellen, den mikrobiologischen Status der Betriebe zu verbessern und somit selbst schlachtende Metzgereien auf dem Weg zur Zulassung zu unterstützen. Dies wurde in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden durchgeführt, um eine gemeinsame Beurteilung der Betriebe zu ermöglichen.

Ziel ist die Umsetzung dieser neuen Anforderungen der EU ab 2006 in bisher registrierten Betrieben, speziell in selbst schlachtenden Metzgereien, im Hinblick auf Praktikabilität und Verbraucherschutz. Aus dem sich daraus ergebenden Ablauf, den entstandenen Problemen und den erarbeiteten Lösungsmöglichkeiten ist ein allgemeines Gesamtkonzept erstellt worden, welches sowohl Metzgereien, als auch Veterinärbehörden an die Hand gegeben werden kann und ein einheitliches Bewertungsschema beinhaltet.

LITERATUR

1 Die Bedeutung des Lebensmittelrechts

Zweck des Lebensmittelrechts ist seit jeher und in allen Staaten der Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden und vor Täuschung. Dieser Schutz des Verbrauchers wird durch materielle Vorgaben in Gesetzen und Verordnungen an die Herstellung, das Inverkehrbringen und das Behandeln von Lebensmitteln, durch die Lebensmittelüberwachung, durch die Bewehrung der Vorschriften mit Strafen und Geldbußen und durch die Ahndung von Verstößen, aber auch durch die Information des Verbrauchers erreicht (STREINZ, 2005).

Das deutsche Lebensmittelrecht soll in erster Linie den Verbraucher und seine Gesundheit schützen durch Ausschaltung aller gesundheitsschädlichen und aller auch nur gesundheitlich bedenklichen Stoffe, die als Lebensmittel oder in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden. Das Lebensmittelrecht soll weiter den Verbraucher vor Täuschungen schützen über die Beschaffenheit und Qualität von Lebensmitteln, so wie vor Täuschungen durch Bezeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln. Gegenüber diesen Zweckbestimmungen sollen wirtschaftliche Interessen zurücktreten. Schließlich sollen bestimmte Kennzeichnungsvorschriften der Unterrichtung der Verbraucher über bestimmte Eigenschaften und Merkmale der angebotenen Lebensmittel dienen. Lebensmittelrecht umfasst daher alle Rechtsnormen über Gewinnung, Herstellung, Zusammensetzung, Beschaffenheit und Qualität von Lebensmitteln sowie über ihre Bezeichnung, Aufmachung, Verpackung und Kennzeichnung, die den Schutz des Verbrauchers vor möglichen Gesundheitsschädigungen und vor Täuschung bezwecken (ZIPFEL, 2001).

Mit den beiden Zielrichtungen, Schutz der menschlichen Gesundheit und Schutz der Allgemeinheit vor Täuschungen und Irreführungen kommt dem Lebensmittelrecht eine erhebliche Bedeutung zu. Es besteht ein täglicher Bedarf der Menschen an Lebensmitteln. Die Beschaffenheit und Qualität sowie der Geschmack der einzelnen Lebensmittel beeinflussen weitgehend die Gesundheit, die Schaffenskraft und das Wohlbefinden der Menschen. Das Lebensmittelrecht ist eine der wichtigsten Verbraucherschutzregelungen der Gegenwart. Das Lebensmittelrecht dient sowohl dem Schutz der Allgemeinheit als auch dem Schutz des Einzelnen (ZIPFEL, 2001).

2 Die Entwicklung des nationalen Lebensmittelrechts

Die erste lebensmittelrechtliche Regelung erfolgte auf deutscher Ebene durch das Gesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14.05.1879, kurz Nahrungsmittelgesetz von 1879. Diese erste umfassende Kodifikation des Lebensmittelrechts unterstellte den Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln einer Beaufsichtigung (§ 1). Bereits in diesem Gesetz (§ 10) wurde mit Strafe bedroht:

1. wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- und Genussmittel nachmacht oder verfälscht;
2. wer wissentlich Nahrungs- oder Genussmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält.

Fahrlässige Zuwiderhandlungen waren mit Geldbuße oder Haft bedroht. Mit Gefängnis (§ 12) wurde bestraft, wer vorsätzlich Nahrungsmittel herstellt, deren Genuss die menschliche Gesundheit schädigen kann. Auch fahrlässiges Handeln war strafbar (§§ 11, 14).

Eine Definition der Begriffe „verfälscht“, „nachgemacht“ und „verdorben“ kannte das Nahrungsmittelgesetz nicht, ebenso enthielt es kein allgemeines Verbot der irreführenden Bezeichnung von Nahrungs- und Genussmitteln. Der Gesetzgeber versuchte, die Lücken des Nahrungsmittelgesetzes durch Spezialgesetze zu schließen. Es folgten Gesetze wie das sog. Blei- und Zinkgesetz vom 25.06.1887, das sog. Margarinegesetz vom 15.06.1897 und das sog. Weingesetz vom 20.04.1892 (ZIPFEL, 2001).

Hier entstand unter anderem das Reichsgesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 03.06.1900, mit der die amtliche Untersuchung von Schlachttieren und deren Fleisch in Deutschland eingeführt wurde. Dieses Gesetz bezweckte die Einführung einer allgemeinen gesundheitspolizeilichen Untersuchung des zum menschlichen Verzehr bestimmten Fleisches. Durch nachfolgende Änderungen wurde die Untersuchung auf Trichinen, die Fleischuntersuchung bei Hausschlachtungen und Haarwild obligatorisch, der Vertrieb von bedingt tauglichem Fleisch wurde neu geregelt. Den sich wandelnden Gegebenheiten wurde Rechnung getragen bis zum derzeitigen Fleischhygienegesetz (ZIPFEL, 2001).

Das Nahrungsmittelgesetz von 1879 wurde schließlich durch das Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (Lebensmittelgesetz LMG) vom 25.07.1927 abgelöst. Es schloss sich in seinen Grundregeln dem Nahrungsmittelgesetz von 1879 an, gab aber die ohnedies nicht eindeutige Unterscheidung zwischen Nahrungs- und Genussmitteln auf und sprach nur noch von Lebensmitteln, statt des Ausdrucks „Gebrauchsgegenstände“ wurde der weitergehende Ausdruck „Bedarfsgegenstände“ gewählt. Der Begriff „Lebensmittel“ wurde definiert. Wie im Nahrungsmittelgesetz war es verboten, Lebensmittel, deren Genuss die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist, herzustellen oder in den Verkehr zu bringen (§ 3 Abs. 1a und b). Weiterhin war es verboten, zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Lebensmittel nachzumachen oder zu verfälschen (§ 4 Nr. 1), verdorbene, nachgemachte oder verfälschte Lebensmittel

ohne ausreichende Kenntlichmachung (§ 4 Nr. 2) oder Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung oder Aufmachung (§ 4 Nr. 3) in den Verkehr zu bringen.

Durch die in § 5 des LMG festgelegte Ermächtigung zum Erlass von Durchführungsverordnungen wurden in der nächsten Zeit Begriffsbestimmungen für die einzelnen Lebensmittel definiert, Vorschriften für ihre Herstellung, Zubereitung, Zusammensetzung und Bezeichnung erlassen und die Herstellung und den Vertrieb bestimmter Lebensmittel von einer Genehmigung abhängig gemacht. Schließlich wurden noch Vorschriften über die Einfuhr und über Untersuchungsverfahren erlassen. § 5 war damit eine Rahmenvorschrift, die die zuständigen Ministerien ermächtigte, zur leichteren Anpassung an die wechselnden wirtschaftlichen Verhältnisse und an die Fortschritte der Wissenschaft und Technik im Verordnungswege Vorschriften zu erlassen, die erforderlich waren, um Schädigungen der Volksgesundheit sowie Unlauterkeit im Handel und Verkehr zu verhüten und damit eine wirksame Durchführung des Gesetzes zu sichern. So wurde hier z. B. die Verordnung zum Schutz gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten vom 17.12.1956 erlassen. Der weitere Ausbau des Lebensmittelrechts durch Spezialverordnungen scheiterte jedoch oftmals am Widerstand des Bundesrats, der sich bei ins Einzelne gehenden Verordnungsregelungen mit Nachdruck als zu missbilligendem Perfektionismus widersetzte (ZIPFEL, 2001).

Schon damals bestand der Wunsch nach Bereinigung des Lebensmittelrechts mit dem Ziel, es übersichtlich und allgemeinverständlich zu fassen und überholte, veraltete und überflüssige Verordnungen, Erlasse und Ausführungsbestimmungen zu beseitigen. Neben dem Bestreben, das Lebensmittelrecht zu bereinigen, sollten neue Verordnungen für den Verbraucherschutz auf wichtigen Gebieten sofort erlassen werden können, besonders für sog. fremde Stoffe und deren Kennzeichnung. Folgen dieses Bestrebens war das Änderungsgesetz vom 21.12.1958 (ZIPFEL, 2001).

Mit dem Änderungsgesetz vom 21.12.1958 wurde das Lebensmittelgesetz durch das sog. Fremdstoffverbot ergänzt. Bis zu diesem Zeitpunkt galt im Lebensmittelrecht das Missbrauchsprinzip, auf dem die Bestimmungen der §§ 3 bis 5 LMG beruhten, die nur abstrakte Rahmenvorschriften und Ermächtigungen zum Erlaß von Verboten für bestimmte konkrete Einzeltatbestände enthielten. Nach diesem Prinzip war alles erlaubt, was nicht verboten war. Das Fremdstoffverbot dagegen beruhte auf dem Verbotsprinzip. Der Gesetzgeber verbot generell den Zusatz der sog. fremden Stoffe und sah nur die Möglichkeit der Zulassung einzelner Stoffe allgemein oder zu bestimmten Zwecken vor. Das LMG enthielt weiter Vorschriften über die Ein- und Ausfuhr (§§ 5b, 21), über die Organisation und die Durchführung der Lebensmittelüberwachung (§§ 6 bis 10, 16) über die Zulassung fremder Stoffe und Ausnahmeregelungen (§§ 5a, 20a und 20b), sowie die strafrechtlichen Folgen.

Das Lebensmittelgesetz von 1927 galt in den wesentlichen Grundzügen bis zum 31.12. 1974.

Das Gesetz zur Neuordnung und Bereinigung des Rechts im Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfgegenständen (Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts) vom 15.08.1974 brachte ein neues Lebensmittel- und Bedarfgegenständegesetz (LMBG), Übergangsregelungen und einen Bereinigungskatalog (Art. 4). Es löst das LMG von

1927 zum 31.12.1974 ab. Das LMBG regelte getrennt Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände. Die Begriffe sind jeweils definiert. Das Gesetz enthielt Verbote zum Schutz der Gesundheit bei Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen (§§ 8, 24, 30), sowie Ermächtigungen zum Erlass von Gesundheitsschutzbestimmungen (§§ 9, 26, 32), Zusatzstoff- und Verwendungsverbote auch für Tabakerzeugnisse und kosmetische Mittel (§§ 11, 20, 25) und schließlich Verbote zum Schutz vor Täuschung (§§ 17, 27), sowie Werbeverbote (§§ 18, 22). Die in § 4 Nr. 2 LMG ausgesprochenen Verbote, nachgemachte, verfälschte und verdorbenen Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung in den Verkehr zu bringen, sind in ihrem Wesenskern beibehalten worden, wenn auch die Begriffe „verfälscht“ und „verdorben“ durch neue Begriffe ersetzt worden sind. Verfälschte Lebensmittel sind jetzt Lebensmittel, die hinsichtlich ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung abweichen und dadurch in ihrem Wert, insbesondere in ihrem Nähr- und Genusswert oder in ihrer Brauchbarkeit nicht unerheblich gemindert sind. Die verdorbenen Lebensmittel wurden aufgespalten in wertgeminderte und nicht zum Verzehr geeignete Lebensmittel. Die nicht zum Verzehr geeigneten Lebensmittel sind absolut verkehrsunfähig. Zu dieser Gruppe gehören Lebensmittel, die unter ekelerregenden Umständen hergestellt oder angeboten werden, selbst wenn diese Umstände für den Verbraucher nicht oder nicht mehr erkennbar sind. Das LMBG ist mit der Bekanntmachung vom 08.07.1993 neu gefasst worden. Nötig war dies, um unter anderem einige EG-Richtlinien umzusetzen, so wurde hier z. B. das Lebensmittel-Monitoring aufgenommen (ZIPFEL, 2001).

Die lebensmittelrechtlichen Nebengesetze zum LMBG, wie das Fleischhygienegesetz oder das Geflügelfleischhygienegesetz sind formell selbständige Gesetze (Sondergesetze), die meist über ihr Verhältnis zum LMBG selbst (ausdrücklich) bestimmen. Sie lassen das LMBG unberührt und können zur Ergänzung und Auslegung herangezogen werden, es können aber vom LMBG abweichende Regelungen nicht vorgehen. Diese Sondergesetze sind keine Spezialgesetze; sie verdrängen auch nicht die allgemeinen Verbote der §§ 8 und 17 LMBG. Die nach § 19 LMBG erlassenen Spezialverordnungen sind selbständige und von den allgemeinen Verboten des § 17 LMBG unabhängige Verkehrsverbote. Die allgemeine Verbote des § 17 LMBG sind also nur soweit anwendbar, als spezielle Regelungen nicht bestehen (ZIPFEL, 2001).

Das LMBG galt in dieser Form bis zum 06.09.2005 und wurde mit Inkrafttreten des Gesetzes zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts vom 01.09.2005 am 07.09.2005 durch das in Art. 1 enthaltene Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB) abgelöst. Mit Art. 5 zur „Änderung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ wurde das bisherige LMBG umbenannt in „Vorläufiges Tabakgesetz“ und der entsprechende Gesetzestext angepasst. Mit Art. 7 wurden zwölf vertikale Verordnungen, unter anderem das Fleischhygienegesetz, das Geflügelfleischhygienegesetz, das Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts und das Futtermittelgesetz ebenfalls mit Wirkung vom 07.09.2005 aufgehoben.

3 Der Einfluss des EG-Rechts auf das nationale Lebensmittelrecht

Das deutsche Lebensmittelrecht ist inzwischen fast vollständig durch EG-Recht beeinflusst, vorherbestimmt oder gar ersetzt worden. Dies fordert einen kurzen Rückblick auf die Entstehungsgeschichte der Europäischen Gemeinschaften und der Ursache für die Europäisierung des Lebensmittelrechts (STREINZ, 2005).

Mit Gründung der Europäischen Gemeinschaften im Jahre 1957 und den im Gründungsvertrag (Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, EG-Vertrag vom 25.03.1957) in Art. 2 definierten Zielen beginnt der Einfluss des EG-Rechts auf nationales Lebensmittelrecht.

Nach Art. 2 EG-Vertrag bedeutet dies:

„Aufgabe der Gemeinschaft ist es, durch die Errichtung eines Gemeinsamen Marktes und einer Wirtschafts- und Währungsunion sowie durch die Durchführung der in den Artikeln 3 und 4 genannten gemeinsamen Politiken und Maßnahmen in der ganzen Gemeinschaft eine harmonische, ausgewogene und nachhaltige Entwicklung des Wirtschaftslebens, ein hohes Beschäftigungsniveau und ein hohes Maß an sozialem Schutz, die Gleichstellung von Männern und Frauen, ein beständiges, nichtinflationäres Wachstum, einen hohen Grad von Wettbewerbsfähigkeit und Konvergenz der Wirtschaftsleistungen, ein hohes Maß an Umweltschutz und Verbesserung der Umweltqualität, die Hebung der Lebenshaltung und der Lebensqualität, den wirtschaftlichen und sozialen Zusammenhalt und die Solidarität zwischen den Mitgliedstaaten zu fördern.“

Die Tätigkeit der Gemeinschaft wird hierzu in Art. 3 Abs. 1 EG-Vertrag detailliert unter anderem mit der Errichtung des Binnenmarktes durch Beseitigung der Hindernisse für den freien Warenverkehr, das Verbot von Zöllen und mengenmäßigen Beschränkungen bei der Ein- und Ausfuhr von Waren zwischen den Mitgliedstaaten und die Angleichung der innerstaatlichen Rechtsvorschriften, soweit dies für das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes erforderlich ist. Weiterhin hat die Gemeinschaft ihren Beitrag zur Erreichung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus und zur Verbesserung des Verbraucherschutzes zu leisten.

Hauptsächliche Ursache für die Europäisierung des Lebensmittelrechts sind also die Bestimmungen über die Grundfreiheit des Warenverkehrs. Lebensmittel betreffen als für den Verbraucher im wahrsten Sinne des Wortes lebensnotwendige Waren die umsatzstärkste Branche und haben einen erheblichen Anteil am grenzüberschreitenden Warenverkehr zwischen den Mitgliedstaaten. Da Lebensmittel von besonderen Traditionen geprägt sind, die sich auch in den jeweiligen nationalen Vorschriften niederschlagen, wird die kulinarische Vielfalt in Europa durch eine Vielfalt gesetzlicher Anforderungen an die Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln begleitet. Diese Anforderungen behindern aber den freien Verkehr mit Lebensmitteln zwischen den einzelnen Staaten. Nationale lebensmittelrechtliche Vorschriften sind daher zu Recht als geradezu „klassische Fälle von Maßnahmen gleicher Wirkung wie mengenmäßige Beschränkungen“ im Sinne von Art. 3 EG-Vertrag bezeichnet worden. Obwohl nun die EG nur im Rahmen zugewiesener Kompetenzen tätig werden darf und das Wort Lebensmittel im EG-Vertrag überhaupt

nicht vorkommt, hat sie, um den freien Warenverkehr zu gewährleisten, eine große Anzahl lebensmittelrechtlicher Regelungen erlassen (STREINZ, 2005).

Allerdings gab erst die Einheitliche Europäische Akte vom 28.02.1986 das verbindliche Ziel vor, bis zum 31.12.1992 einen „Binnenmarkt“ zu errichten (Art. 14 Abs. 1 EG-Vertrag). Nach Art. 14 Abs. 2 EG-Vertrag ist dieser Binnenmarkt definiert als „Raum ohne Binnengrenzen, in dem der freie Verkehr von Waren, Personen, Dienstleistungen und Kapital gemäß den Bestimmungen dieses Vertrages gewährleistet ist“. Mit der Errichtung des Binnenmarktes nach dem EG-Vertrag stehen wirtschaftliche Interessen im Vordergrund, Gesundheits- und Verbraucherschutz sind dem Grundsatz des freien Warenverkehrs nachgeordnet (ZIPFEL, 2001).

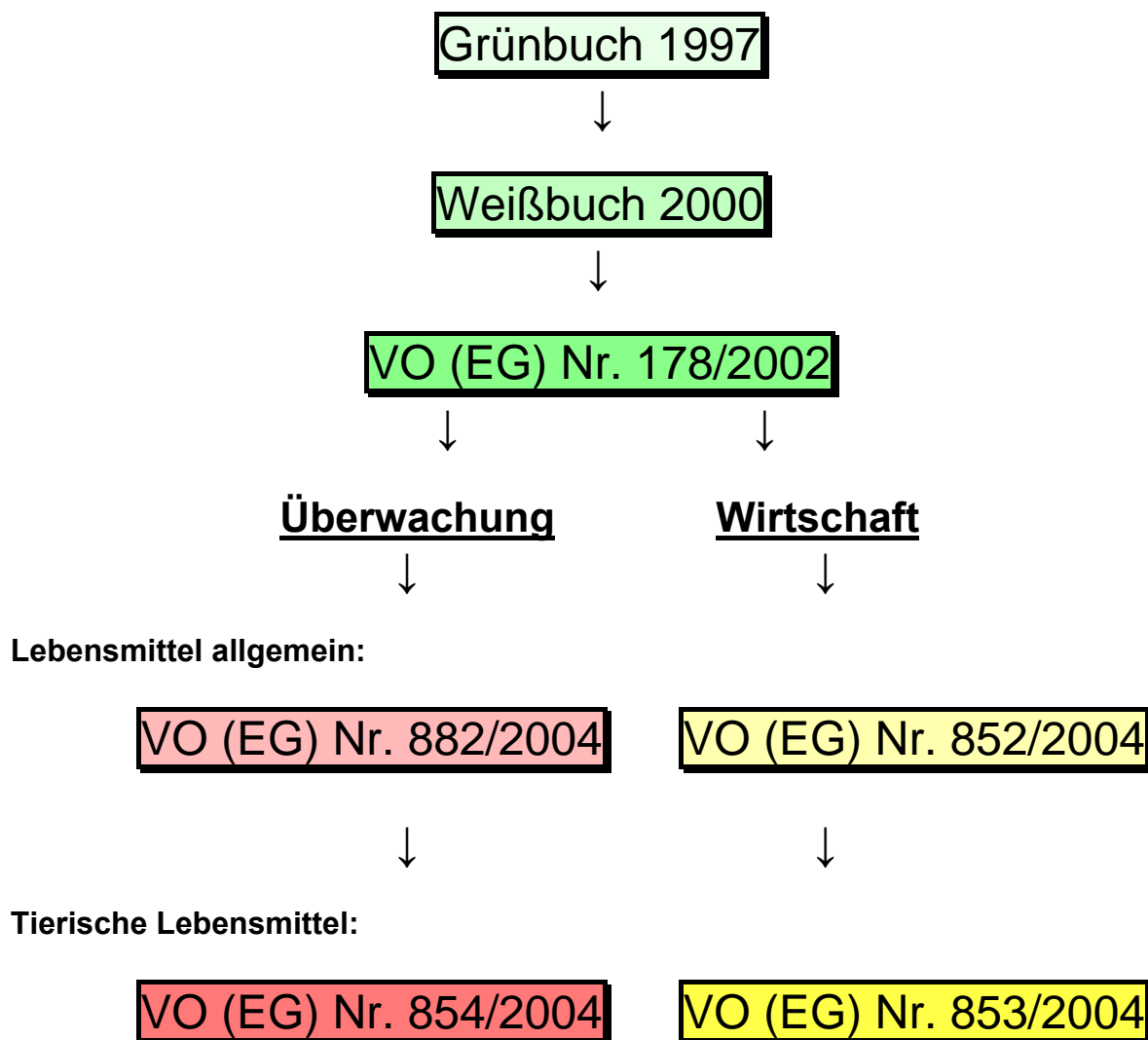
Zwischenzeitlich ist die Verbraucherpolitik von zentraler Bedeutung für das Ziel der EU, die Lebensqualität aller EU-Bürger ständig zu verbessern. Dies wurde jedoch erst mit Einfügen des Artikels 153 durch den Vertrag von Maastricht (Vertrag über die Europäische Union, Maastricht vom 07.02.1992) in den EG-Vertrag aufgenommen. Dieser ist Rechtsgrundlage für die europäische Verbraucherschutzpolitik, deren Ziel es ist, die Gesundheit und die Sicherheit der Verbraucher zu schützen, ihre wirtschaftlichen und rechtlichen Interessen zu verteidigen und ihr Recht auf Information auszubauen (EUROPÄISCHE UNION, 2005). Mit dem Gesundheitsschutz und dem Verbraucherschutz werden die beiden zentralen Ziele des Lebensmittelrechts angesprochen (STREINZ, 2005).

Mit Ratifikation durch die Hohen Vertragsparteien tritt am 01. November 2006 der Vertrag über eine Verfassung für Europa (Europäische Verfassung) in Kraft. Mit ihrem Inkrafttreten werden die früheren Verträge wie der Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, der Vertrag über die Europäische Union, sowie die Rechtsakte und Verträge zur Ergänzung oder Änderung dieser Verträge aufgehoben (Art. IV-437). Ziele der Union sind unter anderem weiterhin, ihren Bürgerinnen und Bürgern einen Raum der Freiheit, der Sicherheit und des Rechts ohne Binnengrenzen und einen Binnenmarkt mit freiem und unverfälschtem Wettbewerb zu bieten (Art. I-3, Abs. 2). Die Union hat ausschließliche Zuständigkeit in der Festlegung der für das Funktionieren des Binnenmarkts erforderlichen Wettbewerbsregeln (Art. I-13), sie teilt ihre Zuständigkeiten mit den Mitgliedstaaten in den Hauptbereichen Binnenmarkt und Verbraucherschutz (EUROPÄISCHE UNION, 2005).

Die verfassungsrechtlichen Grundlagen für die Geltung des EG-Rechts in Deutschland sind in Art. 23 und Art. 59 Grundgesetz geregelt. Das EG-Recht hat Anwendungsvorrang vor nationalem Recht. Deutsche Gerichte und Behörden dürfen und müssen demnach EG-Recht widersprechendes nationales Recht von sich aus, d.h. ohne Vorlage an das Bundesverfassungsgericht außer Anwendung lassen. Der Anwendungsvorrang des EG-Rechts führt auch zu einer Sperrwirkung dahingehend, dass der nationale Gesetzgeber kein neues dem EG-Recht entgegenstehendes Recht erlassen darf (STREINZ, 2005).

4 Das neue europäische Lebensmittelrecht

Zur Verwirklichung der Ziele der europäischen Verbraucherschutzpolitik hat die Europäische Kommission eine grundlegende Neufassung der Rechtsvorschriften angestrebt. Dieser Prozess wurde mit dem Grünbuch über allgemeine Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit eingeleitet, mit dem Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit konkretisiert und führte schließlich im Jahre 2002 zum Erlaß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sowie zwei Jahre später zur Veröffentlichung der Verordnungen (EG) Nr. 882/2004, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004. Die nachfolgende Abbildung (Abbildung 1) soll einen Überblick über die Entwicklung und die Zusammenhänge geben.



Modifiziert nach HARTIG und UNTERMANN (2005)

Abbildung 1: Übersicht der Entwicklung der relevanten, neuen Verordnungen auf europäischer Ebene.

4.1 Das Grünbuch über allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts

Erster Schritt zur Verwirklichung der Ziele der Verbraucherschutzpolitik ist die Veröffentlichung des Grünbuchs über allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts in der Europäischen Union. Grünbücher sind von der Europäischen Kommission veröffentlichte Mitteilungen, die zur Diskussion über einen bestimmten Politikbereich dienen. Sie richten sich vor allem an interessierte Dritte, Organisationen und Einzelpersonen, die dadurch die Möglichkeit erhalten, an der jeweiligen Konsultation und Beratung teilzunehmen. In Grünbüchern wird eine breite Palette an Ideen präsentiert und zur öffentlichen Diskussion gestellt.

Mit Vorlage des **Grünbuches** über „Allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts in der Europäischen Union“ (KOM (97) 176 endg.) zum 30. April 1997 leitet die Kommission eine öffentliche Debatte mit zur Diskussion gestellten Fragen darüber ein, inwieweit die bestehenden Vorschriften des Lebensmittelrechts den Erfordernissen und Erwartungen der Verbraucher, Produzenten, Verarbeiter und Händler genügen. Tragen die Maßnahmen zur Sicherung der Unabhängigkeit, Objektivität, Gleichwertigkeit und Wirksamkeit der Überwachungs- und Inspektionssysteme dazu bei, die Versorgung mit unbedenklichen und genusstauglichen Lebensmitteln zu sichern? Wie kann das Lebensmittelrecht zu einem Rechtsrahmen weiterentwickelt werden, der nach dem Grundsatz „from stable to table“ die gesamte Nahrungskette umfasst?

Hauptziele des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts sind nach wie vor die Gewährleistung eines hohen Schutzes der Gesundheit, der Sicherheit und der sonstigen Interessen der Verbraucher, den freien Warenverkehr innerhalb des Binnenmarkts zu sichern, dafür Sorge zu tragen, dass die Rechtsvorschriften in erster Linie auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und Risikobewertungen beruhen und die Primärverantwortung für die Lebensmittelsicherheit den Erzeugern, Verarbeitern und Lieferanten zuzuweisen. Schließlich soll für Kohärenz, Rationalität und Klarheit in der Gesetzgebung gesorgt werden, um den beteiligten Unternehmen der Nahrungsmittelbranche, den zuständigen Behörden und dem Verbraucher wirksame, deutliche, verständliche und anwenderfreundliche Rechtsvorschriften zu präsentieren. Außerdem wird eine Vereinfachung und Rationalisierung des Lebensmittelrechts der Gemeinschaft angestrebt.

Um diese Ziele zu verwirklichen, stellt die Kommission Überlegungen an, inwieweit für die landwirtschaftliche Primärerzeugung die gleichen allgemeinen Regeln des Lebensmittelrechts anzuwenden sind wie in der Lebensmittelindustrie, ob die Produkthaftung auf die landwirtschaftliche Primärerzeugung ausgedehnt werden sollte und Selbstkontrollinstrumente in der Lebensmittelbranche sinnvoll einzusetzen sind (EUROPÄISCHE UNION, 2005).

Mit einer Analyse der in der Gemeinschaft geltenden Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit stellt die Kommission fest, dass abgesehen von der allgemeinen Richtlinie über die Produktsicherheit es keine allgemein gültige rechtliche Verpflichtung gibt, nach der nur sichere, genusstaugliche und für den menschlichen Verzehr geeignete Lebensmittel auf den Markt gebracht werden dürfen. Es gibt zwar einzelne Richtlinien, die sich mit diesem Problem beschäftigen,

jedoch wird auf die Frage der Lebensmittelsicherheit auf unterschiedliche Weise eingegangen. So verweist die Kommission auf einige vertikale Hygienerichtlinien, in denen sich die ausdrückliche Forderung befindet, dass bestimmte Lebensmittel für den menschlichen Verzehr geeignet sein müssen. In anderen Richtlinien ergibt sich die Forderung der Eignung für den menschlichen Verzehr nur implizit aus dem Zusammenhang. Die Richtlinie 93/43 über Lebensmittelhygiene fordert nur, dass Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und das Anbieten von Lebensmitteln zum Verkauf unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen haben. Eine allgemeine Regelung, nach der nur sichere und für den menschlichen Verzehr geeignete Lebensmittel auf den Markt gebracht werden dürfen, gibt es nicht (GORNY, 2004).

Gleichzeitig stellt sich die Frage nach dem rechtlichen Gesamtkonzept:

Sind horizontale (allgemeine Vorschriften, die für alle Lebensmittel gelten) oder vertikale (spezielle Vorschriften für einen bestimmten Bereich) Bestimmungen anzustreben?

Wie lässt sich ein Gleichgewicht finden zwischen der Vereinfachung der Gesetzgebung im Rahmen der Subsidiarität mit Aufrechterhaltung eines hohen Schutzniveaus ohne die Erfordernisse des Binnenmarkts durch einzelstaatliche Gesetzgebungsinitiativen zu gefährden?

Die zur Diskussion gestellten Fragen des vorgelegten Grünbuches wurden im Rahmen einer öffentlichen Debatte über die Zukunft des Lebensmittelrechts in der Gemeinschaft mit beteiligten Organisationen, Verbänden, Einzelpersonen und interessierten Dritten durchgeführt (EUROPÄISCHE UNION, 2005).

4.2 Das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit

Die mit dem Grünbuch eingeleitete öffentliche Diskussion wird mit Veröffentlichung des Weißbuches im Januar 2000 fortgesetzt.

Weißbücher der Europäischen Kommission enthalten Vorschläge für ein Tätigwerden der Gemeinschaft in einem bestimmten Bereich. Sie folgen zuweilen auf Grünbücher, die veröffentlicht werden, um einen Konsultationsprozess auf europäischer Ebene einzuleiten. Weißbücher enthalten förmliche Vorschläge für bestimmte Politikbereiche und dienen dazu, diese Bereiche zu entwickeln (EUROPÄISCHE UNION, 2005).

"Für die Europäische Union soll der höchste Standard der Lebensmittelsicherheit gelten."

Dies ist das hochgesteckte Ziel der einleitenden Worte des **Weißbuches** zur Lebensmittelsicherheit (KOM (1999) 719 endg.), mit dem die Europäische Kommission ein "radikal neues Konzept" vorschlägt, um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Die Lebensmittelsicherheit in der EU an dem höchstmöglichen Standard auszurichten, zählt zu den wichtigsten politischen Prioritäten der Europäischen Kommission und das Weißbuch gibt diesem Anliegen Ausdruck (EUROPÄISCHE UNION, 2005).

"Ausgehend vom Grünbuch der Kommission über das Lebensmittelrecht (KOM (97) 176 endg.) und den daran anschließenden Konsultationen soll ein neuer rechtlicher Rahmen vorgeschlagen werden. Er wird die gesamte Lebensmittelherstellungskette einschließlich der Futtermittelherstellung abdecken, ein hohes Gesundheitsschutzniveau für die Verbraucher herbeiführen und Erzeugern, Industrie und Lieferanten eindeutig die Hauptverantwortung für sichere Lebensmittel übertragen. Ferner ist für eine angemessene amtliche Überwachung auf nationaler und europäischer Ebene zu sorgen. Dabei wird einer der wichtigsten Punkte die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln durch die gesamte Herstellungskette sein."

Mit diesem Auszug aus der Zusammenfassung des Weißbuches ist der weitere Weg der europäischen Lebensmittelpolitik definiert. Mit dem Weißbuch legt die Kommission die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit fest, welche auf einem umfassenden und einheitlichen Konzept „vom Erzeuger zum Verbraucher“ für die gesamte Lebensmittelherstellungskette, von der Futtermittelherstellung und der Primärproduktion bis zum Einzelhandel beruhen. Die Verantwortung für sichere Futter- und Lebensmittel liegt beim Erzeuger, die zuständigen Behörden haben mittels nationaler Überwachungs- und Kontrollsysteme für die Wahrnehmung dieser Verantwortung zu sorgen. Die Rückverfolgbarkeit von Futter- und Lebensmitteln durch die gesamte Herstellungskette ist zu gewährleisten. Leitgedanke des Weißbuches ist also die Forderung, dass die Politik der Lebensmittelsicherheit auf einem umfassenden und einheitlichen Konzept beruht.

Das Weißbuch enthält den Plan für die Einrichtung einer Europäischen Lebensmittelbehörde, die auf dem Grundsatz basiert, dass ihre Tätigkeit ein Höchstmaß an Unabhängigkeit, wissenschaftlicher Kompetenz und Transparenz aufweisen muss. Daher müssen der Behörde die besten wissenschaftlichen

Kenntnisse zur Verfügung stehen, sie muss unabhängig von wirtschaftlichen und politischen Interessen sein, sich mit engmaschigen öffentlichen Untersuchungen einverstanden erklären, eine wissenschaftliche Autorität darstellen und eng mit nationalen wissenschaftlichen Einrichtungen zusammenarbeiten. Die Einrichtung einer unabhängigen Europäischen Lebensmittelbehörde soll ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit garantieren (EUROPÄISCHE UNION, 2005).

Ein neuer Weg wird auch mit den Grundsätzen der Risikoanalyse beschritten: "Die Risikoanalyse ist das Fundament, auf dem die Politik der Lebensmittelsicherheit aufbauen muss". Hierzu sind die drei Pfeiler der Risikoanalyse definiert: Risikobewertung, Risikomanagement, Risikokommunikation.

Die **Risikobewertung** umfasst die unabhängige wissenschaftliche Beratung und Informationsanalyse. Die Erstellung von wissenschaftlichen Gutachten, die Informationserhebung, Netze für Überwachung und Monitoring, Informationssysteme für die Landwirtschaft und die Einrichtung von Schnellwarnsystemen fallen ebenso in den Bereich der Risikobewertung, wie die Forschung auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit. Um die Risikobewertung auf höchstem wissenschaftlichen Niveau zu sichern, wird von der Kommission die Einrichtung der unabhängigen Europäischen Lebensmittelbehörde vorgeschlagen.

Das **Risikomanagement** umfasst die Rechtsetzung und die Überwachung. Für die Rechtsetzung von primären Vorschriften ist der Rat der Europäischen Union allein oder gegebenenfalls im Mitentscheidungsverfahren mit dem Europäischen Parlament zuständig. Die Erarbeitung und Erstellung von Rechtsvorschriften, sowie der Erlass von Durchführungsvorschriften fällt unter die Zuständigkeit der Kommission. Die Überwachung obliegt ebenfalls der Kommission in ihrer Rolle als "Hüterin des Vertrages", speziell dem Lebensmittel- und Veterinäramt der Kommission.

Risikobewertung und Risikomanagement sind strikt zu trennen, um die Unabhängigkeit der wissenschaftlichen Beratung zu gewährleisten. Zudem liegt der Rechtsetzung eine politische Entscheidung zugrunde, welche sich nicht ausschließlich auf wissenschaftliche Urteile, sondern auf eine umfassende Einschätzung der in der Gesellschaft vorherrschenden Wünsche und Bedürfnisse stützt (HARTIG und UNTERMANN, 2003).

Unter **Risikokommunikation** fällt nicht nur die Kommunikation zwischen Behörden, wissenschaftlichen Einrichtungen und der Öffentlichkeit, sondern auch gezielt der Dialog mit dem Verbraucher, so dass auch hier die Leitidee des Weißbuches über größere Transparenz auf allen Ebenen der Lebensmittelsicherheitspolitik dazu beiträgt, das Vertrauen der Verbraucher in die EU-Politik im Bereich Lebensmittelsicherheit zu stärken. Die Risikokommunikation fällt in den Zuständigkeitsbereich der Europäischen Lebensmittelbehörde.

Um die Lebensmittelsicherheit in der Europäischen Union zu gewährleisten, legt die Kommission den weiteren rechtlichen Rahmen fest. Dies sind ein neuer Rechtsrahmen für die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, die zukünftigen Bestimmungen für den Tierschutz und die artgerechte Tierhaltung, Hygiene, Kontaminanten und Rückstände, neuartige Lebensmittel, Zusatzstoffe, Aromastoffe, Verpackung und Bestrahlung, Sofortmaßnahmen und Entscheidungsprozesse, sowie den Gemeinschaftsrahmen für die amtlichen Kontrollen.

Nach den Worten von David Byrne, dem damaligen Kommissar für Gesundheit und Verbraucherschutz, handelt es sich bei diesem Weißbuch „um ein breit angelegtes Maßnahmenpaket zur Förderung des Gesundheitsschutzes der europäischen Verbraucher durch die Einführung von Standards und Systemen für Lebensmittelsicherheit, die im internationalen Vergleich vorbildlich sind. Das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit enthält die radikalsten und durchgreifendsten Vorschläge, die im Bereich der Lebensmittelsicherheit jemals vorgelegt wurden“ (MAYDELL, 2000; EUROPÄISCHE UNION, 2005).

Der rote Faden, der sich durch das gesamte Weißbuch zieht, ist eine erhöhte Transparenz der Lebensmittelpolitik auf allen Ebenen. Diese soll grundlegend dazu beitragen, das Vertrauen der Verbraucher in die Gemeinschaftspolitik der Lebensmittelsicherheit zu stärken.

4.3 Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Um die hochgesteckten Ziele des Weißbuches umzusetzen, wird zwei Jahre nach dessen Veröffentlichung die so genannte Basisverordnung erlassen, die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Sie tritt am 21. Februar 2002 in Kraft, wobei die Art. 11 und 12, sowie 14 bis 20 erst ab dem 01. Januar 2005 gelten. Die Art. 29, 56, 57 60 und 62 Abs. 1 gelten vom Tag der Ernennung der Mitglieder des Wissenschaftlichen Ausschusses und der Wissenschaftlichen Gremien an, die durch eine Mitteilung in der C-Reihe des Amtsblatts bekannt gegeben wird (Art. 65).

Die Ziele des Weißbuches werden mit der Basisverordnung und auch in der weiteren Lebensmittelpolitik konsequent umgesetzt, grundsätzlich neu ist, dass hier der Rechtsrahmen nicht mehr in Form von Richtlinien gewählt wird, die von den einzelnen Mitgliedstaaten noch in nationales Recht umgesetzt werden müssen, sondern in Form von Verordnungen, die unmittelbar geltendes Recht in allen Mitgliedstaaten darstellen. Durch die bisherige Praxis der nationalen Umsetzung von EU-Richtlinien sind unterschiedliche nationale Verordnungen in den einzelnen Mitgliedstaaten entstanden, durch die der Verbraucher nicht sicher sein kann, überall in der Gemeinschaft den gleichen Schutz zu genießen. Zudem wird der freie Warenverkehr des Binnenmarktes verhindert. Außerdem erschwert es den Inspektoren des Europäischen Lebensmittel- und Veterinärarnamtes bei ihren Kontrollen die Einhaltung der EU-Richtlinien in den Lebensmittelbetrieben und die Effizienz der nationalen Behörden zu überprüfen (HARTIG und UNTERMANN, 2003). Damit wird zwar der Regelungsspielraum, den die Mitgliedstaaten bei der Umsetzung einer Richtlinie in nationales Recht haben, weiter eingeschränkt, die Harmonisierung aber ein weiteres Stück vorangebracht. Durch den Rechtsrahmen in Verordnungsform wird hier bereits das Fundament zu einem zukünftigen einheitlichen Konzept der Lebensmittelpolitik in der Europäischen Union gewählt (HARTIG und UNTERMANN, 2005).

Die unmittelbare Geltung und der Anwendungsvorrang des Gemeinschaftsrechts verlangen vom Rechtsanwender andere Fähigkeiten hinsichtlich der Interpretation, es empfiehlt sich daher zu den Rechtstexten grundsätzlich die zugehörigen Erwägungsgründe in die Auslegung einzubeziehen (GORNÝ, 2004).

Der Geltungsbereich dieser Verordnung erstreckt sich auf alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und Futtermitteln von der Primärproduktion bis zum Einzelhandel. Gerade mit den ersten beiden Kapiteln ist ein entscheidender Wandel nicht nur im gemeinschaftlichen, sondern auch im deutschen Lebensmittelrecht bewirkt worden (GORNÝ, 2004).

Hier finden sich in Kapitel 1 (Art. 1 bis 3) der Anwendungsbereich und die Begriffsbestimmungen. Ziele dieser Verordnung (Art. 1) sind ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen unter Gewährleistung des reibungslosen Funktionierens des Binnenmarkts, die Festlegung der Grundsätze und Zuständigkeiten für Lebensmittel und Futtermittel und deren Sicherheit im Allgemeinen und im Besonderen.

Außerdem wird mit dieser Verordnung die rechtliche Grundlage zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit geschaffen. Die Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und Futtermitteln. Sie gilt jedoch nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch oder die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch.

Der Gedanke des Grünbuches, nämlich die gesamte Lebensmittelkette vom „Erzeuger zum Verbraucher“ zu erfassen, wird mit Artikel 1 umgesetzt. Der Erwägungsgrund 12 verdeutlicht dies nochmals:

Um Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können, müssen alle Aspekte der Lebensmittelherstellungskette als Kontinuum betrachtet werden, und zwar von – einschließlich – der Primärproduktion und der Futtermittelproduktion bis hin – einschließlich – zum Verkauf bzw. zur Abgabe der Lebensmittel an den Verbraucher, da jedes Glied dieser Kette eine potenzielle Auswirkung auf die Lebensmittelsicherheit haben kann.

Mit Artikel 2 legt die Gemeinschaft erstmals auf dieser Ebene für alle Mitgliedstaaten eine Definition des Begriffes „Lebensmittel“ fest. Die unmittelbare Geltung dieser Verordnung hat zur Folge, dass überall da, wo im deutschen Lebensmittelrecht der Begriff „Lebensmittel“ verwendet wird, nur noch von dieser Definition auszugehen ist. Entscheidend für den neuen Lebensmittelbegriff ist, dass es, anders als nach dem bisherigen Recht, nicht mehr darauf ankommt, ob ein Stoff, der vom Menschen aufgenommen wird, überwiegend oder gleichgewichtig zur Ernährung oder zum Genuss aufgenommen wird. Die Aufnahme des Stoffes allein reicht aus, um ihn grundsätzlich zu einem Lebensmittel zu machen (GORNY, 2004).

Definiert werden mit dem Begriff „Lebensmittel“ alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Abgegrenzt von Lebensmitteln werden Futtermittel, lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind, Pflanzen vor der Ernte, Arzneimittel, kosmetische Mittel, Tabak, Betäubungsmittel, Rückstände und Kontaminanten. Wasser in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben ist ab der Stelle der Einhaltung im Betrieb nach Richtlinie 98/83 Art. 6 ebenfalls „Lebensmittel“.

Die Stoffe, die als Lebensmittel anzusehen sind, müssen zur Aufnahme durch den Menschen bestimmt sein bzw. es muss ihre Aufnahme nach vernünftigem Ermessen erwartet werden können. Damit stellt sich die Frage, wer die Bestimmung zur Aufnahme trifft, auf wessen Horizont es hinsichtlich der Erwartung ankommt. Die Verordnung gibt in den Erwägungsgründen dazu ebenso wenig Aufschluss wie das Weißbuch der Kommission. Der Aussage „... von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann ...“ deutet mit seinem „vernünftigem Ermessen“ auf einen objektiven, mindestens aber objektivierbaren Erwartungszustand hin. Das Wort „vernünftig“ schließt unvernünftige, also abwegige Erwartungen hinsichtlich der Aufnahme eines Stoffes aus. Man wird nicht fehlgehen, wenn man den durchschnittlich aufmerksamen, durchschnittlich informierten und durchschnittlich verständigen Durchschnittsverbraucher als Referenz für die vernünftige Erwartung

einsetzt (GORNY, 2004).

Weitere Begriffe, die zum Verständnis der Verordnung nötig sind, werden festgelegt. Unter anderem enthält Art. 3 Definitionen für Einzelhandel, Inverkehrbringen, die Risikobegriffe, Rückverfolgbarkeit, Primärproduktion, Endverbraucher usw.

Kapitel 2 (Abschnitt 1 bis 4, Art. 4 bis 21) befasst sich mit den Grundsätzen des allgemeinen Lebensmittelrechts.

Nach Artikel 4 bezieht sich der Anwendungsbereich dieses Kapitels auf alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln (und Futtermitteln für der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere). Das bestehende Lebensmittelrecht der Gemeinschaft und der Mitgliedstaaten ist bis zum 01.01.2007 dem horizontalen Gesamtrahmen der Art. 5 bis 10 anzupassen. Bis dahin sind bei der Anwendung von bestehenden Rechtsvorschriften die Art. 5 bis 10 zu berücksichtigen (sowohl durch Lebensmittelunternehmer, aber auch durch Behörden und Gerichte).

Abschnitt 1 (Art. 5 bis 8) legt die allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts fest, mit Art. 5 werden die allgemeinen Ziele festgelegt. Die drei allgemeinen Ziele beinhalten Verbraucherschutz, freien Warenverkehr in der Gemeinschaft und die Berücksichtigung internationaler Normen bei der Entwicklung und Anpassung des Lebensmittelrechts.

Das Lebensmittelrecht stützt sich nach Art. 6 auf Risikoanalysen, außer wenn dies nach den Umständen oder der Art der Maßnahme unangebracht wäre. Die Risikobewertung beruht auf den verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen und ist in einer unabhängigen, objektiven und transparenten Art und Weise vorzunehmen. Beim Risikomanagement ist den Ergebnissen der Risikobewertung und dem Vorsorgeprinzip Rechnung zu tragen, um die allgemeinen Ziele des Lebensmittelrechts gem. Art. 5 zu erreichen.

Allgemeiner Grundsatz des Lebensmittelrechts ist also die Einführung der Risikoanalyse. Hierzu sind unter anderem die Definitionen nach Art. 3 Nr. 9 bis 14 heranzuziehen:

Gefahr ist ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder Futtermittel oder ein Zustand eines Lebensmittels oder Futtermittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann (Art. 3 Nr. 14). Der Ausdruck beschreibt hier zwei Fälle: einmal ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebens- oder Futtermittel oder zum anderen einen Zustand eines Lebens- oder Futtermittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann, ohne dass damit notwendigerweise ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens bezeichnet sein muss. Entscheidend ist in beiden Fällen das Potenzial der Gesundheitsbeeinträchtigung. Damit ist nicht notwendigerweise eine Gesundheitsbeschädigung verbunden. Das biologische Agens wird nicht reduziert auf „mikrobiologisches“ Agens. Damit sind nicht nur die Mikroben und Bakterien im eigentlichen Sinne gemeint, sondern auch Pilze wie Schimmelpilze, aber auch Parasiten wie Würmer, Trichinen, sicherlich aber auch organische Strukturen wie Prionen. Ein chemisches Agens ist jede organische oder anorganische Verbindung oder ein Element. Physikalische Agenzien in einem

Lebensmittel werden in der Regel feste, physikalisch wirkende Stoffe, wie Fremdkörper, Schrauben, Glassplitter, Metallspäne sein, die in Lebensmitteln auftreten können (GORNY, 2004).

Risiko ist eine Funktion der Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und der Schwere dieser Wirkung als Folge der Realisierung einer Gefahr (Art. 3 Nr. 9). Dies ist nicht die exakte Definition des Codex Alimentarius, dort wird Risiko beschrieben als: Die Wahrscheinlichkeit des Auftretens einer durch das Vorhandensein einer oder mehrerer Gefahren in einem Lebensmittel bedingten gesundheitsschädlichen Auswirkung und ihr Ausmaß.

Die **Risikoanalyse** ist ein Prozess aus den drei miteinander verbundenen Einzelschritten Risikobewertung, Risikomanagement und Risikokommunikation (Art. 3 Nr. 10).

Die **Risikobewertung** ist ein wissenschaftlich untermauerter Vorgang mit den vier Stufen Gefahrenidentifizierung, Gefahrenbeschreibung, Expositionsabschätzung und Risikobeschreibung (Art. 3 Nr. 11). Damit beruht die Risikobewertung in diesen vier Stufen auf den verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen und soll in einer unabhängigen, objektiven und transparenten Art und Weise nach dem neuesten Kenntnisstand durchgeführt werden. Um eine unabhängige und objektive Risikobewertung zu gewährleisten, sind die Prozesse Risikobewertung und Risikomanagement strikt voneinander zu trennen (GORNY, 2004). Die vier Stufen der Risikobewertung sind in der VO (EG) Nr. 178/2002 nicht definiert, Auskunft gibt hierzu das Verfahrenshandbuch des Codex Alimentarius. Danach bedeutet „Gefahrenidentifizierung“ (im Codex Alimentarius „Gefahrenerfassung“ genannt) die Identifizierung eines biologischen, chemischen und physikalischen Agens, das möglicherweise zu gesundheitsschädlichen Auswirkungen führt und das in einem bestimmten Lebensmittel vorhanden sein kann. Die Gefahrenbeschreibung (im Codex Alimentarius „Gefahrencharakterisierung“ genannt) beinhaltet die qualitative und/oder quantitative Beurteilung eines mit einem biologischen, chemischen oder physikalischen Agens in einem Lebensmittel verbundenen nachteiligen Gesundheitseffektes. Expositionsabschätzung ist die qualitative und/oder quantitative Bewertung der wahrscheinlichen Aufnahme eines biologischen, chemischen und physikalischen Agens über die Nahrung. Für ein chemisches Agens sollte eine Expositionsabschätzung durchgeführt werden. Für biologische oder physikalische Agenzien sollte eine Expositionsabschätzung durchgeführt werden, soweit Daten erreichbar sind. Unter „Risikobeschreibung“ (im Codex Alimentarius „Risikocharakterisierung“ genannt) versteht man die qualitative und/oder quantitative, Einschätzung der Wahrscheinlichkeit der Häufigkeit und Schwere der bekannten potentiellen schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit in einer bestimmten Bevölkerung. Grundlagen sind hierfür die Gefahrenidentifizierung, Gefahrenbeschreibung und Expositionsabschätzung unter Berücksichtigung der mit der Bewertung verbundenen Unsicherheiten.

Das **Risikomanagement** ist der von der Risikobewertung gesonderte Prozess der Abwägung strategischer Alternativen in Konsultation mit den Beteiligten unter Berücksichtigung der Risikobewertung und anderer berücksichtigenswerter Faktoren und gegebenenfalls der Wahl geeigneter Präventions- und Kontrollmöglichkeiten (Art. 3 Nr. 12). Risikomanagement beinhaltet also zunächst die Feststellung verschiedener strategischer Alternativen und deren Abwägung zur

Risikominimierung. Das bedeutet Abwägung strategischer (Handlungs-)Alternativen, um die Wahrscheinlichkeit einer die Gesundheit beeinträchtigenden Wirkung und deren Schwere zu reduzieren oder gänzlich zu vermeiden, zum Beispiel Verbote, Betriebsstillegungen, Kenntlichmachungsvorschriften. Diese Alternativen und deren Realisationsmöglichkeit sind nach der Definition mit den Beteiligten abzuwägen, wobei neben der Risikobewertung auch andere Faktoren in die Entscheidung des Risikomanagements mit einfließen können (GORNY, 2004).

Die **Risikokommunikation** besteht aus dem interaktiven Austausch von Informationen und Meinungen über Gefahren und Risiken, risikobezogene Faktoren und Risikowahrnehmung zwischen Risikobewertern, Risikomanagern, Verbrauchern, Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen, Wissenschaftlern und anderen interessierten Kreisen einschließlich der Erläuterung von Ergebnissen der Risikobewertung als Grundlage für Risikomanagemententscheidungen (Art. 3 Nr. 13). Risikokommunikation ist damit nicht einseitiger Vorgang dahingehend, dass eine Institution einseitig im Rahmen der durchzuführenden Risikoanalyse Dritte über das Ergebnis der Analyse, also die Risikobewertung informiert. Risikokommunikation ist ein Informations- und Meinungsaustausch über Gefahren und Risiken letztlich zwischen den von einer Risikomanagemententscheidung betroffenen Beteiligten (GORNY, 2004). Risikokommunikation lässt sich auch als das „Zusammenspiel aller am Prozess der Risikobewältigung Beteiligten“ beschreiben, „das einen Austausch von Informationen, Meinungen, Bedenken und Unsicherheiten bezüglich lebensmittelbedingter Risiken“ einschließen soll. Durch Risikokommunikation werden in diesem Sinne des Zusammenspiels staatliche Stellen, Verbraucher, Medien und Industrie zum Zweck der Risikobewertung miteinander verknüpft, um Maßnahmen des Risikomanagements zu begründen. Durch die Beteiligung an der Risikokommunikation kann Transparenz gefördert werden, um Misstrauen – insbesondere beim Verbraucher, aber auch beim Staat – abzubauen, Vertrauen zu wecken und Akzeptanz zu fördern. So sollte einer „verantwortungsbewussten Risikokommunikation entscheidende Bedeutung“ zukommen (BERG, 2003).

Nach Art. 7 soll das Vorsorgeprinzip angewandt werden. Besteht die Möglichkeit gesundheitsschädlicher Auswirkungen, die wissenschaftlich noch unsicher sind, können vorläufige Risikomanagementmaßnahmen getroffen werden. Diese müssen verhältnismäßig sein, dürfen den Handel nicht stärker beeinträchtigen als notwendig ist und müssen innerhalb einer angemessenen Frist überprüft werden. Mit dem Vorsorgeprinzip eröffnet die Kommission die Möglichkeit, auf sich anbahnende Lebensmittelskandale angemessen reagieren zu können, gleichzeitig soll jedoch die Warenverkehrsfreiheit in einer nicht hinreichend rationalen Weise und damit aus Sicht der Gemeinschaft nicht ungerechtfertigt behindert werden. Die Kommission kommentiert die gebotene Einschränkung und Überprüfung des Vorsorgeprinzips mit den Worten: Außerdem soll verhindert werden, dass rechtsgrundlos auf das Vorsorgeprinzip zurückgegriffen wird, um bestimmte protektionistische Maßnahmen zu verschleiern. Der Vorsorgegrundsatz ist ein Rechtsgrundsatz, der wie „alles gute Recht“ ausgleichend angelegt ist: Öffentliche Sicherheit und wirtschaftliche Freiheit sollen in einem transparenten und nachprüfaren Sinne zum Ausgleich gebracht werden (FABIO, 2003).

Das Lebensmittelrecht hat den Schutz der Verbraucherinteressen (Art. 8) zum Ziel und muss den Verbrauchern die Möglichkeit bieten, eine sachkundige Wahl zu treffen. Praktiken des Betrugs oder der Täuschung, die Verfälschung von

Lebensmitteln und alle sonstigen Praktiken, die den Verbraucher irreführen können, müssen verhindert werden.

Abschnitt 2 (Art. 9 und 10) regelt die Grundsätze der Transparenz.

Eine Konsultation der Öffentlichkeit (Art. 9) bei der Erarbeitung, Bewertung und Überprüfung des Lebensmittelrechts ist in offener und transparenter Weise durchzuführen. Die Öffentlichkeit ist bei Verdacht (Art. 10) auf gesundheitsschädliche Lebensmittel oder Futtermittel angemessen zu informieren.

Abschnitt 3 (Art. 11 bis 13) regelt die allgemeinen Verpflichtungen für den Lebensmittelhandel. (Die Artikel 11 und 12 sowie 14 bis 20 treten zum 01.01.2005 in Kraft)

In die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel und Futtermittel (Art. 11), die in der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht werden sollen, müssen die Anforderungen des Lebensmittelrechts der Gemeinschaft erfüllen. Aus der Gemeinschaft ausgeführte oder wieder ausgeführte Lebensmittel und Futtermittel (Art. 12) müssen die entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts der Gemeinschaft erfüllen, es sei denn, die Behörden des Einfuhrlandes verlangen andere Anforderungen. Die Entwicklung internationaler technischer Normen ist nach Art. 13 zu fördern, zu koordinieren und gegenseitig anzuerkennen.

Abschnitt 4 (Art. 14 bis 21) beinhaltet die allgemeinen Anforderungen des Lebensmittelrechts. Nach Artikel 14 sind die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit folgendermaßen definiert:

„Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich sind oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.“

Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, sind zu berücksichtigen:

- die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie
- die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett oder sonstige ihm normalerweise zugängliche Informationen über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie.

Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, sind zu berücksichtigen:

- die wahrscheinlichen sofortigen und/oder kurzfristigen und/oder langfristigen Auswirkungen des Lebensmittels nicht nur auf die Gesundheit des Verbrauchers, sondern auch auf nachfolgende Generationen,
- die wahrscheinlichen kumulativen toxischen Auswirkungen,
- die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit einer bestimmten Verbrauchergruppe, falls das Lebensmittel für diese Gruppe von Verbrauchern bestimmt ist.“

Neben dem Verbot des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel, werden in Art.

14 auch die Definitionen nicht sicherer Lebensmittel, gesundheitsschädlicher Lebensmittel und Lebensmittel, die für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind, festgelegt. Der Lebensmittelunternehmer muss demnach bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel gesundheitschädlich ist, nicht nur die wahrscheinlich sofortigen, kurzfristigen oder langfristigen Auswirkungen des Lebensmittels auf die Gesundheit des Verbrauchers und auf nachfolgende Generationen, sondern auch „die wahrscheinlichen kumulativen toxischen Auswirkungen“ sowie weitere Gesichtspunkte berücksichtigen. Bei der Beurteilung der Sicherheit eines Lebensmittels sind die normalen Bedingungen der, auch regional unterschiedlichen Verwendung durch den Verbraucher, sowie auch die ihm normalerweise zugänglichen und vermittelten Information zu berücksichtigen. Diese Informationen müssen den Verbraucher in die Lage versetzen, Gesundheitsgefährdungen sicher zu vermeiden. Inwieweit dieses Prüfprogramm letztendlich in der Unternehmenspraxis handhabbar ist, erscheint fraglich. Außerdem wird nach Art. 14 Abs. 6 festgelegt, dass die gesamte Charge, die ein nicht sicheres Lebensmittel umfasst, als nicht sicher einzustufen ist, es sei denn, der Lebensmittelunternehmer kann den Entlastungsbeweis erbringen, dass der Rest der Charge sicher ist, was in der Praxis i.d.R. nur mit hohem Aufwand durchzuführen sein wird (HORN, 2005b; MEISTERERNST, 2005).

Analog gilt dies für Futtermittel nach Art. 15. Futtermittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht oder an der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere verfüttert werden. Sinngemäß gelten für Futtermittel die gleichen Anforderungen wie für Lebensmittel.

Kennzeichnung, Werbung und Aufmachung (Art. 16) von Lebensmitteln oder Futtermitteln dürfen den Verbraucher nicht irreführen.

Artikel 17 regelt die Zuständigkeiten. Die primäre Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt beim Lebensmittelunternehmer, dieser ist für die Einhaltung des Lebensmittelrechts verantwortlich. Dabei trifft nach den Grundsätzen der Kettenverantwortung grundsätzlich jeden in der Kette der Inverkehrbringer die Verpflichtung, im Rahmen seiner Möglichkeiten dafür zu sorgen, dass die Beschaffenheit und Kennzeichnung von Lebensmitteln die Anforderungen der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen erfüllen. Abhängig davon, in welcher Stellung der Lebensmittelunternehmer am Lebensmittelverkehr beteiligt ist, spricht man von der so genannten „differenzierten Stufenverantwortung“, welche die Verantwortung nur auf den eigenen Verantwortungsbereich festlegt (MEISTERERNST, 2005). Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten haben die Einhaltung des Lebensmittelrechts in den Betrieben zu überwachen und gegebenenfalls bei Nichteinhaltung Sanktionen zu verhängen.

Die Rückverfolgbarkeit (Art. 18) von Lebensmitteln, der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere (und deren Futtermittel) und allen sonstigen Stoffen, die in einem Lebensmittel verarbeitet werden, ist auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen. Dabei müssen Lebensmittelunternehmer jede Person nennen können, von der sie Lebensmittel und der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere erhalten haben und an welche Unternehmen sie Lebensmittel geliefert haben. Sie haben dazu Systeme und Verfahren einzurichten, mit dem diese Informationen den zuständigen Behörden jederzeit auf Anforderung mitgeteilt werden können. Die Lebensmittel sind entsprechend zu kennzeichnen, um ihre Rückverfolgbarkeit zu

ermöglichen. Aus Art. 3 Nr. 15 erschließt sich die Definition der Rückverfolgbarkeit, nämlich: *„die Möglichkeit, ein Lebensmittel oder Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen“.*

Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit zur Schaffung der organisatorischen Voraussetzungen, um produktrelevante Informationen und Daten in geeigneter Weise mit definierten Produkteinheiten zu verknüpfen und über die gesamte Lebensmittelkette verfügbar zu machen, wobei eine gesetzlich verpflichtende stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit nicht besteht. Die Rückverfolgbarkeit hat von der Primärproduktion bis zum Endverbraucher gedanklich und praktisch lückenlos zu sein und verläuft in zwei Richtungen:

- zum einen aufwärts gerichtet vom Hersteller zu seinem Lieferanten (jede Person) einen Schritt zurück bzw. ein Stufe nach oben, die sog. „upstream“ oder auch „one-step-back“ Traceability.
- zum anderen die abwärts gerichtete Rückverfolgbarkeit vom Hersteller zu allen Unternehmen, an die seine Erzeugnisse geliefert worden sind (in Richtung Endverbraucher) einen Schritt vorwärts bzw. eine Stufe nach unten, die sog. „downstream“ oder auch „one-step-forward“ Traceability (GORNÝ, 2004; MEISTERERNST, 2005).

Die Ausgestaltung der genannten Systeme und Verfahren ist nicht vorgeschrieben, insbesondere werden keine aufwändigen EDV-Systeme verlangt. Der Wortwahl ist allerdings zu entnehmen, dass zumindest eine geordnete Übersicht vorhanden sein muss, um die Auskunftspflicht gegenüber Behörden erfüllen zu können. Die sollte letztendlich auch innerbetrieblich der Maßstab sein, denn im Krisenfall wird eine Aufsichtsbehörde mit der Beantwortung von Fragen bezüglich Herkunft und Verbleib von Lebensmitteln innerhalb von Tagen oder gar Wochen nicht zufrieden sein. Die Unterlagen müssen also im Betrieb jederzeit aktuell und lückenlos vorliegen, dürfen sich nicht außer Haus befinden und die Rückverfolgbarkeit eines Produktes muss unproblematisch möglich sein. Dementsprechend ergeben sich hier für einen Kleinbetrieb unter Umständen andere Anforderungen als an ein mittelständisches Unternehmen. Nachdem EDV-gestützte Systeme nicht vorgeschrieben sind und die Rückverfolgbarkeit auch in Papierform, also auch in Form handschriftlicher Dokumentationen gewährleistet werden kann, ist dies optimalerweise mit der Warenein- und -ausgangskontrolle zu verbinden. Als Nachweis ist hier durchaus die ordentliche Aufbewahrung von Lieferscheinen in Verbindung mit Warenein- und Warenausgangsverzeichnissen anzuerkennen. Lieferscheine sollten jedoch nicht nur allgemeine Angaben enthalten, es sind genaue Daten zur Lieferung, wie Chargenbezeichnung und -nummer, Datum der Abfüllung oder der Produktion, MHD, sowie andere Kennzeichnungselemente wie Markierungen notwendig. Entscheidend ist, dass eine Identifizierung und Konkretisierung möglich und dokumentierbar ist und die Lebensmittel auch entsprechend dem Lieferschein gekennzeichnet sind. Diese Kennzeichnung kann eine Codierung, in welcher Form auch immer sein, um durch einfaches Entziffern die Zuordnung des Lebensmittels zum Tag seiner Produktion, der angewandten Verfahren und der verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe zu ermöglichen. Diese Identifizierbarkeit ist in der Regel bereits aufgrund bestehender

Vorschriften, wie der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung, der Los-Kennzeichnungs-Verordnung oder den Vorschriften der Etikettierungs-Verordnung gegeben (GORNY, 2004; MEISTERERNST, 2005; STUTZER, 2004).

Es ist darauf hinzuweisen, dass nach Art. 18 aus juristischer Sicht keine Verpflichtung zur internen Chargenverfolgung im Sinne einer Verknüpfung eingehender Rohware mit ausgehenden Produkten besteht. Jedoch ist jeder Lebensmittelunternehmer nach Art. 19 dieser Verordnung verpflichtet, im Schadens- oder Verdachtsfalle („worst case“) nicht sichere Lebensmittel zurückzurufen. Je genauer sich hier also bestimmte Chargen intern identifizieren und eingrenzen lassen, desto geringer ist im Gegenzug der wirtschaftliche Schaden durch Warenrücknahmen und Imageverlust (IBEN, 2005; MEISTERERNST, 2005; WEGNER-HAMBLOCH, 2004a).

Der enorme Stellenwert einer gesicherten Rückverfolgung wird für jedes Unternehmen schon allein durch die gesetzlichen Vorschriften und Bestimmungen unterstrichen. Darüber hinaus erfordert der hohe Anspruch der Rückverfolgbarkeit an die Produktqualität, die Lebensmittelsicherheit und das Verbrauchervertrauen, dass ein transparentes Qualitätsmanagement als wesentlicher Bestandteil in die gesamte Unternehmensphilosophie und -strategie eingebunden ist (WEGNER-HAMBLOCH, 2004b).

Produktspezifische Anforderungen an Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von Lebensmitteln, wie etwa die Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen, bleiben von Art. 18 unberücksichtigt (GORNY, 2004).

Artikel 19 regelt die Verantwortung für Lebensmittel. Ein Lebensmittelunternehmer muss ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel vom Markt nehmen, wenn der Verdacht besteht, dass es den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit nicht entspricht. Er muss das Lebensmittel öffentlich zurückrufen, wenn es den Verbraucher bereits erreicht haben könnte und die zuständigen Behörden darüber informieren. Die Verpflichtung zum Ergreifen von Maßnahmen bezieht sich auf die betroffene nicht sichere Charge nach Art. 14 Abs. 6. Kann der dort angeordnete Entlastungsbeweis nicht erbracht werden, tritt unter Umständen ein hoher Schaden auf. Dementsprechend müssen sich die Systeme zur Rückverfolgbarkeit nach Art. 18 an den Maßnahmen einer Risikominimierung für den „worst case“ orientieren (MEISTERERNST, 2005).

Die Verantwortung für sichere Futtermittel trägt nach Art. 20 der Futtermittelunternehmer, er muss ein nicht sicheres Futtermittel, auch bei Verdacht, vom Markt nehmen, es zurückrufen und die zuständigen Behörden darüber informieren.

Die Haftung (Art. 21) gilt unbeschadet der RL 85/374/EWG zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte.

Kapitel 3 (Art. 22 bis 49) befasst sich mit der Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, ihr Auftrag und ihre Aufgaben, Organisation und

Arbeitsweise, Anforderungen an Unabhängigkeit, Transparenz, Vertraulichkeit und Information, ihre Finanzbestimmungen und allgemeine Bestimmungen. Die Risikobewertung und die Risikokommunikation im Sinne des Weißbuches und Art. 6 dieser Verordnung wird somit an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit übertragen. Die Behörde nimmt ihre Tätigkeit gemäß Art. 64 am 01. Januar 2002 auf und hat ihren endgültigen Dienstsitz in Parma/Italien.

Kapitel 4 (Art. 50 bis 57) legt die Anforderungen an Schnellwarnsysteme, Sofortmaßnahmen für Notfälle und das Krisenmanagement fest.

Kapitel 5 (Art. 58 bis 65) enthält die allgemeinen Verfahren und Schlussbestimmungen.

Die geforderte Anpassung des Lebensmittelrechts nach Artikel 4 wurde mit dem Erlass des Gesetzes zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts vom 01.09.2005 (in Kraft getreten am 07.09.2005) auf nationaler Ebene eingeleitet. Dieses Gesetz enthält

- das neue Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB)
- das Gesetz über den Übergang auf das neue Lebensmittel- und Futtermittelrecht, mit diversen Übergangsregelungen, Anpassungen und Verweisen auf andere lebensmittelrechtliche Regelungen
- die Änderungen des Milch- und Margarinegesetzes und des Weingesetzes
- die Änderung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) mit der Umbenennung in das „Vorläufige Tabakgesetz“
- die Aufhebung von einigen vertikalen Verordnungen, wie das Fleischhygienegesetz oder das Geflügelfleischhygienegesetz

Das LFGB bezieht sich in seinen Vorschriften und Definitionen auf die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und ist daher auch nur mit ihr zusammen anwendbar.

4.4 Die Verordnung (EG) Nr. 882/2004

Weitere zwei Jahre später wird die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 erlassen. Die 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 ist zum 01. Januar 2006 anzuwenden und regelt die amtlichen Kontrollen in der Lebensmittelüberwachung. Die so genannte Kontrollverordnung ist damit nur an die zuständigen Behörden gerichtet und enthält keine direkten Anforderungen an die Wirtschaft. Mit Veröffentlichung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 wurde auf amtlicher Seite die Etablierung eines Produkt übergreifenden horizontalen Überwachungssystems vorgeschrieben (HAUNHORST, 2005).

Die Verordnung legt Pflichten und Aufgaben der amtlichen Überwachung fest. Diese betreffen in erster Linie die Aufgaben der zuständigen Behörden, jedoch nicht die der Lebens- und Futtermittelunternehmer. Die Verordnung enthält jedoch Verfahren, die Auswirkungen auf die Lebens- und Futtermittelunternehmer haben werden. Ziel der Verordnung ist dabei eine Harmonisierung der Tätigkeiten der Dienste sowohl vertikal über die gesamte Nahrungskette als auch horizontal über die beteiligten Mitgliedstaaten und deren Behörden (HEESCHEN, 2004).

Mit dieser Verordnung wird ein umfassender, integrierter Ansatz der amtlichen Kontrollen der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln umgesetzt. Aufbauend auf die Richtlinie 89/397/EWG werden die Regelungen für die amtlichen Kontrollen festgelegt. Bei den Kontrolltätigkeiten werden bewährte Regelungen fortgeschrieben. In den Bereichen der Information, der Dokumentation und der Zusammenarbeit kommen neue Aufgaben auf die zuständigen Behörden zu. Bis auf einzelne, genau zu definierende, spezifische Aufgaben wird die Kontrolle auch zukünftig durch zuständige Behörden und amtliche Laboratorien durchgeführt. Die Einfuhruntersuchungen erfolgen bei Futter- und Lebensmitteln nach einheitlichen Regeln. Als neues Element der Umsetzung von Gemeinschaftsrecht wird der mehrjährige nationale Kontrollplan eingeführt. Bei der Finanzierung der amtlichen Kontrollen bleibt den Mitgliedstaaten auch weiterhin die Entscheidung vorbehalten, ob die Unternehmer über Gebühren an den Kosten beteiligt oder ob die Kontrollen aus dem allgemeinen Steueraufkommen finanziert werden (HORN, 2005a).

Anwendungsbereich dieser Verordnung ist nach Titel I, Art. 1 die Durchführung amtlicher Kontrollen im Bereich Futtermittel und Lebensmittel und die Vermeidung daraus resultierender Risiken für Mensch und Tier. Das Ziel liegt darin, gemeinschaftsweit Regelungen für die amtlichen Kontrollen für die Einhaltung der Vorschriften der Bereiche Tiergesundheit, Tierschutz, Lebensmittel- und Futtermittelrecht festzulegen. Durch die Einbeziehung von Tiergesundheit und Tierschutz geht der Anwendungsbereich deutlich über den der Verordnung (EG) 178/2002 hinaus und vertritt den bislang weitesten, integrierten Ansatz der amtlichen Kontrolle (HORN, 2005a).

Art. 2 legt bestimmte Begriffbestimmungen fest, so wird der neue Ansatz auch mit einer neuen Begrifflichkeit versehen. Wurden bislang die gesamten amtlichen, überwachenden Aktivitäten als „amtliche Lebensmittel- bzw. Futtermittelüberwachung“ bezeichnet, führt die Verordnung (EG) 882/2004 den Begriff „amtliche Kontrolle“ als „jede Form der Kontrolle, die von der zuständigen Behörde oder der

Gemeinschaft zur Verifizierung der Einhaltung des Futtermittel- und Lebensmittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz durchgerührt wird“ ein. Unter dem Begriff „Überwachung“ fällt nur mehr noch die Beobachtung von Unternehmen (HORN, 2005a).

Titel II (Art. 3 bis 31) legt die amtlichen Kontrollen durch die Mitgliedstaaten fest. Im Einzelnen sind dies Aufbau und Organisation der zuständigen Behörden, die Übertragung bestimmter Aufgaben, die Anforderungen an das Kontrollpersonal, Anforderungen an Transparenz und Vertraulichkeit, Kontroll- und Verifizierungsverfahren, Berichterstellung, Kontrolltätigkeiten, -methoden und -techniken, Probennahme- und Analyseverfahren und die Anforderungen an amtliche Laboratorien. Die Kontrolltätigkeiten entsprechen dem, was von den zuständigen Behörden derzeit bereits geleistet wird, wie Prüfung der Eigenkontrollen, Inspektionen, Hygienekontrollen, Bewertung der Verfahren, Prüfung der Aufzeichnungen, Gespräche mit Unternehmern und Personal, usw. Neu sind vor allem die Anforderungen an die Transparenz, an die Dokumentation und an die Validierung der Kontrolltätigkeiten. Die Kontrollen müssen zukünftig regelmäßig und risikobasiert erfolgen, dabei sind festgestellte Risiken, die Verlässlichkeit von Unternehmen und deren Eigenkontrollen, sowie weitere Informationen zu berücksichtigen. Im Rahmen des Krisenmanagements (Art. 13) sind Notfallpläne zu erstellen, um in Krisenfällen unverzügliches Handeln zu ermöglichen. Die amtlichen Kontrollen bei der Einfuhr von Futtermitteln und Lebensmitteln aus Drittländern (Art. 14 bis 25) werden erstmalig einheitlich festgelegt. Grundsätzlich unterliegen alle Einfuhren den allgemeinen Vorschriften über die Einfuhrkontrolle. Neu ist die Regelung für Lebens- und Futtermittel nichttierischer Herkunft. Sie werden einer Risikoeinschätzung unterzogen. Abhängig von der Bewertung werden gegebenenfalls weitergehende Einfuhrbedingungen festgelegt. Die Finanzierung der amtlichen Kontrollen ist in den Artikeln 26 bis 29 geregelt. Die Mitgliedstaaten werden verpflichtet, die für die amtlichen Kontrollen erforderlichen Mittel bereitzustellen. Die Finanzierung der Kontrollen bleibt den Mitgliedstaaten überlassen. Artikel 30 betrifft amtliche Bescheinigungen, Artikel 31 regelt die Registrierung und Zulassung von Futtermittel- und Lebensmittelbetrieben (HORN, 2005a).

Nach Artikel 31 legen die zuständigen Behörden die Verfahren fest, die Lebensmittelunternehmer bei der Beantragung der Zulassung zu beachten haben. Wird die Zulassung beantragt, so führt die zuständige Behörde eine Besichtigung an Ort und Stelle durch und erteilt dem Betrieb für die betreffenden Tätigkeiten die Zulassung, wenn der Lebensmittelunternehmer nachgewiesen hat, dass er die entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt.

Die zuständige Behörde kann eine bedingte Zulassung erteilen, wenn die Besichtigung an Ort und Stelle ergibt, dass der Betrieb alle Anforderungen hinsichtlich Infrastruktur und Ausrüstungen erfüllt. Die endgültige Zulassung erteilt sie nur dann, wenn eine erneute amtliche Kontrolle des Betriebes, die innerhalb von drei Monaten nach Erteilung der bedingten Zulassung vorgenommen wird, ergibt, dass der Betrieb die übrigen einschlägigen Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt. Wenn deutliche Fortschritte erzielt worden sind, der Betrieb jedoch noch nicht alle Anforderungen erfüllt, kann die zuständige Behörde die Geltungsdauer der bedingten Zulassung verlängern. Die Geltungsdauer der bedingten Zulassung darf jedoch insgesamt sechs Monate nicht überschreiten (Art. 31, Abs. 2 Buchstabe d). Analog gilt dies auch für die Zulassung von Futtermittelbetrieben.

Titel III mit den Artikeln 32 und 33 regelt die Anforderungen und Aufgaben an Gemeinschafts- und nationale Referenzlaboratorien.

Titel IV (Art. 34 bis 40) beschreibt die Amtshilfe und Zusammenarbeit im Futtermittel- und Lebensmittelbereich. Um das höchste Maß an Verbraucherschutz gewährleisten zu können, müssen die nationalen Kontrollsysteme effektiv zusammenarbeiten. Hier findet sich eine ausführliche Regelung über die Zusammenarbeit der zuständigen Behörden. Die Verpflichtung zur Amtshilfe, die Einrichtung von Verbindungsstellen in den Mitgliedstaaten und die Beteiligung der Behörden anderer Mitgliedstaaten bei Vor-Ort-Kontrollen stellen eine intensive Zusammenarbeit sicher (HORN, 2005a).

Titel V (Art. 41 bis 44) detailliert die von der Kommission geforderten Kontrollpläne. Demgemäß sind von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten ab 01. Januar 2007 mehrjährige nationale Kontrollpläne zu erstellen. Gegenüber der Kommission sind die Mitgliedstaaten dafür verantwortlich, dass die Überwachung den Anforderungen der EU entspricht. Dies muss auch entsprechend dokumentiert werden. Hierzu gehört die Etablierung eines landeseinheitlichen Kontrollplanes sowie eine Risikobeurteilung der Betriebe. Die Ergebnisse des Kontrollplanes, z. B. Kontrollen und Verstöße, müssen ab 2008 der EU regelmäßig in Form von Jahresberichten gemeldet werden, dies setzt allerdings auch eine entsprechende Kenntnis der Behörden, sowie die Einführung eines Datenverbundsystems voraus (HAUNHORST, 2005).

Titel VI (Art. 45 bis 53) beschreibt die Tätigkeiten der Gemeinschaft. So führt die Kommission im Rahmen von Gemeinschaftskontrollen allgemeine und spezifische Überprüfungen durch, um festzustellen, ob in den Mitgliedstaaten amtliche Kontrollen entsprechend den nationalen Kontrollplänen und den Bestimmungen des Gemeinschaftsrechts durchgeführt werden. Darüber hinaus führt die Kommission amtliche Kontrollen in Drittländern durch. Die Kommission fordert von Drittländern, die Waren in die Gemeinschaft einführen wollen, verschiedene aktuelle Informationen über die allgemeine Organisation und das Management des Kontrollsystems im Gesundheitsbereich an (HEESCHEN, 2004).

Die in Titel VII (Art. 54 bis 56) geforderten Durchsetzungsmaßnahmen verpflichten die zuständigen Behörden auf nationaler Ebene, im Falle eines Verstoßes die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen. Die Regelungen sowohl für administrative als auch für strafrechtliche Sanktionen werden von den Mitgliedstaaten festgelegt. Die Durchsetzungsmaßnahmen werden nach den Vorgaben des Art. 53 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 erlassen. Zu einer Reihe von Regelungen kann die Kommission mittels Ausschussverfahren Konkretisierungen vornehmen (HEESCHEN, 2004).

Titel VIII nimmt die Anpassung der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften vor (Art. 57 bis 61), Titel IX regelt allgemeine Bestimmungen (Art. 62 bis 66).

Titel X enthält mit Art. 67 die Schlussbestimmungen bzw. das Inkrafttreten der Verordnung. Sie gilt ab dem 01. Januar 2006, die Art. 27 und 28 jedoch erst ab dem 01. Januar 2007.

Durch diese europaweite Überwachungsverordnung sind die amtlichen Kontrollen nach einem einheitlichen Konzept durchzuführen. Planlose, eher zufallsorientierte

amtliche Kontrollen soll es zukünftig im europäischen Lebensmittel- und Futtermittelmarkt nicht mehr geben. Nachdem erst der Wirtschaft mit HACCP-Konzepten, Qualitätsmanagement-Strategien und Rückverfolgbarkeitssystemen ein erheblicher Planungs- und Dokumentationsaufwand auferlegt worden war, sollen die amtlichen Kontrollbehörden nun nachziehen. Alle Kontrolltätigkeiten müssen in Zukunft nach eigens dafür aufgestellten Leitlinien geplant, am Risiko der Betriebe ausgerichtet, akribisch dokumentiert und später in detaillierten Berichten zusammenfassend dargestellt werden. Selbstverständlich wird von den Behörden auch die Einrichtung und der Betrieb eines Qualitätsmanagementsystems erwartet, soweit nicht bereits geschehen (PREUSS, 2005).

Die mit der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 gestellten Anforderungen an eine gemeinschaftsweit einheitliche Durchführung der amtlichen Überwachung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verlangten eine Konkretisierung auf nationaler Ebene. Demzufolge wurde die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung AVV RÜb) vom 21.12.2004 erlassen. Diese ist nach Überarbeitung als „Durchführungs“-AVV der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgesehen (BERG, 2005).

Nach WINTER (2005) wird mit der AVV Rahmen-Überwachung die amtliche Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften in folgenden Bereichen auf eine bundeseinheitliche Grundlage gestellt:

- allgemeine Anforderungen an die Überwachung
- Grundsätze für die amtliche Betriebsüberprüfung sowie für die amtliche Probenahme und -untersuchung
- bundesweiter Überwachungsplan
- Überwachungsprogramme der Länder
- die Beauftragung nicht amtlicher Prüflaboratorien
- Ein- und Ausfuhrüberwachung
- Informationsaustausch zwischen den beteiligten Behörden der Länder und des Bundes

Transparenz und Abstimmung der Überwachungsaufgaben zwischen Bund und Ländern sollen mit der AVV Rahmen-Überwachung verbessert und gleichzeitig der Verwaltungsaufwand auf das notwendige Maß beschränkt werden.

4.5 Das Hygienepaket

Unter dem sogenannten „Hygienepaket“ sind

- die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (H1)
- die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (H2), und
- die 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 (H3)

zusammen gefasst.

4.6 Die neue Flexibilität

Gleich ist allen drei Verordnungen, dass sie den Mitgliedstaaten Flexibilität einräumt, damit traditionelle Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können, wie auch in Bezug auf strukturelle Anforderungen an die Betriebe. Die Flexibilität darf jedoch die Ziele der Lebensmittelhygiene nicht in Frage stellen. So bedeuten Ausdrücke wie „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ und „ausreichend“ nach Art. 2 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 im Hinblick auf die Ziele dieser Verordnung erforderlich, geeignet, angemessen und ausreichend. Das Prinzip der Flexibilität eröffnet die Möglichkeit, die Vorschriften auf alle Betriebskategorien anzuwenden. Gleichzeitig birgt dieses Prinzip die Gefahr, dass die Rechtstexte von den zuständigen Behörden uneinheitlich ausgelegt und angewendet werden. Dieser Gefahr muss dadurch begegnet werden, dass unterschiedliche Auffassungen auf fachlichem Niveau erörtert und ausgetragen werden (HARTIG und UNTERMANN, 2005). Es ist zu prüfen, wie unbestimmte Rechtsbegriffe nach innerstaatlichem Recht auszulegen sind, ob innerstaatliches Recht bereits besteht oder ob innerstaatliches Recht neu erlassen werden sollte (KOBELT, 2004b). Im Ergebnis soll das nationale Lebensmittelhygienerecht an Stelle der geltenden Hygieneregelungen, wie die Fleischhygiene-Verordnung, die Geflügelfleischhygiene-Verordnung oder die Milchverordnung, drei Verordnungen zur Durchführung der Verordnungen (EU) Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 und Nr. 854/2004, sowie eine neue Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene erhalten (KOBELT, 2005).

Zur Auslegung der unbestimmten Rechtsbegriffe wurden auf Ebene der „Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz“ (LAGV) von der „Arbeitsgruppe für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft“ (AFFL) vier Projektgruppen gebildet. Die Projektgruppe „Erarbeitung risikobasierter Anforderungen an die Zulassung von Betrieben“ hat zwischenzeitlich Auslegungshinweise für die Zulassung Fleisch verarbeitender Betriebe nach den maßgeblichen Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 ausgearbeitet (SCHINDLER, 2004). Es ist zu prüfen, ob diese Auslegungshinweise, insbesondere zur Abstimmung der Zulassungsanforderungen, im Rahmen der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift berücksichtigt werden können (KOBELT, 2004b).

Diese **Auslegungshinweise der AFFL** für die Zulassung Fleisch verarbeitender Betriebe werden in die nachfolgende Abhandlung der neuen Verordnungen in einem auf die Fleischbranche fokussiertem Überblick mit einbezogen, soweit sie dem derzeitigen Entwurf der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (Stand: 07.10.2005) entsprechen.

4.7 Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene trat am 20. Mai 2004 in Kraft und ist ab 01. Januar 2006 anzuwenden. Das sogenannte H1-Papier ist die erste Verordnung des besagten „Hygienepaketes“ und stützt sich inhaltlich auf das Konzept der Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene, die mit Anwendung dieser Verordnung aufgehoben wird. Sie stellt eine generelle Basisregelung der Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette einschließlich der Urproduktion dar (HEESCHEN, 2004).

Die bestehende Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) stellt als bisherige Basisregelung für Lebensmittelhygiene die nationale Umsetzung der Richtlinie 93/43/EWG dar.

Die grundlegenden Ziele des Lebensmittelrechts über ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen sind nach dem Erlass der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 mit weiteren Grundsätzen und Definitionen festgelegt. Das Ziel des freien Verkehrs mit Lebensmitteln in der Gemeinschaft wird ebenfalls weiter verfolgt.

Die Verordnung enthält nach HEESCHEN (2004) zusammengefasst:

- das allgemeine Hygienegebot sowie die Verpflichtung zur Beachtung der in den Anhängen – getrennt für Primärproduktion und Weiterverarbeitung – aufgeführten allgemeinen Hygienevorschriften
- die Verpflichtung zur Eigenkontrolle nach den Grundsätzen gemäß Codex Alimentarius (ausgenommen für die Primärproduktion) einschließlich einer Dokumentationspflicht der HACCP-bezogenen Maßnahmen
- eine allgemeine Registrierungspflicht, der alle Betriebe unterliegen (für Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten, besteht eine Zulassungspflicht)
- die Forderung, dass Lebensmittelbetriebe in Drittländern, die in die Gemeinschaft liefern, gleiche Anforderungen zu erfüllen haben
- die Verfahren für die Erarbeitung und Prüfung von branchenbezogenen nationalen oder gemeinschaftlichen freiwilligen Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis
- Anhänge mit allgemeinen Hygienevorschriften, getrennt nach Primärproduktion und allen sonstigen Betriebsstätten

Um diese Ziele zu erreichen, sind gemeinsame Grundregeln betreffend der Pflichten für Hersteller und zuständige Behörden, die Anforderungen an Struktur, Betriebshygiene, Lager- und Transportbedingungen und Genusstauglichkeitskennzeichnungen festgelegt worden. Diese Grundregeln gelten für die hygienische Herstellung aller Lebensmittel. Dazu ist auf allen Stufen der Herstellung von der Primärproduktion bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher ein integriertes Konzept erforderlich. Die gesamte Lebensmittelkette ist dafür zu berücksichtigen.

Kapitel I (Art. 1 und 2) legt mit den allgemeinen Bestimmungen den Geltungsbereich (Art. 1) der Verordnung und die Begriffsbestimmungen (Art. 2) fest. Diese Verordnung enthält Lebensmittelhygienevorschriften für alle Lebensmittel in allen

Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen, unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln. Die Verantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer. Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein. Mit Aufnahme der Primärproduktion ist Neuland betreten worden. Insbesondere im pflanzlichen Bereich wird sich noch zeigen müssen, wie die allgemeinen Hygieneanforderungen eingehalten und überwacht werden können (HARTIG und UNTERMANN, 2005).

Diese Verordnung gilt nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch, die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch und die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.

Lebensmittelhygiene ist im Sinne dieser Verordnung (Art. 2, Abs. 1, Buchstabe a) definiert als „die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist“. Nach der Definition des Codex Alimentarius bedeutet Lebensmittelhygiene „alle Bedingungen und Maßnahmen, die erforderlich sind, um die Sicherheit und Bekömmlichkeit des Lebensmittels in allen Stadien der Lebensmittelkette zu gewährleisten“. Eine textgenaue Übereinstimmung ist hier also nicht erfolgt. Außerdem gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

Kapitel II (Art. 3 bis 6) enthält die Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer. Mithin sind dies in Artikel 3 die allgemeine Verpflichtung für Lebensmittelunternehmer, sicherzustellen, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Artikel 4 mit allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften verpflichtet Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I zu erfüllen. Lebensmittelunternehmer, die der Primärproduktion nachfolgen, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Alle Lebensmittelunternehmer haben etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.

Lebensmittelunternehmer treffen gegebenenfalls folgende spezifische Hygienemaßnahmen:

- Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel
- Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind
- Erfüllung der Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel
- Aufrechterhaltung der Kühlkette
- Probenahme und Analyse.

Die Lebensmittelunternehmer können für die Erfüllung ihrer Verpflichtungen aus dieser Verordnung unterstützend auf Leitlinien gemäß den Artikeln 7, 8 und 9 zurückgreifen.

Artikel 5 verpflichtet Lebensmittelunternehmer zur Gefahrenanalyse und Festlegung kritischer Kontrollpunkte. Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Die Primärproduktion ist von dieser Verpflichtung (noch) ausgeschlossen. Die HACCP-Grundsätze sind sinngemäß nach den Vorgaben des Codex Alimentarius auszuarbeiten. Diese sind im Einzelnen:

- Gefahrenermittlung
- Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung von Grenzwerten
- Festlegung und Durchführung von Überwachungsverfahren
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Festlegung von Verifizierungsverfahren
- Dokumentation

Die Lebensmittelunternehmer haben gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, diese Verfahren eingerichtet zu haben. Die Dokumente müssen jederzeit auf dem neuesten Stand sein und während eines angemessenen Zeitraums aufbewahrt werden. Die eindeutige Verpflichtung zur Dokumentation setzt nun der andauernden Diskussion über die bisherige unklare Regelung zur Dokumentationspflicht ein Ende (SCHRÖDER und GROVE, 1998; BACH, 2000; MARX et al., 1998a; BRUNNER, 1997; HARTIG, 1997).

Die HACCP-Anforderungen sollten so flexibel gestaltet sein, dass diese auch in kleinen Betrieben und in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und eine gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann (Erwägungsgrund 15). HACCP-Systeme sollen den Lebensmittelunternehmern helfen, einen höheren Lebensmittelstandard zu erreichen und den Grundsätzen des Codex Alimentarius entsprechen, hierzu sollen die Beschäftigten entsprechend geschult werden (Anhang II, Kap. XII).

Artikel 6 verpflichtet die Lebensmittelunternehmer mit den zuständigen Behörden zusammen zu arbeiten und insbesondere dafür Sorge zu tragen, dass alle ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe bei der entsprechenden Behörde eingetragen sind und Letztere stets über Veränderungen unterrichtet wird. Soweit das einzelstaatliche oder das Gemeinschaftsrecht dies vorschreibt, ist über dies eine Zulassung von Seiten der zuständigen Behörde erforderlich, ohne die das betreffende Unternehmen sine Betrieb nicht aufnehmen darf (EUROPÄISCHE UNION, 2005).

Kapitel III (Art. 7 bis 9) regelt die Grundsätze der Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, im Einzelnen sind dies in Artikel 7 die Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung dieser Leitlinien, insbesondere hinsichtlich der Guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-Grundsätze. In Artikel 8 wird die Ausarbeitung von einzelstaatlichen Leitlinien, in Artikel 9 die Ausarbeitung von gemeinschaftlichen Leitlinien geregelt.

Kapitel IV (Art. 10 und 11) regelt Einfuhren und Ausfuhren von Lebensmitteln. In die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel müssen nach Artikel 10 den Hygienenormen der Gemeinschaft entsprechen oder ihnen gleichwertig sein. In Drittländer ausgeführte Erzeugnisse müssen nach Artikel 11 über die Normen des betreffenden Drittlands hinaus zumindest die Normen erfüllen, die für ihre Vermarktung innerhalb der Gemeinschaft gelten (EUROPÄISCHE UNION, 2005).

Kapitel V enthält mit den Artikeln 12 bis 18 die Schlussbestimmungen.

Anhang I regelt die Anforderungen an die Primärproduktion.

Nach der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Art. 3, Nr. 17 ist die Primärproduktion wie folgt definiert:

„Primärproduktion“ ist die Erzeugung, die Aufzucht oder der Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten, Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion vor dem Schlachten. Sie umfasst auch das Jagen und Fischen und das Ernten wild wachsender Erzeugnisse.

Nach Art. 2 Abs. 1 Buchstabe b) dieser Verordnung sind „Primärerzeugnisse“ Erzeugnisse aus primärer Produktion einschließlich Anbauerzeugnissen, Erzeugnissen aus der Tierhaltung, Jagderzeugnissen und Fischereierzeugnissen. Die Schlachtung und weitere Verarbeitung fällt demnach nicht mehr unter die Primärproduktion und unterliegt Anhang II, sowie der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Teil A regelt die allgemeinen Hygienevorschriften für die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge.

In den Geltungsbereich der Primärproduktion eingeschlossen sind hier auch die Beförderung, die Lagerung und die Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird, die Beförderung lebender Tiere und die Beförderung von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, Fischereierzeugnissen und Wild, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, vom Erzeugungsort zu einem Betrieb. Auch für Primärerzeugnisse sind die festgelegten Hygienevorschriften und die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften einzuhalten. Es ist sicherzustellen, dass diese im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden. Lebensmittelunternehmer sind zur Buchführung über die Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, verpflichtet. Sinngemäß ist dies auch für Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, festgelegt.

Teil B enthält Empfehlungen für die Leitlinien für die Gute Hygienepaxis in der Primärproduktion gemäß der Artikel 7 bis 9 dieser Verordnung.

Anhang II enthält nun die allgemeinen Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer (ausgenommen der Primärproduktion).

Kapitel I enthält die allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (ausgenommen die Betriebsstätten nach Kapitel III)

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen. Die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen muss vermieden und gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet sein.

Auslegungshinweis der AFFL

Eine gute Lebensmittelhygiene wird unter anderem auch dadurch gewährleistet, wenn beim Zutritt von außen oder von einem unreineren in einen reineren Produktionsbereich eine Hygieneschleuse vorhanden ist. Dabei handelt es sich mindestens um eine unumgehbare Einrichtung zum hygienischen Reinigen oder zum Wechseln der Schuhe und der abwaschbaren Arbeitskleidung und zum Reinigen und Desinfizieren der Hände. 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).

Soweit erforderlich, müssen geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sein, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten. Es müssen eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung und Belüftung und an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum Händewaschen und hygienischen Händetrockenen vorhanden sein.

Auslegungshinweis der AFFL

Eine angemessene Beleuchtung muss Abweichungen in der Beschaffenheit der Lebensmittel und Verschmutzungen der Räume und Einrichtungen erkennen lassen. Es wird empfohlen, für folgende Mindestlichtstärke zu sorgen: Kontrollpunkte 540 Lux, Arbeitsräume sowie Stallungen im Bereich der Schlachttieruntersuchung 220 Lux, Lagerräume und sonstiger Stallbereich 110 Lux. Eine ausreichende und angemessene Belüftung wird nicht gewährleistet, wenn Türen zum Lüften genutzt werden. Standorte für Handwaschbecken sind dann geeignet, wenn sie in unmittelbarer Nähe zu Arbeitsplätzen, an denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, gelegen und leicht erreichbar sind, so dass die Benutzung während des Arbeitsablaufes möglich ist, ohne Kontaminationen weiter zu tragen. 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.

Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.

Auslegungshinweis der AFFL

Abwasserableitungssysteme sind dann zweckdienlich, wenn Abwässer zu geruchs- und schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen geleitet werden. Abflussrinnen in Böden 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. In Trockenräumen und –zonen (z. B. Verpackungsräume, Kühl- und Gefrierräume) kann auf Abflussrinnen verzichtet werden, die Fußböden müssen keine direkten Abflüsse aufweisen, aber – außer bei Gefrierräumen so geneigt sein, dass Wasser leicht zu den Abflüssen ablaufen kann.

Es müssen genügend Toiletten mit angemessener natürlicher oder künstlicher Belüftung vorhanden sein, die keinesfalls unmittelbar in Räume öffnen dürfen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Auslegungshinweis der AFFL

Sofern im Ausnahmefall die Toilette in einem ansonsten privat genutzten Gebäudeteil liegt, gehört diese zum Betrieb. Es müssen geeignete Umkleieräume vorhanden sein. 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. Auf die Arbeitsstätten-Verordnung wird verwiesen. Für Schlachthöfe gilt folgendes: In Schlachthöfen müssen Duschgelegenheiten vorhanden sein.

Kapitel II regelt die besonderen Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III). In Räumen muss eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein und Kontaminationen zwischen und während der Arbeitsgänge vermieden werden. Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

Auslegungshinweis der AFFL

Die Böden müssen in Produktionsbereichen in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, zu desinfizieren sein. Von der Forderung nach zu desinfizierenden Böden kann abgesehen werden, sofern technologische Gründe anderes erfordern (z. B. in Reife- oder Räucherräumen). Für Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe gilt folgendes: 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 und 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.

Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.

Auslegungshinweis der AFFL

Die Wände müssen zu desinfizieren sein, sofern die Berührung mit offenen Lebensmitteln nicht mit ausreichender Sicherheit vermieden werden kann. Von der Forderung nach glatten und zu desinfizierenden Flächen kann abgesehen werden, sofern technologische Gründe anderes erfordern (z. B. in Reife- oder Räucherräumen).

Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Auslegungshinweis der AFFL

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.

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.

Auslegungshinweis der AFFL

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.

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein und entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.

Auslegungshinweis der AFFL

Türen müssen zu desinfizieren sein, sofern die Berührung mit offenen Lebensmitteln nicht mit ausreichender Sicherheit vermieden werden kann.

Flächen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen

Auslegungshinweis der AFFL

Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) die mit offenen Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen zu desinfizieren sein.

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.

Auslegungshinweis der AFFL

Es müssen entsprechende Vorrichtungen vorhanden sein.

Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Auslegungshinweis der AFFL

Soweit in Betrieben, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs gewonnen oder behandelt werden, Lebensmittel (incl. Mägen, Blasen und Därme) gewaschen werden, sind neben den Handwaschbecken getrennte Vorrichtungen erforderlich.

Kapitel III regelt die Vorschriften für ortsveränderliche oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie für Verkaufsautomaten. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird. Sinngemäß gelten die Anforderungen der Kapitel I und II.

Kapitel IV gilt für alle Beförderungen. Demgemäß müssen Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind. Sie müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und Desinfektion möglich ist, der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.

Auslegungshinweis der AFFL

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. Bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs (incl. Mägen, Blasen und Därme) muss grundsätzlich von einem Kontaminationsrisiko ausgegangen werden, sofern sie sich nicht in allseits umschlossenen Verpackungen befinden. Keinesfalls dürfen jedoch Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere benutzt werden, zur Beförderung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs verwendet werden. 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. Ein Kontaminationsrisiko wird nicht so gering wie möglich gehalten, wenn stapelbare Transportbehälter mit ungeschützten Lebensmitteln tierischen Ursprungs direkt auf dem Boden abgestellt werden.

Kapitel V legt fest, dass Ausrüstungen, Gegenstände und Armaturen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, installiert, beschaffen und instand gehalten sein müssen, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist. Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können und mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.

Auslegungshinweis der AFFL

Die Arbeitsflächen müssen glatt gehalten werden. Arbeitsflächen, Rohrleitungssysteme, Tanks, Fässer und sonstige Behältnisse müssen aus korrosionsfestem und chemikalienbeständigem Material bestehen. 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. Diese Einrichtungsgegenstände sollten nach dem Stand der Technik durch andere geeignete Materialien ersetzt werden. Geschlossene Anlagen können dann nicht angemessen gereinigt werden, wenn z. B. „Strömungstoträume“ vorhanden sind. Entsprechende Kontrollvorrichtungen könnten, abhängig vom Einzelfall, sein: Glasbruchdetektor, Fremdkörperdetektor, Alarmgeber für Kühlanlagen, Thermometer, Registrierthermometer, Kerntemperatur-Thermometer, Luftfeuchtmessgerät für Trocken- oder Klimaräume, pH-Meter, Ventil zur sterilen Probeentnahme. Für Betriebe, in denen Fleisch gewonnen oder behandelt wird, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Hackfleisch oder Separatorenfleisch hergestellt oder behandelt werden gilt folgendes: 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.

Kapitel VI befasst sich mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und andere Abfällen. Diese müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird. Sie sind in verschließbaren Behältern und Abfallsammelräumen zu lagern (es sei denn, die Lebensmittelunternehmen können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind), die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sind. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen.

Auslegungshinweis der AFFL

Der Nachweis über andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme gilt z. B. dann als erbracht, wenn offene Behälter in verschließbaren dafür vorgesehenen

Räumen abgestellt werden. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt sein, dass sie frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können. 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), Entsorgung von Abwasserreinigungsschlämmen, sowie von Rohstoffen und ehemaligen Lebensmitteln tierischen Ursprungs usw.

Kapitel VII beschreibt die Anforderungen an die Wasserversorgung. Demgemäß muß Wasser, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt (auch in Form von Eis, Dampf oder Kühlwasser bei der Konservenherstellung) den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen und in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Nach Art. 2 Abs. 1 Buchstabe g) ist Trinkwasser definiert als: Wasser, das den Mindestanforderungen der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch entspricht (Ausnahmen bestehen für Meerestiere).

Auslegungshinweis der AFFL

Siehe Trinkwasserverordnung

Mit Kapitel VIII wurde der persönlichen Hygiene von Personen, die mit Lebensmitteln arbeiten, ein eigenes Kapitel gewidmet. Diese Personen müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht.

Auslegungshinweis der AFFL

Das Personal hat Arbeitskleidung einschließlich schützender Fußbekleidung zu tragen. 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. Das Tragen schützender Fußbekleidung und Kopfbedeckung ist nicht erforderlich, wenn das Herstellen und Behandeln der Lebensmittel unter den Augen der Verbraucherin oder des Verbrauchers zur unmittelbaren Abgabe erfolgt. In Betrieben, die in mikrobiologischer Hinsicht besonders empfindliche Lebensmittel, insbesondere Hackfleisch 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, wenn das Herstellen und Behandeln dieser Lebensmittel in geschlossenen Systemen oder unter den Augen der Verbraucherin oder des Verbrauchers zur unmittelbaren Abgabe erfolgt. Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend gebraucht werden.

Kapitel IX legt allgemeine Vorschriften für Lebensmittel fest. Ein Lebensmittelunternehmer darf Zutaten, Rohstoffe oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach, das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre. Dazu gehört die Schädlingsbekämpfung und die Einhaltung der Kühlkette.

Auslegungshinweis der AFFL

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. 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. Dies gilt für kühlpflichtige Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse entsprechend. 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. In diesem Fall müssen für kühlpflichtige Rohstoffe und Verarbeitungserzeugnisse geeignete Kühleinrichtungen auf der Rohwareenseite und auf der Fertigwareenseite vorhanden sein. Auf Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wird hingewiesen. Für Betriebe, in denen Fleisch gewonnen oder behandelt wird, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Hackfleisch oder Separatorenfleisch hergestellt oder behandelt werden gilt folgendes: 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. Im Einzelfall können zwei Kühlräume ausreichen, wenn gewährleistet ist, dass in den für die Fleischgewinnung genutzten Kühlraum zerlegtes, frisches Fleisch erst nach Abschluss der Kühlung der frisch erschlachteten Schlachtkörper eingebracht wird. 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.

Mit den Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln nach Kapitel X dürfen diese keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen. Gemäß den Definitionen nach Art. 2 Abs. 1 Buchstaben j) und k) ist die „Umhüllung“ das Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst. Die „Verpackung“ ist das Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst

Bei jeder Wärmebehandlung ist gemäß Kapitel XI zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses in einem luftdicht verschlossenen Behälter jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur zu erhitzen. Zudem muß verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.

Kapitel XII regelt die Schulung der Mitarbeiter. Danach haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und geschult werden. Neu geregelt ist hier, dass Personen, die für die Entwicklung und Anwendung von HACCP-Verfahren oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen zu schulen sind. Alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren sind einzuhalten.

Zur Umgestaltung des nationalen Hygienerechts werden die jeweiligen EU-Verordnungen in nationalen Durchführungsbestimmungen „gespiegelt“ (STÄHLE, 2004). Auf nationaler Ebene wird daher eine Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erlassen, um im Rahmen des einzelstaatlichen Rechts Hygieneanforderungen zu regeln, soweit bestimmte Tätigkeiten aus dem Anwendungsbereich des EG-Rechts ausgenommen sind. So ist die „direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben“ aus dem Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ausgenommen und damit einzelstaatlich zu regeln (KOBELT, 2004b). Außerdem sollen Ausnahmen von den räumlichen Anforderungen des Anhangs II Kapitel II Nr. 1 und Kapitel V Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 an die Herstellung bestimmter Lebensmittel mit traditionellen Besonderheiten gelten. Im Zuge des Inkrafttretens der nationalen Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 852/2005 wird die bisherige Lebensmittelhygiene-Verordnung außer Kraft gesetzt (KOBELT, 2005).

4.8 Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs trat ebenfalls am 20. Mai 2004 in Kraft und ist ab 01. Januar 2006 anzuwenden. Das so genannte H2-Papier ist die zweite Verordnung des besagten „Hygienepaketes“ und gilt ergänzend zur Verordnung (EG) Nr. 852/2005 über die allgemeinen Hygienevorschriften für alle Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Die Struktur- und Hygienevorschriften dieser Verordnung sollen für alle Arten von Unternehmen einschließlich kleinerer Betriebe und mobiler Schlachteinheiten gelten. Die Unternehmer des Lebensmittel- und des Futtermittelsektors sollen in einer Wechselbeziehung zueinander stehen, auch die Belange der Tiergesundheit, der Tierschutzes und der öffentlichen Gesundheit sind auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebes eng miteinander verflochten. Daher ist eine angemessene Kommunikation zwischen den verschiedenen Interessengruppen des Lebensmittelsektors von der Primärproduktion bis zum Einzelhandel unabdingbar (HEESCHEN, 2004).

Kapitel I (Art. 1 und 2) legt auch hier mit den allgemeinen Bestimmungen den Geltungsbereich (Art. 1) der Verordnung und die Begriffsbestimmungen (Art. 2) fest. Diese Verordnung enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Sie gelten für unverarbeitete Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs. Auch diese Verordnung gilt nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch, die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch.

Sie gilt nicht für

- die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben
- die direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, welche im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben
- Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben.

Hiefür sind einzelstaatliche Vorschriften zu erlassen.

Außerdem gilt diese Verordnung grundsätzlich nicht für den Einzelhandel. Der Einzelhandel ist nach Art. 3 Nr. 7 der Verordnung Nr. 178/2002 wie folgt definiert: „Die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen“. Sie gilt jedoch für Einzelhandeltätigkeiten, wenn Lebensmittel tierischen Ursprungs an einen anderen Betrieb ausgeliefert werden. Es sei denn die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs erfolgt ausschließlich von einem Einzelhandelsunternehmen an andere

Einzelhandelsunternehmen und stellt nach innerstaatlichem Recht eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang dar. Hier kann eine typische Großhandelstätigkeit unter dem Begriff „Einzelhandel“ subsumiert werden. In diesen Fällen müssen Lebensmittelunternehmen, die unter diese Regelung fallen, grundsätzlich nur die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erfüllen und unterliegen damit nicht der Zulassungspflicht (KOBELT, 2004a). Diese Lieferungen sollen daher aber nur einen kleinen Teil der Geschäftstätigkeit des Unternehmens ausmachen, die belieferten Unternehmen sollen in unmittelbarer Nachbarschaft liegen, und die Lieferungen sollen sich auf bestimmte Arten von Erzeugnissen oder Unternehmen beschränken (HARTIG und UNTERMANN, 2005).

Weiterhin sind Tätigkeiten ausgenommen, die sich auf die Lagerung oder den Transport beschränken, wobei die spezifischen Temperaturanforderungen des Anhangs III dennoch gelten. Diese Verordnung gilt unbeschadet der einschlägigen tierseuchen- und hygienerechtlichen Vorschriften, strengerer Vorschriften, die zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien erlassen wurden, sowie der Anforderungen an Tierschutz, der Kennzeichnung von Tieren und die Rückverfolgbarkeit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Es gelten die Begriffsbestimmungen (Art. 2) der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und (EG) Nr. 852/2004, sowie die in den Anhängen genannten Definitionen.

Kapitel II legt in den Artikeln 3 bis 7 die Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers fest. Die allgemeinen Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer nach Artikel 3 betreffen die Anhänge II und III. Außerdem darf zum Zweck der Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs nur Trinkwasser verwendet werden.

Artikel 4 regelt die Eintragung und Zulassung von Betrieben, demnach dürfen Erzeugnisse tierischen Ursprungs vom Lebensmittelunternehmer nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften genügen und die Betriebe registriert oder zugelassen worden sind (HARTIG und UNTERMANN, 2005). Lebensmittelunternehmen, für welche die spezifischen Vorschriften im Anhang III dieser Verordnung beschrieben sind, sind zulassungspflichtig. Die Zulassung erfolgt produktunabhängig nach einem einheitlichen Verfahren. Die bisherige Zweiteilung zwischen registrierungspflichtigen Betrieben bestimmter Größenordnungen mit lokalem Markt und zulassungspflichtigen Betrieben im Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht wird zugunsten einer Flexibilisierung und risikoorientierten Bewertung mit der Zulassung entfallen (STÄHLE, 2005).

Betriebe, die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs nach Anhang III umgehen, dürfen erst nach Zulassung durch die zuständige Behörde ihre Tätigkeit aufnehmen. Ausgenommen von der Zulassung sind Betriebe, die lediglich Primärproduktion, Transporttätigkeiten, die Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf oder andere Einzelhandelstätigkeiten als die, die gemäß Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b) unter die vorliegende Verordnung fallen, betreiben.

Ein zulassungspflichtiger Betrieb darf seine Tätigkeit erst aufnehmen, wenn die zuständige Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 dem Betrieb nach einer Kontrolle vor Ort die Zulassung oder eine vorläufige Zulassung erteilt hat.

Ein zulassungspflichtiger Betrieb darf jedoch zwischen dem Beginn der Anwendung dieser Verordnung und der ersten darauf folgenden Kontrolle durch die zuständige Behörde Lebensmittel in Verkehr zu bringen, wenn dieser Betrieb bisher Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht hat oder zu einer Art von Betrieben gehört, für die bisher eine Zulassung nicht erforderlich war.

Nach Art. 5 dürfen Lebensmittelunternehmer in zulassungspflichtigen Betrieben behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn sie ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen tragen. Dieses darf nur dann vom Fleisch entfernt werden, wenn sie das Fleisch zerlegen oder verarbeiten oder in anderer Weise bearbeiten. Nach der Begriffsbestimmung des Artikels 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ist die Genusstauglichkeitskennzeichnung eine Kennzeichnung die belegt, dass die amtliche Überwachung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ordnungsgemäß durchgeführt worden ist, sie wird vom amtlichen Tierarzt oder unter seiner Verantwortung angebracht. Das Anbringen einer Genusstauglichkeitskennzeichnung gilt nur für den Bereich „Frischfleisch“ und beschränkt sich auf die Schlachtkörper von als Haustieren gehaltenen Huftieren, Säugetier-Farmwild, ausgenommen Hasentiere und frei lebendem Großwild, sowie auf Schlachtkörperhälften, Vierteln und Teilstücken, die durch Zerlegung von Schlachtkörperhälften in drei großmarktübliche Stücke gewonnen wurden (KOBELT, 2004a; HARTIG und UNTERMANN, 2005).

Zugelassene Betriebe erhalten ein branchenunabhängiges Identitätskennzeichen. Zum Zwecke der Rückverfolgbarkeit sind Lebensmittel aus zulassungspflichtigen Betrieben mit der Identifizierungsnummer des Betriebes zu kennzeichnen. Diese Identitätskennzeichnung für Endprodukte wird die bisherige Genusstauglichkeitskennzeichnung im Bereich Fleisch, Fisch, Milch und Eiprodukte ablösen und vereinheitlichen (STÄHLE, 2005).

Sofern in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 die Anbringung eines Genusstauglichkeitskennzeichens nicht vorgesehen ist, müssen Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ein Identitätskennzeichen tragen. Somit ist das Genusstauglichkeitskennzeichen ein Beleg der amtlichen Überwachung nach Verordnung (EG) 854/2004 und wird unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes angebracht. Mit dem Identitätskennzeichen werden unter der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers alle übrigen Lebensmittel tierischen Ursprungs versehen. Hierdurch wird belegt, dass der Betrieb alle maßgeblichen lebensmittlrechtlichen Anforderungen erfüllt. Er darf dieses Kennzeichen nur anbringen, wenn der Betrieb zugelassen bzw. registriert und bei der Herstellung oder Verarbeitung der Lebensmittel die einschlägigen Vorschriften eingehalten worden sind (KOBELT, 2004a; HARTIG und UNTERMANN, 2005).

Lebensmittelunternehmer, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs aus Drittländern einführen, stellen nach Art. 6 sicher, dass die Einfuhr nur dann erfolgt, wenn die Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und der

relevanten Artikel 11 bis 15 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erfüllt sind. Die Einfuhrbedingungen einschließlich entsprechender Veterinärkontrollen bei der Einfuhr, sowie tierseuchenrechtliche Vorschriften müssen dem Gemeinschaftsrecht entsprechen.

Kapitel III (Art. 7 und 8) legt die Anforderungen an den Handel fest. Nach Art. 7 stellt der Lebensmittelunternehmer sicher, dass die nach Anhang II oder III geforderten Bescheinigungen oder Dokumente für Sendungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs vorliegen. Artikel 8 verpflichtet Lebensmittelunternehmer, die beabsichtigen, bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs in Schweden oder Finnland in Verkehr zu bringen, bezüglich Salmonellen weitergehende Vorschriften einzuhalten.

In Kapitel IV sind in den Artikel 9 bis 15 die Schlussbestimmungen festgelegt.

Im Anhang I werden die Begriffsbestimmungen für die Bereiche Fleisch, lebende Muscheln, Fischereierzeugnisse, Milch, Eier und Verarbeitungserzeugnisse gegeben (HEESCHEN, 2004).

Im Anhang II finden sich Vorschriften für mehrere Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit Anbringungshinweisen, Form und Kennzeichnungsmethode der Identitätskennzeichnung, Zweck und Ziele des HACCP-Verfahrens und Informationen zur Lebensmittelkette. Im Hinblick auf den Zweck der HACCP-Verfahren haben Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, sicherzustellen, dass die Verfahren, die sie gemäß den allgemeinen Anforderungen des Artikels 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eingeführt haben, der Gefahrenanalyse entsprechen. Zusätzlich gilt für Schlachthöfe, dass alle Tiere, die in den Schlachthof aufgenommen werden, ordnungsgemäß gekennzeichnet sind, die Informationen zur Lebensmittelkette vorliegen (KOBELT, 2004a), die Tiere sauber, gesund (soweit beurteilbar) und in einem dem Tierschutz zufrieden stellenden Zustand sind.

In Schlachtbetrieben ist vor der Schlachtung die Kontrolle der Lebensmittelketteninformation durch den Schlachthausbetreiber durchzuführen. Diese muss folgende Angaben enthalten:

- Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes oder der Region
- Gesundheitszustand, Krankheiten und Produktionsdaten der Tiere (wenn für Lebensmittelsicherheit relevant)
- Tierarzneimittel-Verabreichung mit Daten und Wartezeiten (wenn noch relevant)
- Schlachttier-, Fleisch- und Laboruntersuchungsergebnisse vorheriger Schlachtungen
- Name und Anschrift des Hoftierarztes

Grundsätzlich müssen diese Informationen zur Lebensmittelkette 24 Stunden vor Ankunft der Tiere im Schlachtbetrieb vorliegen. Die zuständige Behörde kann jedoch genehmigen, dass die Lebensmittelketteninformation mit den Tieren angeliefert wird, wenn die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand erfolgt oder die Tiere über einen Viehhändler angeliefert werden. Die allgemeinen Informationen über den Betrieb können unterbleiben, wenn diese dem Schlachtbetrieb vorliegen und sich

nichts verändert hat. Der Schlachthausbetreiber muss diese Information entgegen nehmen, auswerten und an den amtlichen Tierarzt vor der Schlachtung übergeben. Ohne vorliegende Lebensmittelketteninformation dürfen Schlachttiere nicht in den Schlachtbetrieb verbracht und geschlachtet werden. Auf diesen Informationen beruht auch die Entscheidung des amtlichen Tierarztes über die Zulassung zur modifizierten Fleischuntersuchung nach Verordnung (EG) Nr. 854/2004. Diese Lebensmittelketteninformation soll in der systematischen Erfassung und Quantifizierung der von Fleisch ausgehenden gesundheitlichen Gefahren ein wichtiges Bindeglied zur Primärproduktion darstellen (ELLERBROEK et al., 2005).

In Anhang III finden sich die besonderen Anforderungen, in dessen Abschnitt I (Kap. I bis VII) werden die Anforderungen an Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren geregelt. Nach Anhang I, Nr. 1.2 sind Huftiere definiert als: Haustiere der Gattungen Rind (einschließlich Bubalus und Bison), Schwein, Schaf und Ziege sowie als Haustiere gehaltene Einhufer.

Kapitel I regelt die Beförderung von lebenden Tieren zu Schlachthof, hierbei müssen diese bei der Abholung und Beförderung schonend behandelt werden. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen, dürfen nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.

Nach den Vorschriften für Schlachthöfe in Kapitel II müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass Schlachthöfe so gebaut, angelegt und ausgerüstet sind, dass sie über die entsprechenden Stallungen (getrennte, abschließbare Stallungen zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere) und Räume für die durchzuführenden Arbeiten, einschließlich eines getrennten Raumes für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme, verfügen. Eine Kontamination des Fleisches ist zu vermeiden.

Auslegungshinweis der AFFL

In Schlachthöfen müssen geeignete Stallungen oder Wartebuchten vorhanden sein. Im Ausnahmefall kann für handwerkliche Schlachthöfe, die die Schlachttiere von nahegelegenen 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. Der Lebensmittelunternehmer muss ferner im Rahmen der Zulassung verpflichtet werden, die Voraussetzungen für die ordnungsgemäße Schlachtieruntersuchung zu schaffen (z. B. geeignete Beleuchtung, Anbinde-möglichkeit). 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. Unbeschadet der sonstigen räumlichen Anforderungen nach VO (EG) Nr. 852/2004 (z. B. Sozialräume, Kühlräume, usw.) müssen grundsätzlich vorhanden sein: ein Schlachtraum, ein Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme. Die Zahl der erforderlichen Räume ist auch abhängig von Art und Zahl der Schlachttiere. Die zuständige Behörde kann in handwerklich strukturierten Schlachthöfen im

Ausnahmefall die zeitliche Trennung für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme 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.

Schlachthofbetreiber müssen eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge sicherstellen:

- Betäubung und Entblutung
- bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen
- Ausnehmen und weiteres Zurichten
- Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen
- Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet
- Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung und
- Versand von Fleisch

Auslegungshinweis der AFFL

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). Wenn eine räumliche Trennung nicht möglich ist, kann ersatzweise eine zeitliche Trennung in der Form erfolgen, dass nur Schlachtkörper einer Bearbeitungsstufe gleichzeitig im Raum vorhanden sind. Das zeitgleiche Bearbeiten kann dann erfolgen, wenn die räumliche Trennung eine Kontamination des Fleisches, insbesondere durch Spritzwasser, ausschließt. Die Arbeitsgänge „Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung“ und „Versand von Fleisch“ 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. Schlachtlinien sind nicht zwingend erforderlich. Die Regelung lässt auch Einzelschlachtungen und Schragenschlachtungen zu. Die Schlachtlinie muss so ausgelegt sein und die Schlachtung muss so durchgeführt werden, dass die beschriebenen Arbeitsgänge so durchgeführt werden können, dass Kontaminationen nicht stattfinden.

Fleisch darf nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommen, Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen müssen vermieden werden. Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung und Handwaschvorrichtungen müssen vorhanden und so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann. Es müssen abschließbare Kühlräume für vorläufig beschlagnahmtes Fleisch und separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch vorhanden sein. Schlachtbetriebe müssen über Fahrzeugwaschplätze verfügen oder eine Anlage in der Nähe nutzen können und dem tierärztlichen Dienst eine abschließbare Einrichtung zur Verfügung stellen.

Auslegungshinweis der AFFL

Werden Schlachtlinien gleichzeitig betrieben, so liegt eine angemessene Trennung dann vor, wenn Kontaminationen durch einen ausreichenden Abstand oder eine bauliche Trennung verhindert werden. Abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung 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 VO (EG) Nr. 1774/2002 beseitigt wird. Die Genehmigung für die Nutzung einer in der Nähe gelegenen Fahrzeugwaschanlage ist im Rahmen der Zulassung zu erteilen. Die Genehmigung kann nur erteilt werden, wenn der Lebensmittelunternehmer nachweist, dass er eine geeignete Anlage in der Nähe nutzen kann. 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. Im Einzelfall kann in handwerklich strukturierten Schlachthöfen oder Zerlegungsbetrieben eine Sterilisationseinrichtung ausreichend sein. Die gleiche Wirkung alternativer Systeme kann ggf. durch Gutachten unabhängiger Sachverständiger nachgewiesen werden. Der Nachweis über die gleiche Wirkung alternativer Systeme kann auch an anderer Stelle unter vergleichbaren Bedingungen von einem unabhängigen Sachverständigen erbracht worden sein. Ein Raum für den amtstierärztlichen Dienst ist erforderlich, wenn aufgrund des Umfangs des Betriebes eine längere Anwesenheit des amtlichen Personals notwendig ist oder umfangreiche Unterlagen aufbewahrt und geprüft werden müssen. Eine ausreichend ausgestattete Einrichtung liegt vor, wenn ein verschließbares Möbelstück zur Aufbewahrung von Kennzeichnungselementen und eine Schreibgelegenheit zur Verfügung stehen

Kapitel III enthält Vorschriften für Zerlegungsbetriebe. Diese sollen ebenfalls so ausgelegt sein, dass eine Kontamination des Fleisches insbesondere dadurch vermieden wird, dass die Zerlegung ununterbrochen vorangeht oder eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist. Sie sollen 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. Entsprechende Ausrüstungen, Handwaschvorrichtungen und Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte sollen vorhanden sein.

Auslegungshinweis der AFFL

Eine Kontamination ist insbesondere dann zu befürchten, wenn unverpacktes Fleisch zusammen mit Fleisch in Kartonagen gelagert oder befördert wird. (Handwaschvorrichtungen und Sterilisationsvorrichtungen wie unter „Schlachthöfe“)

Mit Kapitel IV werden die Anforderungen an die Schlachthygiene festgelegt. Hierzu gehört auch das unverzügliche Schlachten der Tiere nach der Anlieferung und die Forderung nach sauberen Tieren. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten, Ausschachten und weitere Zurichten („dressing“) muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Insbesondere dürfen Luft- und Speiseröhre beim Entbluten nicht verletzt werden. Während des Enthäutens darf die Außenhaut nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung. Die mit der Außenseite der Häute und Felle in

Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte dürfen auf keinen Fall das Fleisch berühren. Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhindern und um zu gewährleisten, dass das Ausweiden nach dem Betäuben möglichst schnell erfolgt. Die Schlachtkörper dürfen nicht sichtbar mit Kot kontaminiert sein. Eine sichtbare Kontamination muss unverzüglich durch Wegschneiden oder andere Methoden mit gleicher Wirkung entfernt werden. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen. Kreuzkontaminationen zwischen verschiedenen Tierarten müssen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.

Auslegungshinweis der AFFL

Es sollte darauf hingewirkt werden, dass die Anlage so gestaltet ist, dass das Ausweiden innerhalb von 45 Minuten beendet ist. 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. Abbrausen oder Abwischen sind keine Methoden mit gleicher Wirkung.

Kapitel V schreibt die Zerlegungs- und Entbeinungshygiene vor. Insbesondere dürfen Schlachtkörper in Schlachthöfen in Hälften oder Viertel und Schlachtkörperhälften in maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt werden, das weitere Zerlegen und Entbeinen muss in einem Zerlegungsbetrieb stattfinden. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Fleisch darf daher nur je nach Bedarf in Arbeitsräume verbracht werden, wobei die Raumtemperatur höchstens 12 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung betragen soll. Kreuzkontaminationen zwischen verschiedenen Tierarten sind zu vermeiden.

Auslegungshinweis der AFFL

Im Schlachtraum darf nicht zerlegt und verarbeitet werden.

Das Zerlegen im Schlachtraum ist mit Zustimmung der zuständigen Behörde in handwerklichen Schlachthöfen mit beengter räumlicher Lage zulässig, wenn 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) kontrolliert wird, die mikrobiologischen Eigenkontrollen in diesem Raum verstärkt durchgeführt werden, die Ausstattung des Raumes mit Handwaschbecken entsprechend den Erfordernissen für Zerlegungsarbeiten ergänzt wird und das Personal besonders geschult wird hinsichtlich der erhöhten Hygieneanforderungen. 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 Nr. 4 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 7 °C ansteigt.

Fleisch aus Notschlachtungen außerhalb des Schlachthofs darf nur dann für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn die in Kapitel VI aufgeführten Anforderungen erfüllt sind.

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Lagerung und Beförderung von Fleisch nach Kapitel VII unter Vermeidung jeder Kontamination erfolgt. Das Fleisch muß unverzüglich nach der Fleischuntersuchung im Falle von Nebenprodukten der Schlachtung unter 3 °C und im Falle von sonstigem Fleisch unter 7 °C gekühlt und bei dieser Temperatur gehalten werden.

Die Abschnitte II bis IV, VII bis XI, XIV und XV sollen an dieser Stelle unberücksichtigt bleiben. Sie betreffen Geflügel und Hasentiere, Farmwildfleisch, Fleisch von frei lebendem Wild, lebende Muscheln, Fischereierzeugnisse, Rohmilch und verarbeitete Milcherzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Froschschenkel und Schnecken, Gelatine und Kollagen.

Abschnitt V legt die Anforderungen an Lebensmittelunternehmer fest, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen. Diese müssen sicherstellen, dass die Betriebe so konzipiert sind und die Herstellung so erfolgt, dass eine Kontamination des Fleisches und der Erzeugnisse vermieden wird. Sinngemäß gelten hier die Anforderungen an Zerlegebetriebe. Die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe dürfen nur für eine begrenzte Zeit gelagert werden. Unmittelbar nach der Herstellung müssen Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen umhüllt oder verpackt und auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als 2 °C im Falle von Hackfleisch/Faschiertem und nicht mehr als 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt oder auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter gefroren werden. Für Separatorenfleisch gelten zusätzlich spezielle Anforderungen. Die vorgeschriebenen Kennzeichnungsvorschriften sind einzuhalten.

Auslegungshinweis der AFFL

Die Zeitbegrenzung gilt beispielsweise dann als eingehalten, wenn die Lagerzeit bei tiefgefrorenem Rindfleisch nicht länger als 18 Monate, Schafffleisch nicht länger als 12 Monate und Schweinefleisch nicht länger als 6 Monate beträgt.

Abschnitt VI beschreibt die besonderen Anforderungen an Fleischerzeugnisse, neben den besonderen Anforderungen an die Rohstoffe nach Abschnitt V sind hier weitere Teile aufgeführt, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen nicht verwendet werden dürfen (BERTLING, 2005).

In Abschnitt XII sind die Vorschriften für Betriebe, die Rohstoffe (rohe Schlachtfette) für die Herstellung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben sammeln oder verarbeiten und die Hygienevorschriften für die Gewinnung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben festgelegt (BERTLING, 2005).

Tiermägen, -blasen und -därme müssen nach Abschnitt XIII von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet, der Schlacht tieruntersuchung unterzogen und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden. Sie müssen gesalzen, erhitzt oder getrocknet werden. Nicht gesalzene oder nicht getrocknete

Produkte müssen bei max. 3 °C aufbewahrt und Rekontamination muss vermieden werden (BERTLING, 2005).

Auf nationaler Ebene wird eine Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erlassen, um im Rahmen des einzelstaatlichen Rechts Hygieneanforderungen zu regeln, soweit bestimmte Tätigkeiten aus dem Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgenommen sind. So ist die „direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, welche im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben, sowie durch Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben“, aus dem Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgenommen und damit einzelstaatlich zu regeln (KOBELT, 2004b). Auch die nebensächliche Tätigkeit des Einzelhandels im Sinne des Art. 1 Abs. 5 Buchstabe b) Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 („erweiterter Einzelhandel“), sowie die Anforderungen an die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel bedürfen einer nationalen Regelung. Im Zuge des Inkrafttretens der nationalen Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 853/2005 werden die bisherigen produktbezogenen Verordnungen, wie die Fleischhygiene-Verordnung oder die Geflügelfleischhygiene-Verordnung außer Kraft gesetzt (KOBELT, 2005).

4.9 Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Auch die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs trat am 20. Mai 2004 in Kraft und ist ab 01. Januar 2006 anzuwenden. Dies ist die dritte Verordnung des „Hygienepaketes“, das so genannte H3-Papier und nur an die amtliche Überwachung gerichtet. Die Verordnung ergänzt die zeitgleich erlassene Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zur Neufassung der Grundsätze der amtlichen Überwachung in der Gemeinschaft.

Mit dieser Verordnung wird komplementär zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und in Abstimmung auf die neuen allgemeinen Überwachungsvorschriften der Gemeinschaft auch das Veterinärkontrollwesen neu geregelt und modernisiert. Die Verordnung fasst das derzeit in den bestehenden produktspezifischen Regelungen niedergelegte Vorgehen der Überwachungsbehörden bei Zulassungen, spezifischen Kontrollen, Schlachttier- und Fleischuntersuchungen sowie bei Erteilung von Genusstauglichkeitsbescheinigungen etc. zusammen. Zukünftig werden die behördlichen Kontrollen und Verifizierungsmaßnahmen in allen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterliegenden Betrieben nach einheitlichen Grundsätzen erfolgen. Die Maßnahmen bei spezifischen Betriebskontrollen sowie der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen, stützen sich auf einen risikobasierten Ansatz und wurden rationalisiert, modernisiert und erlauben neue Organisationsformen (HEESCHEN, 2004; STÄHLE, 2005). Zudem ermöglicht die Neuordnung des Fleisch- und Lebensmittelhygienerechts neue Wege für eine flexiblere und umfassendere Gestaltung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung (ELLERBROEK und PASCHERTZ, 2005).

Die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sollte alle Aspekte abdecken, die für den Schutz der Gesundheit der Bevölkerung, den Schutz der Tiergesundheit und das Wohlbefinden der Tiere von Bedeutung sind. In Art und Umfang sollte die amtliche Überwachung von einer Bewertung der Risiken dieser Aspekte, der durchgeführten Prozesse und der Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers abhängen (HEESCHEN, 2004).

Kapitel I (Art. 1 und 2) legt mit den allgemeinen Bestimmungen wiederum den Geltungsbereich und die Begriffsbestimmungen fest. Nach Artikel 1 gilt diese Verordnung nur für Tätigkeiten und Personen, auf die die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anwendung findet. Die Durchführung der amtlichen Überwachung erfolgt unbeschadet der primären rechtlichen Verantwortung der Lebensmittelunternehmer für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit nach der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Artikel 2 legt neben den speziellen Begriffsbestimmungen für die Überwachung auch die Definitionen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 zugrunde.

Kapitel II regelt mit den Artikeln 3 bis 9 die amtliche Überwachung von Gemeinschaftsbetrieben.

Artikel 3 regelt die Aufgaben der zuständigen Behörden bei der Zulassung von Betrieben unter den in Art. 31 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 genannten Voraussetzungen und nach den dort beschriebenen Verfahren.

Die zuständige Behörde überprüft im Rahmen der amtlichen Überwachung nach den Artikeln 4 bis 8 die Zulassung von Betrieben.

Nach Artikel 4 müssen Lebensmittelunternehmer der zuständigen Behörde zur wirksamen Durchführung der amtlichen Überwachung jede erforderliche Unterstützung gewähren. Sie gewährleisten insbesondere den Zugang zu Gebäuden, Betriebsstätten, Anlagen und sonstigen Infrastrukturen, zu den Dokumenten und Büchern, die im Rahmen dieser Verordnung vorgeschrieben sind. Die zuständige Behörde überprüft im Rahmen der amtlichen Überwachung die Einhaltung der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 1774/2002.

Die amtliche Überwachung umfasst unter anderem Überprüfungen (Audits) der Guten Hygienepraxis und der Verfahren, die auf einer Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Verfahren) gestützt sind. Bezüglich der guten Hygienepraxis ist zu überprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer kontinuierlich und ordnungsgemäß Verfahren anwenden, die mindestens Folgendes abdecken:

- Prüfung der Informationen zur Lebensmittelkette
- Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und der Einrichtungen
- Hygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten
- persönliche Hygiene
- Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren
- Schädlingsbekämpfung
- Wasserqualität
- Temperaturkontrolle
- Kontrolle ein- und ausgehender Lebensmittellieferungen und der Begleitdokumente

Bei den Überprüfungen hat die zuständige Behörde besondere Aufmerksamkeit zu verwenden auf die Feststellung, ob das Personal und die vom Personal im Betrieb verrichteten Tätigkeiten auf allen Produktionsstufen die einschlägigen Anforderungen der o. g. Verordnungen erfüllen. Zusätzlich zu dieser Überprüfung kann die zuständige Behörde sich mit Hilfe von Leistungstests vergewissern, dass die Leistung des Personals bestimmten Parametern entspricht.

Art und Umfang der Überprüfung der einzelnen Betriebe hängen von den Ergebnissen der Risikobewertung ab. Hierzu hat die zuständige Behörde regelmäßig Folgendes zu bewerten:

- die Risiken für die Gesundheit der Bevölkerung und gegebenenfalls für die Tiergesundheit
- im Falle von Schlachthöfen die Aspekte des Wohlbefindens der Tiere
- Art und Umfang der durchgeführten Prozesse und
- das bisherige Verhalten des Lebensmittelunternehmers hinsichtlich der Einhaltung des Lebensmittelrechts

Die amtliche Überwachung der Frischfleischproduktion nach Art. 5 ist erforderlich, um nachzuprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer die Hygienevorschriften einhalten, Eigenkontrollen durchführen und die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllen. Amtliche Tierärzte sollen in Anbetracht ihres besonderen Fachwissens

Schlachthöfe, Wildverarbeitungsbetriebe und bestimmte Zerlegungsbetriebe überprüfen bzw. inspizieren. Die Entscheidung über das geeignete Personal für Überprüfungen und Inspektionen anderer Arten von Betrieben bleibt den Mitgliedstaaten überlassen (HEESCHEN, 2004).

Die Erzeugung und das Inverkehrbringen lebender Muscheln, lebender Stachelhäuter, lebender Manteltiere und lebender Meeresschnecken ist nach Art. 6 einer amtlichen Überwachung gemäß Anhang II zu unterziehen (HEESCHEN, 2004).

Die amtliche Überwachung von Fischereierzeugnissen nach Art. 7 hat gemäß Anhang III zu erfolgen. Sie muss mindestens organoleptische Prüfungen, ggf. Frischeindikatoren, Histamingehalte (Stichproben), Rückstände und Schadstoffe, mikrobiologische Beschaffenheit, Parasiten (Stichproben) und den Ausschluss giftiger Fischereierzeugnisse umfassen (HEESCHEN, 2004).

Die amtliche Überwachung der Produktion von Rohmilch und Milcherzeugnissen nach Art. 8 hat gemäß Anhang IV zu erfolgen. Regelmäßig überwacht werden die Milcherzeugerbetriebe. Die Kontrolle der Rohmilch bei der Abholung erfolgt entsprechend den in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten Grundsätzen (HEESCHEN, 2004).

Stellt die zuständige Behörde einen Verstoß gegen die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 fest, so trifft sie nach Art. 9 Maßnahmen, um sicherzustellen, dass der Lebensmittelunternehmer Abhilfe schafft.

Kapitel III legt mit den Artikeln 10 bis 15 die Verfahren in Bezug auf die Einfuhr fest. Erzeugnisse tierischen Ursprungs dürfen nur aus gelisteten Drittländern eingeführt werden.

Kapitel IV enthält mit den Artikeln 16 bis 22 die Schlussbestimmungen.

Anhang I gilt der Überwachung von Frischfleisch und legt die Aufgaben des amtlichen Tierarztes, die Maßnahmen im Anschluss an die Kontrollen, die Zuständigkeiten und Häufigkeit der Kontrollen und die spezifischen Vorschriften zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung fest.

Die Anhänge II bis IV regeln die Überwachung von lebenden Muscheln, Fischereierzeugnissen und Rohmilch- und Milcherzeugnissen. Anhang V gilt für bestimmte Betriebe, die nicht in den Listen gem. Art. 12 aufgeführt sein müssen, Anhang VI legt die Anforderungen an Bescheinigungen bei der Einfuhr fest.

Auf nationaler Ebene wird eine Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erlassen, um im Rahmen des einzelstaatlichen Rechts alle Vorschriften aus den produktbezogenen Verordnungen, die die amtliche Überwachung betreffen, zu regeln. Eingeschlossen sind hierzu unter anderem die Anforderungen an amtliche Fachassistenten, der Einsatz betriebseigenen Personals für bestimmte Aufgaben, die Genusstauglichkeitskennzeichnung für Fleisch, welches nur national vermarktet werden darf (Notschlachtungen außerhalb des Schlachthofes, Wild zur direkten Abgabe an den Endverbraucher, durchgeführte Trichinen-Untersuchung mittels Trichinoskopie), aber auch die Sicherstellung der Durchführung des Rückstandsüberwachungsplanes durch die zuständigen Behörden (KOBELT, 2005).

Des Weiteren soll eine neue Allgemeine Verwaltungsvorschrift (AVV) Lebensmittelhygiene zu einer einheitlichen Durchführung der amtlichen Überwachung aller Lebensmittel beitragen, die Anforderungen an die Zulassung konkretisieren und Handlungskorridore zur Auslegung unbestimmter Rechtsbegriffe festlegen, um die völlige Zersplitterung des Vollzugs durch die zuständigen Behörden zu vermeiden (KOBELT, 2004a). Spezieller Handlungsbedarf ergibt sich insbesondere für die Zulassung und Überprüfung von Lebensmittelbetrieben, die Schlachtier- und Fleischuntersuchung, das Inverkehrbringen von Fleisch, sowie die Untersuchung von anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Die Gliederung der neuen AVV Lebensmittelhygiene soll an die AVV Rahmenüberwachung angepasst werden. Die neuen Regelungen sollen die bestehenden Allgemeinen Verwaltungsvorschriften Fleischhygiene und Lebensmittelhygiene ablösen (BERG, 2005).

4.10 Die Richtlinie 2004/41/EG

Mit der Richtlinie 2004/41/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. April 2004 zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 92/118/EWG des Rates und der Entscheidung 95/408/EG des Rates werden unter anderem 16 Richtlinien über Erzeugnisse tierischen Ursprungs zum 01. Januar 2006 aufgehoben.

Die einzige im verabschiedeten Paket verbliebene Richtlinie musste als solche erlassen werden, um die Rechtsgrundlage zu schaffen, die bis dato geltenden 16 Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs aufheben zu können (HARTIG und UNTERMANN, 2005).

In den aufgehobenen Richtlinien geregelte mikrobiologische Kriterien bleiben bis zu einer auf das neue Lebensmittelhygienerecht gestützten Neuregelung weiter anwendbar. Darüber hinaus bleiben auf die aufgehobenen Richtlinien gestützte Durchführungsentscheidungen bis zu einer Neuregelung auf Grundlage der neuen EG-Hygiene-Verordnungen in Kraft (KOBELT, 2004a).

4.11 Ausblick

Für die deutsche Lebensmittelwirtschaft wird das neue EU-Lebensmittelhygienerecht vielfach ein Umdenken erfordern, da die Einführung von Eigenkontrollkonzepten mit der Einbeziehung der gesamten Nahrungskette insbesondere die Eigenverantwortung der Betriebe und hier auch die der Primärproduktion hervorhebt. Aber auch auf die Lebensmittelüberwachung kommen neue Anforderungen zu, wie sich aus der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ergibt. Hier werden die amtlichen risikobasierten Kontrollen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich neu geordnet und sind in allen Phasen der Produktion sowie in allen Sektoren vorgesehen (PASCHERTZ, 2005).

Es dürften kaum noch Zweifel daran bestehen, dass mit der Neukonzeption des Lebensmittelhygienerechts in der EU in der Tat ein „Paradigmenwechsel“ gelungen ist. Das neue Konzept für die „Politik der Lebensmittelsicherheit“ in Europa wurde im Vertrauen darauf, dass in jeder Krise auch die Chance für einen Neubeginn liegt, von David Byrne, dem Kommissar für Gesundheit und Verbraucherschutz der Europäischen Kommission, entworfen. Die wesentlichen Elemente, nämlich:

- Einbeziehung der gesamten Nahrungskette
- Sicherung der Rückverfolgbarkeit auf allen Stufen
- Risikoanalyse als Grundlage des gesundheitlichen Verbraucherschutzes
- Trennung von Risikobewertung/Risikokommunikation einerseits und Risikomanagement andererseits
- Festschreibung der Eigenverantwortung des Unternehmers
- Entwicklung der Überwachung zu einer „Kontrolle der Eigenkontrolle“
- Betonung des Vorsorgeprinzips

gehen auf Aktivitäten und Beratungsergebnisse des Codex Alimentarius zurück. Es ist zu erwarten, dass die Umsetzung eine kaum zu überschätzende Bedeutung für den internationalen Handel mit Lebensmitteln besitzt. Das Konzept der „Kontrolle der Eigenkontrolle“ erfordert eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen der Lebensmittelüberwachung und den Lebensmittelherstellern. Hier sollte der Ansatz eines risikobasierten Überwachungs- und Kontrollsystems mit weitestgehend einheitlichem Vorgehen für alle Beteiligten wesentliche Vorteile bringen, da die Intensität der Überwachung mit den im Einzelfall gegebenen Risiken für die Gesundheit des Verbrauchers verknüpft werden kann (HEESCHEN, 2004).

5 Bisher geltendes Recht für registrierte Betriebe

Nach dem bisher geltenden Recht durften Betriebe, die Fleisch gewinnen, zubereiten, behandeln, in den Verkehr bringen oder einführen, nach Fleischhygienegesetz (FIHG) § 6, Abs. 1, nur betrieben werden, wenn sie auf Antrag von der zuständigen Behörde zugelassen worden sind und die Anforderungen nach Fleischhygiene-Verordnung (FIHV) §§ 10a, 11, 11c Abs. 1 bis 5 erfüllt haben. Abweichend hierzu, konnten Betriebe nach FIHV § 11a registriert werden, wenn sie einerseits als Groß- und Zwischenhandelsbetriebe nur Tätigkeiten ausgeführt haben, die über das Kommissionieren nicht hinausgehen (§ 11a Abs. 1) oder aber gewisse Produktionsobergrenzen nicht überschritten haben.

Diese Produktionsobergrenzen waren nach FIHV § 11a Abs. 3 festgelegt für

- Schlachtbetriebe mit einer Produktion von frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1.000 Großvieheinheiten
- Zerlegungsbetriebe mit einer wöchentlichen Produktion an entbeintem Fleisch von nicht mehr als fünf Tonnen oder der entsprechende Menge an Fleisch mit Knochen
- Verarbeitungsbetriebe, die aus frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1.000 Großvieheinheiten Fleischerzeugnisse zubereiten
- Herstellungsbetriebe für Hackfleisch und Fleischzubereitungen, soweit sie nicht die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen

Nach § 11a Abs. 4 durften diese Produktionsobergrenzen in bestimmten Fällen mit Genehmigung der zuständigen Behörde überschritten werden.

Registrierte Betriebe unterliegen den Anforderungen für das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch in registrierten Betrieben nach FIHV § 10b und Anlage 2, sie müssen betriebseigene Kontrollen und Nachweise nach FIHV § 11c Abs. 6 und 7 durchführen.

Des Weiteren müssen für Vorbereitungs- und Verkaufsräume die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung eingehalten werden.

Handwerklich strukturierte, selbst schlachtende Metzgereien, welche die Produktionsobergrenzen nach FIHV § 11a nicht überschritten und nur national vermarktet haben, sind bisher unter die Kategorie der registrierten Betriebe gefallen.

6 Zukünftig geltendes Recht für selbst schlachtende Metzgereien

Ab 01.01.2006 ist auch für selbst schlachtende Metzgereien das neue EU-Lebensmittelrecht anzuwenden. Nach den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, Art. 6 und (EG) Nr. 853/2004 Art. 4, müssen Betriebe, für die der Anhang III (tierische Lebensmittel) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gilt, zugelassen werden.

Ausgenommen von der Zulassung nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Art. 4 Abs. 2 sind Betriebe, die lediglich

- Primärproduktion
- Transporttätigkeiten
- die Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf
- andere Einzelhandelstätigkeiten als die, die gemäß Art. 1 Abs. 5 Buchstabe b unter diese Verordnung fallen

betreiben.

Artikel 1 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 besagt hierzu:

(5) a) Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, gilt diese Verordnung nicht für den Einzelhandel.

b) Diese Verordnung gilt jedoch für Einzelhandeltätigkeiten, die zur Deckung des Bedarfs eines anderen Betriebs an Lebensmitteln tierischen Ursprungs ausgeübt werden, es sei denn,

i) die Tätigkeiten beschränken sich auf die Lagerung oder den Transport, wobei die spezifischen Temperaturanforderungen des Anhangs III dennoch gelten, oder

ii) die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs erfolgt ausschließlich von einem Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen und stellt nach innerstaatlichem Recht eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang dar.

Erwägungsgrund 13 erläutert hierzu: Diese Lieferungen sollten nur einen kleinen Teil der Geschäftstätigkeit des Unternehmens ausmachen, die belieferten Unternehmen sollten sich in seiner unmittelbaren Nachbarschaft befinden, und die Lieferungen sollten sich auf bestimmte Arten von Erzeugnissen oder Unternehmen beschränken.

Unter die Zulassungsverpflichtung fallen somit auch selbst schlachtende Metzgereien, da die Schlachtung nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002 weder unter die Primärproduktion im Sinne von Art. 3, Nr. 17 noch unter die Verarbeitung im Sinne des Einzelhandels nach Art. 3, Nr. 7 fällt.

Nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Art. 4 gelten für die Zulassung die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und die der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, sowie andere einschlägige Lebensmittelvorschriften.

7 Eigenkontrollen in registrierten Betrieben

7.1 Rechtlicher Hintergrund

Das Bestreben, die Effizienz der staatlichen Überwachung in Lebensmittelbetrieben zu steigern und die Notwendigkeit, hierbei die Kosten dieser Überwachung in einem vernünftigen Rahmen zu halten, führten einerseits zu einer gesetzlich verankerten Betonung der Eigenverantwortlichkeit der Betriebe, andererseits zu einer verstärkten Forderung nach Prozesskontrollen in den einschlägigen Rechtsvorschriften. Dieses Konzept der europäischen Kommission wurde in den vertikalen Vorschriften wie im Bereich der fleischproduzierenden Betriebe bereits seit längerer Zeit zunehmend berücksichtigt und im Zuge der Umsetzung der Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene vom 14. Juni 1993 in die Verordnung über Lebensmittelhygiene (Lebensmittelhygieneverordnung LMHV) vom 05. August 1997 aufgenommen (MARX et al., 1998b).

In registrierten Metzgereibetrieben galten bisher parallel unterschiedliche rechtliche Vorschriften. Zunächst mußten die Betriebe bei der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung die Vorgaben der Fleischhygiene-Verordnung (FIHV) erfüllen. Daneben fand die LMHV Anwendung im Verkauf und den direkt zugeordneten Vorbereitungsräumen, gegebenenfalls auch im zugehörigen Imbissbereich. Unabhängig hiervon galten die produktspezifischen Vorschriften der Hackfleischverordnung. In jedem Fall sind die Anforderungen im Sinne der allgemeinen Hygiene (Basishygiene) zu beachten. Die unter diese Maßnahme fallenden Vorkehrungen waren in der FIHV Anlage 2 bzw. der LMHV Anlagen zu § 3 detailliert festgelegt (SCHALCH et al., 2000).

Die Lebensmittelhygieneverordnung regelte in § 3 die allgemeinen Hygieneanforderungen in den drei Bereichen Betriebs-, Produktions- und Personalhygiene. Lebensmittel durften nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Der Begriff „nachteilige Beeinflussung“ war nach § 2 folgendermaßen definiert: Eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Lebensmittel durften nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage an Betriebsstätten (Kapitel 1 bis 3), Gegenstände und Ausrüstungen (Kapitel 4) hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden. Kapitel 5 der Anlage regelte die Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und an das Personal.

Im Einzelnen waren dies

- Warenannahme und Überprüfung
- Temperaturen
- Lebensmittel in Selbstbedienung
- Schädlingsbefall
- Lebensmittelabfälle, andere Abfälle, andere Stoffe und Zubereitungen
- Lagerung und Beförderung
- Personalhygiene

Mit § 4 Abs. 1 wurden Lebensmittelunternehmer dazu verpflichtet, durch betriebs-eigene Maßnahmen und Kontrollen die kritischen Punkte im Prozessablauf für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren (biologischer, chemischer oder physikalischer Natur) festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Der Begriff „angemessen“ ermöglichte hier für den Betrieb den Zuschnitt der Eigenkontrollen auf die betrieblichen Rahmenbedingungen (MARX et al., 1998a)

Vergleicht man die Anforderungen an Eigenkontrollen nach § 4 LMHV mit den Grundsätzen an ein HACCP-System nach den Vorgaben des Codex Alimentarius, so sind hier Unterschiede vor allem in den Bereichen Korrekturmaßnahmen und Dokumentation festzustellen. Während im HACCP-System generell gefordert wird, dass Korrekturmaßnahmen für außer Kontrolle geratene CCP's festzulegen sind, also ein Krisenplan zu erstellen ist, fehlt diese Vorgabe in der LMHV gänzlich. Im Text der LMHV findet sich auch keine Anforderung an die Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen, wie sie im HACCP-Konzept für Produktsicherungssysteme vorgesehen sind. Jedoch wird in der amtlichen Begründung zu § 4 betont, dass die durchgeführten Eigenkontrollmaßnahmen gegenüber den Überwachungsbehörden darzulegen sind. Deshalb wurde den Betrieben dringend empfohlen, die Durchführung der Eigenkontrollen zu dokumentieren. Diese Vorgehensweise scheint auch unter dem Gesichtspunkt Produkthaftung angeraten. Der Standpunkt „nur was dokumentiert ist, gilt auch als gemacht“ ist zweifellos im Falle einer gerichtlichen Auseinandersetzung, aber auch im Rahmen der amtlichen Überwachung anzutreffen (MARX et al., 1998a).

Die Inhalte von Kapitel 5 der Anlage zu § 3 waren im Unterschied zu den Kapiteln 1 bis 4, die sich auf statische Belange beziehen, im Wesentlichen prozessorientiert. Verschiedentlich wurde propagiert, dass diese Inhalte keine kritischen Punkte im Sinne von § 4 sein können. Diese dogmatische Trennung zwischen den Inhalten von Kapitel 5 (Basishygiene) auf der einen und betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen auf der anderen Seite ist weder aus dem Gesetzestext ableitbar noch logisch zu begründen. Bei der Erarbeitung angemessener Sicherungsmaßnahmen im Sinne von § 4 erwies sie sich in aller Regel als kontraproduktiv. Ob einer spezifischen Gefährdung durch die Einhaltung der Regeln der so genannten Basishygiene einschließlich der hierzu gehörigen Kontrollmaßnahmen in ausreichendem Maß zu begegnen ist oder aber ob besondere Vorkehrungen im Sinne von § 4 LMHV festzulegen sind, kann und sollte stets nur für den konkreten Einzelfall entschieden werden (MARX et al., 1998a).

§ 4 Abs. 2 verlangte, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

Hinsichtlich der betriebseigenen Kontrollen im Schlacht- und Zerlegebereich in registrierten Betrieben waren die Vorgaben des § 11c FIHV maßgeblich. Es bestand die Pflicht zur Durchführung spezifischer betriebseigener Kontrollen. In Ausführung der FIHV detailliert die „Entscheidung 2001/471/EG der Kommission vom 8. Juni 2001 über Vorschriften zur regelmäßigen Überwachung der allgemeinen Hygienebedingungen durch betriebseigene Kontrollen“ die durchzuführenden Eigenkontrollen.

Sie schrieb den Betreibern von Fleischbetrieben vor, ihre Produktionsbedingungen hinsichtlich der allgemeinen Hygienenormen regelmäßig zu kontrollieren. Dabei waren Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte, Maschinen und erforderlichenfalls auch die Erzeugnisse nach einem festgelegten Probenahmeplan hinsichtlich Art, Häufigkeit und Methoden der Probenahme mikrobiologisch zu kontrollieren. Der Betreiber musste ein ständiges Verfahren einführen, das nach den HACCP-Grundsätzen ausgelegt war. Hierzu konnten Leitlinien angewendet werden, die von der zuständigen Behörde zugelassen wurden. Auf Anforderung war der Amtstierarzt über die Art, die Häufigkeit und das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen zu informieren. Der Amtstierarzt hatte regelmäßig die Ergebnisse der Kontrollen zu überprüfen, mit denen der Betreiber nachwies, dass die Produktionsbedingungen in seinem Betrieb den allgemeinen Hygienenormen entsprachen. Für kleinere Betriebe war die Möglichkeit längerer Übergangsfristen vorgesehen. Diese Übergangsfristen wurden für registrierte Betriebe bis zum 01.07.2003 ausgedehnt. Ab diesem Zeitpunkt hatten demnach alle registrierten Metzgereien die Anforderungen der Entscheidung 2001/471/EG umzusetzen.

Ab 01. Januar 2006 ist für alle Lebensmittelunternehmer die Durchführung einer Gefahrenanalyse und die Festlegung kritischer Kontrollpunkte nach Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vorgeschrieben. Diese Eigenkontrollsysteme sind nach den Grundsätzen des Codex Alimentarius nach folgenden Schritten auszuarbeiten:

- Gefahrenermittlung
- Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung von Grenzwerten
- Festlegung und Durchführung von Überwachungsverfahren
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Festlegung von Verifizierungsverfahren
- Dokumentation

Nach Erwägungsgrund 15 dieser Verordnung sollten die HACCP-Anforderungen jedoch so flexibel gestaltet sein, dass diese auch in kleinen Betrieben und in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und eine Gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann.

Unter der Guten Hygienepraxis (GHP) versteht man die Anwendung bewährter und anerkannter Verfahren beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Sie beinhaltet, ausgehend von der Gewinnung der Ausgangsmaterialien über die Produktionsräume einschließlich Reinigung, Desinfektion, Geräteausstattung, die Personalhygiene bis hin zur Dokumentation ein vielschichtiges Qualitätsmanagementsystem. Dabei sollten alle notwendigen Erfordernisse den modernen Stand der Technik aufweisen, wie es üblicherweise von einem Unternehmen erwartet werden kann (STOLLE et al., 1994).

7.2 Entwicklung, Sinn und Ziel von Eigenkontrollsystemen

Staatliche Überwachung wird unter anderem auf der Grundlage von Eigenkontrollen vorgenommen. Diese sind auch für das Handwerk verbindlich. Hinzu kommt der Aspekt des Produkthaftungsrechts, wonach Hersteller und Händler die Beweislast tragen. Es gilt der Grundsatz, dass jedes Produkt, entsprechend seinem vorgesehenen Gebrauch keinerlei geringfügige Gefahr birgt. Gerade Handwerksbetriebe sind in idealer Weise geeignet, derartige Eigenkontrollsysteme umzusetzen, da hier sehr viele Maßnahmen bereits getroffen sind. Dennoch sieht das Fleischerhandwerk diese Vorschriften und speziell die Forderung nach einem Eigenkontrollsystem als überzogen an. Die Einhaltung qualitätssichernder Verfahrensweisen wird in der handwerklichen Fleischwarenproduktion weitgehend als Selbstverständlichkeit empfunden. Die Herstellung durch Fachpersonal gewährleistet nach Meinung des Handwerks einen hohen qualitativen Stand der Fleischerzeugnisse, auch ohne systematisch dokumentierte Eigenkontrolle. Die hier geltend gemachten handwerklichen Fachkenntnisse beziehen sich jedoch zumeist auf verfahrenstechnische Belange und werden bis heute nicht in jedem Fall systematisch kontrolliert (STOLLE und HIEPE, 1995).

Qualität wird im Handwerk fast ausschließlich als Begriff eines hohen Standards der Herstellungstechnologie und der Zusammensetzung der Produkte angesehen. Diese Auffassung ist jedoch nicht ausreichend. Genaue Kenntnisse über die Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen oder über Mikroorganismen, die sich an die verwendeten Mittel adaptieren können, fehlen in den meisten Fällen. Ausschließlich aufgrund von Erfahrungswerten geschätzte Qualitätssicherung wird daher rasch an ihre Grenzen stoßen. Gerade die Kenntnisse und Erfahrungen des Fleischerhandwerks bieten eine gute Basis für die Produktion technologisch einwandfreier Produkte. Betriebliche Eigenkontrollen steigern die Sicherheit. Die Dokumentation erlaubt die Absicherung gegen rechtliche Haftungsansprüche. Durch die Dokumentation der betriebseigenen Kontrollen wird der zuständigen amtlichen Überwachung die Möglichkeit einer leichteren, weniger aufwendigen Überwachung der Betriebe gegeben. Hiermit wird auch eine gemeinsame Gesprächsbasis geschaffen. Ziel ist die Abwendung von der fachtechnisch vorhandenen Stellung des Metzgers als „Rechtsunterworfener“ hin zum Gesprächspartner im konstruktiven Dialog. Nur auf diese Weise kann heute allen Erfordernissen des Verbraucherschutzes entsprochen werden (STOLLE und HIEPE, 1995).

Die Betriebshygiene ist nach OHLMANN (2005) in Ableitung der Definition von Lebensmittelhygiene (nach dem Codex Alimentarius) wie folgt zu definieren: Alle Vorkehrungen und Maßnahmen, die an Gebäude, Einrichtungen und Anlagen notwendig sind, um ein unbedenkliches und genusstaugliches Lebensmittel zu gewährleisten. Als ureigenstes Interesse einer Betriebshygiene muss also die Verringerung und Vermeidung „nachteiliger Beeinflussung“ biologischer, chemischer und physikalischer Risikopotentiale sein, die von Gebäuden, Einrichtungen und Anlagen ausgehen.

Nach einer Untersuchung zur Umsetzung des § 4 der LMHV (BACH, 2000) konnte festgestellt werden, dass in 30 % der kleinen und mittleren Betriebe keine Dokumentation zu den geforderten Eigenkontrollen vorgelegt werden konnte. Betont wird hier allerdings auch, dass sich die meisten Veröffentlichungen über die

Umsetzung von Eigenkontrollmaßnahmen mit Großbetrieben der Lebensmittelbranche befassen, die Umsetzung in kleineren und mittleren Betrieben aber doch auch in der Literatur vernachlässigt wird. Eine Chance auf praktische Umsetzung haben derartige Konzepte in kleineren und mittleren Betrieben nur, wenn sie

- geringen Personal- und Kostenaufwand verursachen
- fachlich einleuchtend, begründbar und absolut unverzichtbar (und diese Eigenschaften leicht vermittelbar) sind
- sich relativ störungsfrei in bereits bestehende und gut funktionierende Betriebsabläufe integrieren lassen
- in jeder Hinsicht auch für wissenschaftliche Laien leicht verständlich sind.

Die Umsetzungsprobleme der meisten kleineren und mittleren Lebensmittelbetriebe basieren überwiegend auf vier Faktoren, die hier genannt werden sollen:

- mangelnde Ausbildung und Einsicht der Gewerbetreibenden. BACH trifft hier die Aussage: „Mangelnde Kenntnisse sind in fast allen Lebensmittelbetrieben das Normale!“
- Kostendruck, der für Aufwendungen in diesem Bereich kaum Spielraum lässt. Kostenträchtige Schulungsmaßnahmen werden in der Regel – wenn überhaupt – nur einer Person zuteil. Das Hinzuziehen eines privaten Sachverständigen kann aus finanziellen Erwägungen von den allermeisten Betrieben nicht realisiert werden
- Sprachprobleme bei Gewerbetreibenden ausländischer Herkunft (besonders bei Gastwirten und Köchen; dies kann in Metzgereien eher vernachlässigt werden)
- Fehlen der Pflicht zur Dokumentation. Die in der Vergangenheit kontrovers geführte Diskussion, ob aus der LMHV eine Pflicht zur Dokumentation abgeleitet werden konnte, verleitete bundesweit Innungen und Verbände rechtskonform ihren Mitgliedern zu suggerieren, Behörden dürften keine Aufzeichnungen über Eigenkontrollmaßnahmen verlangen. Somit fehlte den Amtstierärzten und Lebensmittelkontrolleuren ein wichtiges Druckmittel und damit sicherlich auch die Motivation bei der Umsetzung des § 4 der LMHV.

7.2.1 Qualität

Für viele Verbraucher bedeutet der Begriff Qualität immer „etwas Außerordentliches, besonders Gutes“. Die Vorstellung führt dadurch häufig zu innerbetrieblichen Problemen bei der Interpretation dessen, was mit der Qualitätssicherung erreicht werden soll. Hier wird oft übersehen, dass das lateinische Wort „qualitas“ lediglich soviel bedeutet wie „Beschaffenheit“. Somit ist Qualität die Erfüllung vorher durch die Verantwortlichen festgelegter Eigenschaften (Beschaffenheit), mithin also etwas ganz Normales (STOLLE und HIEPE, 1995).

Was ist nun Qualität? Als Ergebnis der Ausführungen von LACHHAMMER et al. (1998) kann festgestellt werden, dass es **die Qualität** nicht gibt. Vielmehr ist Qualität relativ und mehrdimensional und von jeder Organisation für sich festzulegen. Externe Rahmenbedingungen sind dabei zu berücksichtigen. Dass Qualität nicht zu niedrig definiert wird, dafür werden sicherlich der Gesetzgeber, der Kunde, die Konkurrenz

und letztlich der Markt sorgen. Dass sie nicht zu hoch angesiedelt ist, dafür sorgt das Prinzip der Wirtschaftlichkeit. Diese Relativität des Qualitätsbegriffes macht es so schwierig, sie in einem allgemeinen Konsens festzulegen. Die Dimensionen des dargelegten Qualitätsbegriffes sind damit in ihrer vollständigen Ausprägung auch weiter als die in der Literatur immer wieder diskutierten Begriffe Struktur-, Prozess- und Ergebnisqualität. Neben weiteren Definitionen für Qualitätsphilosophie der Mitarbeiter und Qualitätsmanagement der Führungsebene mit daraus resultierenden Qualitätsmanagementsystemen wird letztlich noch die Aufbauorganisation des Projektmanagements benannt. Man entnimmt nun den weiteren Ausführungen zu dieser Aufbauorganisation, dass die Einführungsorganisation grundsätzlich aus der Projektleitung, der Projektplanung, sowie aus den Qualitätszirkeln und den Realisationsteams bestehen sollte, wobei das Qualitätskomitee aus Führungsmitgliedern und Qualitätszirkelleitern zusammengesetzt sein sollte.

Hiernach wird dem Leser doch sehr schnell bewusst, dass sich mit diesen theoretischen Ausführungen auf Ebene kleiner Betriebe in der praktischen Umsetzung nichts anfangen lässt. Man muss sich, auch wenn es nur mit großer Mühe möglich ist, der Umsetzung „theoretisierender Ergüsse in die praktische Anwendung“ stellen, wie dies zutreffend in den Ausführungen über „Die Macht der schönen Begriffe“ (STOLLE, 1998) beschrieben ist.

Ein einfacheres und somit auch anwendbareres Konzept der Qualitätssicherung beschreibt SCHILLINGER (2005), in dem er Qualität heute als die Größe beschreibt, die der Kunde als Nutzen empfindet. Der Kunde entscheidet letztlich, was ihm wichtig und nützlich ist. Somit spielt das Kosten-Nutzen-Verhältnis beim Einbringen von Leistungen eine entscheidende Rolle. Die Fragestellung, ob man sich im Unternehmen systematisch mit Qualität befassen will oder nicht, ist eine falsche Frage. Es geht nicht darum, ob eine Firma will oder nicht. Es ist eine Existenzfrage. Qualität kann nicht losgelöst vom Markt erreicht werden. In traditionellen Führungssystemen ist es unbestritten, dass sich Tätigkeiten im Unternehmen nach Zielen ausrichten müssen. Aber nach wie vor arbeiten die meisten Mitarbeiter nicht nach Zielen. Wer einfach die Tätigkeiten ausführt, die anfallen oder delegiert werden, arbeitet nur mit halber Kraft ohne messbare Ziele. Wer nach Stunden arbeitet und bezahlt wird, erreicht sein Ziel durch die Anwesenheit. Nicht seine Leistung, sondern seine Zeit wird honoriert. Qualitätskontrolle hat lediglich die Identifikation von Schwachstellen zum Ziel, Qualitätssicherung auch die Entwicklung und Evaluation von Lösungsstrategien. Qualitätsmanagement hingegen definiert sich als die Gesamtheit aller Tätigkeiten, die geeignet sind eine kontinuierliche Qualitätsverbesserung zu erreichen. Es stellt somit eine Gesamtführungsaufgabe dar. Qualitätsmanagement umfasst alle Tätigkeiten, die sich mit der Planung, Kontrolle, Sicherung und Verbesserung von Qualität beschäftigen. Qualitätsmanagement bemüht sich demnach, die Leistungen des Gesamtsystems auf ein höheres Qualitätsniveau zu versetzen, während Qualitätssicherung nur die negativen Ausreißer zu beseitigen versucht. Das Prinzip im Qualitätsmanagement besteht darin, aus Fehlern zu lernen und nicht darin, begangene Fehler zu sanktionieren.

Zum heutigen Zeitpunkt kann kein Produzent im Bereich der Lebensmittelwirtschaft sich einem Qualitätssicherungssystem entziehen. Offenbar scheint diese Erkenntnis noch nicht überall durchgedrungen zu sein. Obwohl einerseits erhebliche Anstrengungen gemacht werden, arbeiten manche Betriebe noch wie zu „Großvaters

Zeiten“, weil sie keine Notwendigkeit zur Etablierung eines Sicherungssystems sehen und die Lebensmittel für sicher halten (STOLLE et al., 1994).

7.2.2 HACCP-Systeme

Das HACCP-System bzw. -Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point-System) wurde für die NASA entwickelt, um auszuschließen, dass bei Astronauten Erkrankungen durch Nahrungsmittel ausgelöst werden können. Es lag nahe, dieses Konzept für die Produktion von Nahrungsmitteln generell zu übernehmen. Meldungen, dass die Gesundheit durch ein bestimmtes Lebensmittel bedroht ist oder dass ein bestimmtes Produkt Erkrankungen hervorgerufen hat, stellen eine Firma schlagartig in das Rampenlicht der Öffentlichkeit. Solchen Ereignissen wirksam vorzubeugen, liegt im Interesse aller: Gewerbe, Industrie, Handel und Lebensmittelüberwachung. Das HACCP-Konzept baut auf einem sehr logischen System auf, mit dem Fehler, die zu einer konkreten Gesundheitsgefährdung des Konsumenten führen, frühzeitig erkannt und ausgeschaltet werden können. Das HACCP-System besteht aus drei Grundelementen:

- der Gefahrenidentifizierung und -bewertung
 - der Festlegung von Maßnahmen zur Beherrschung der Gefahren
 - der Überwachung des Systems und der Dokumentation
- (UNTERMANN und DURA, 1996)

Die Vermeidung des gravierendsten Produktfehlers eines Lebensmittels, nämlich der gesundheitsschädlichen Wirkung, ist das zentrale Ziel von HACCP-Systemen. Von Unternehmen der Lebensmittelbranche wird die Einrichtung von HACCP-Systemen gesetzlich gefordert. Zudem stellt ein funktionierendes HACCP-System aber auch den wirtschaftlichsten Weg dar, die Sicherheit eines Lebensmittels zu gewährleisten. Um mit Hilfe klassischer Endproduktkontrollen ein ähnliches Sicherheitsniveau zu erreichen, wie dies mit einem funktionierenden HACCP-System möglich ist, wäre ein hoher logistischer sowie finanzieller Aufwand für Probennahme und Analyse notwendig. Häufig entsteht dabei eine Wertminderung bei den Produkten oder gar ein Verlust einer großen Zahl von Packstücken (Konserven, SB-Packungen). Von einer erfolgreichen Umsetzung von HACCP-Konzepten sind demzufolge finanzielle Vorteile für den Betrieb zu erwarten. Auf der anderen Seite ist damit auch ein erheblicher Aufwand für die Ermittlung und Archivierung von Daten verbunden (MARX et al., 1996).

Zur Einrichtung von HACCP-Konzepten muss bemerkt werden, dass in Abhängigkeit von Größe, Struktur, Warenangebot und Prozessabläufen des Betriebes jeweils nur wenige oder ggf. sogar keine kritischen Kontrollpunkte festgelegt werden können. Dies schließt andererseits jedoch nicht aus, dass im Rahmen der allgemeinen Hygiene- und Qualitätssicherung zahlreiche Kontrollpunkte definiert werden müssen, die im Zusammenhang mit Sorgfaltspflicht und Produkthaftung oder im Zusammenhang mit dem allgemeinen Qualitätsmanagement des Betriebes entscheidende Bedeutung besitzen. Ob die innerbetrieblichen Kontrollmaßnahmen auch dokumentiert werden müssen, kann für die überwachende Behörde nur von theoretischer Bedeutung sein, da ein entsprechender Nachweis jederzeit ohne großen Aufwand erbracht werden muss. In welcher Form die Ergebnisse allerdings nachgewiesen werden, bleibt der eigenen Entscheidung des

Betriebsverantwortlichen überlassen, es sei denn, die zu beachtenden spezifischen Hygienevorschriften enthalten bestimmte Aufzeichnungspflichten (SCHRÖDER und GROVE, 1998).

Das HACCP-Konzept ersetzt nicht bisher übliche Hygienemaßnahmen, sondern baut auf einem gut durchdachten und wirksamen Hygienekonzept eines Lebensmittelbetriebes auf. Das heißt, Reinigungs- und Desinfektionspläne, Personalhygiene, Trennung von reinen und unreinen Bereichen usw. sind Grundlage und Voraussetzung für die Erstellung von HACCP-Konzepten, jedoch nicht Bestandteil eines konkreten HACCP-Planes für ein bestimmtes Lebensmittel (UNTERMANN und DURA, 1996).

Ein umfassendes Hygienekonzept eines Betriebes lässt sich mit einem Haus vergleichen: Das Fundament sind die räumlichen und technischen Voraussetzungen, das heißt Ausstattung und Zustand der Räume und Einrichtungen müssen den notwendigen hygienischen Anforderungen entsprechen. Die Wände des „Hygienegebäudes“ sind die bekannten grundsätzlichen Hygienemaßnahmen. Hierzu zählen die Personalhygiene sowie Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung. Ebenso gehört hierzu eine ausreichende Trennung von Arbeitsgängen und Produktionslinien zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen, sowie Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit in Arbeits- und Lagerräumen. Das Dach dieses „Hygienehauses“ bilden dann produkt- und produktionsspezifische Maßnahmen zur Vermeidung spezifischer Gesundheitsrisiken für den Konsumenten nach den Prinzipien des HACCP-Konzeptes (UNTERMANN und DURA, 1996).

BACH (2000) macht bezüglich des „Hygienehauses nach UNTERMANN“ auch den Vorschlag, zu einem „UNTERMANN-Bungalow“, sozusagen in Vorgriff auf die Flexibilität des neuen europäischen Lebensmittelrechts. Nach seinen Untersuchungen kann die Sicherung der Guten Hygienepraxis in kleineren Betrieben oftmals sinnvoller sein, als die unbedingte Erfüllung der Pflichten der Prozesskontrolle im Sinne einer Anlehnung an ein HACCP-Konzept, welches in der Praxis auf erhebliche Schwierigkeiten und Widerstand stieß. Die Frage stellte sich, ob es nicht auch ohne HACCP-Konzept, sprich ohne „Dach“ gehe. Mit anderen Worten: reicht es aus, wenn ein kleinerer Betrieb seine hygienische Qualitätssicherung durch ausreichende Maßnahmen in der Basishygiene „voll im Griff hat“, sozusagen nur einen „UNTERMANN-Bungalow“, ein Haus mit Flachdach errichtet? Für kleinere und mittlere Betriebe konnte BACH dies bejahen.

In die Eigenkontrollsysteme sollte eine Darstellung der Prozesse integriert werden. Wobei Prozessbeschreibungen auf Standardprozesse bzw. Grundrezepturen beschränkt werden können. Dieses Standardprozesse können gegebenenfalls noch nach den Standard-Produktgruppen untergliedert werden. Auch bietet ein modularer Aufbau der Darstellung von Prozessabläufen die Möglichkeit, diese Abläufe überschaubarer und klarer aufzuzeigen (MARX et al., 1998a).

7.3 Umsetzung in kleinen Betrieben

Ein Großteil der Veröffentlichungen zum Thema Eigenkontrollen beschäftigt sich nach wie vor mit Aspekten, die für den Theoretiker zwar interessant, aber praktisch nur von untergeordneter Bedeutung sind. Eine Hilfestellung bei der Etablierung derartiger Systeme bieten sie nicht. Im Vordergrund dieser Arbeiten stehen scheinbare Probleme wie die exakte Definition der „Critical Control Points (CCP's)“, die Abgrenzung der geforderten Eigenkontrollen vom klassischen HACCP-System sowie die bisherige Betonung, dass die aus den allgemeinen Hygieneanforderungen nach § 3 LMHV ableitbaren Anforderungen an Betriebe nicht „kritische Punkte“ im Sinne des § 4 derselben Verordnung darstellen können. Hieraus wurde für den Fall, dass in einem Prozess kein „kritischer Punkt“ existiert, bereits gefolgert, dass auch die Notwendigkeit für Eigenkontrollen entfalle. Das entscheidende Kriterium für die Beurteilung von Eigenkontrollsystemen muss jedoch die Effektivität derselben darstellen können, mit der von Lebensmitteln ausgehende Gefahren für den Verbraucher verhindert werden können (MARX et al., 1998b).

Für jeden Lebensmittelerzeuger kommt es darauf an, bei der Gewinnung, Herstellung, Behandlung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln alle Risiken, die eine Beeinträchtigung der substantiellen und hygienischen Beschaffenheit darstellen können, unter Kontrolle zu halten. Damit dies auch erfolgreich geschehen kann, sind durch betriebseigene Kontrollen bzw. durch die Hinzuziehung von externen Kontrollen, die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren möglichen kritischen Punkte (biologisch, chemisch, physikalisch) im Prozessablauf festzustellen und angemessene Qualitätssicherungsmaßnahmen festzulegen. Diese sind durchzuführen und zu überprüfen (STOLLE et al., 2005).

Zur Überprüfung der Betriebshygiene werden die gegenwärtig durchgeführten Maßnahmen sowie vorhandene Vorkehrungen der allgemeinen Betriebshygiene (Reinigungs- und Desinfektions- sowie Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen, bauliche Ausstattung, insbesondere Kühl- und Erhitzungsvorrichtungen), die die Basis für alle Eigenkontrollmaßnahmen darstellen, überprüft. Sind Korrekturen in diesen Bereichen erforderlich, sollten sie so bald als möglich eingeleitet werden. Es empfiehlt sich eine klare Staffelung nach Dringlichkeit. Dabei sollte mit Augenmaß vorgegangen und das finanziell Machbare sowie die tägliche Praxis im Betrieb im Auge behalten werden. Ziel muss in kleinen Betrieben dabei sein, effektive Eigenkontrollen auch ohne großen technischen Aufwand und mit angemessenem geringem Zeitaufwand zu bewerkstelligen (MARX et al., 1998b).

Sind in Metzgereien Imbissstheken vorhanden, die damit unter die „Außer-Haus-Verpflegung“ fallen, so ist auch für diesen Bereich die Erarbeitung produkt- oder zumindest produktgruppenspezifischer Arbeitsablaufpläne als Grundlage für notwendige Eigenkontrollmaßnahmen durchzuführen. Hierzu wird auf die entsprechende Literatur der Arbeiten von MARX et al., zu „Eigenkontrollen in Gemeinschaftsverpflegungs- und Gastronomiebetrieben“ (MARX et al., 1998a) und „Entwicklung der Eigenkontrollpläne in der Kleingastronomie“ (MARX et al., 1998b) verwiesen.

Zu den praktischen Umsetzungen und der Erstellung von Eigenkontrollsystemen sind die Ausführungen von SCHALCH et al. (2000) über „Eigenkontrollen in registrierten Metzgereien“ zu empfehlen. Hier wird von der Statuserhebung über die Basishygiene

zu prozessspezifischen und produktgruppenspezifischen Eigenkontrollen ein Konzept dargeboten, welches auch für kleine Betriebe in einfacher Weise unter Berücksichtigung von Arbeitsbelastung und Ökonomie umsetzbar ist und trotz alledem den Minimalanforderungen der Überwachung entspricht.

Nach SCHRÖDER und GROVE (1998) liegt den Anforderungen an Eigenkontrollsysteme die konsequente Überlegung zugrunde, dass Sorgfaltspflicht und Produkthaftung vorrangig von denjenigen zu gewährleisten bzw. zu übernehmen sind, die Lebensmittel gewinnen, herstellen, bearbeiten, behandeln, lagern, transportieren oder handeln. Es soll hierdurch u.a. erreicht werden, dass sich die für die Überwachung zuständigen Behörden im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung zunehmend von personal- und zeitaufwendigen Routineaufgaben zurückziehen können. Die für die Überwachung zuständigen Behörden werden sich in diesem Rahmen deshalb immer mehr auf übergeordnete Kontrollmaßnahmen (Kontrolle der Eigenkontrolle) beschränken. Für alle Programme, die sich mit Verbesserung, Sicherung und Überwachung der Hygiene im Produktionsprozess befassen, gilt im übrigen, dass sie erst dann wirksam werden können, wenn das gesamte Betriebspersonal eingebunden ist. Die Betriebsleitung und alle Mitarbeiter müssen bereit und in der Lage sein, in der täglichen Routine hygienisch zu denken und zu arbeiten. Dazu sind systematische Motivation und Schulung der Mitarbeiter erforderlich. Zu bedenken ist außerdem, dass zeitgemäße Qualitäts- und Hygienesicherung stets die wirtschaftlichen Betriebsergebnisse berührt, und zwar mittelfristig durch Kostenminimierung aufgrund geringerer Ausfall- bzw. Fehlproduktionen, Verringerung von Rückläufern und Reklamationen sowie auch durch Anhebung des spezifischen Qualitätsimages der erzeugten Waren. Andererseits bildet ein Eigenkontrollsystem einen neuen Kostenfaktor, der u. U. die Betriebsbilanz beeinflussen kann. Im Einzelnen sollte ein solches Hygiene-Eigenkontrollsystem für einen Betrieb zumindest folgendem Rahmen genügen:

- Sicherung der Basishygiene in allen Betriebsbereichen (Räume, Ausstattung, Einrichtung, Instandhaltung usw.) und auf sämtlichen Prozessstufen
- Organisation der Personalhygiene
- objektive Prüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges
- systematische Durchführung der Schädlingsbekämpfung
- Temperaturüberwachung in temperaturgeführten Betriebsbereichen und Betriebseinrichtungen
- Identitätssicherung bei den im Betrieb behandelten, hergestellten, be- und verarbeiteten Erzeugnissen
- regelmäßige Warenkontrollen auf spezifizierte Qualitäts- und Hygieneparameter
- Erstellung eines Alarm-/Notfallkonzeptes für Problemsituationen
- Definition und Dokumentation der Prozessabläufe
- Hygieneschulung der Mitarbeiter

Diese Punkte können auch in kleinen Betrieben umgesetzt werden, man muss sich aber immer wieder das Ziel vor Augen halten, dass Qualitätssicherung kein Prozess ist, der an einem bestimmten Punkt abgeschlossen ist, sondern wie oben genannt, eine endloser Prozess des Strebens nach Verbesserung ist.

8 Das Fleischerhandwerk

8.1 Wirtschaftliche Strukturen des deutschen Fleischerhandwerks

Das deutsche Fleischerhandwerk umfasst zum 31.12.2004 nach den Zahlen des Deutschen Fleischerverbandes 29.243 Fleischer-Fachgeschäfte, davon waren 18.037 eigenständige Meisterbetriebe und 11.206 handwerklich betriebene Filialen. Die Zahl der eigenständigen Unternehmen ist in den letzten 20 Jahren zwar stetig zurückgegangen, jedoch wurde dieser Trend teilweise durch die gestiegene Summe der Filialen wieder ausgeglichen.

Der Gesamtumsatz belief sich im Jahr 2004 auf rund 15,6 Mrd. Euro, wobei hiervon 13,3 Mrd. Euro auf den Verkauf von Fleisch und selbst produzierten Fleischerzeugnissen, darunter auch immer mehr küchenfertig zubereitete Convenienceartikel, entfielen (Handwerksumsatz). Die verbleibenden 2,3 Mrd. Euro Umsatz wurden mit dem Verkauf von Handelswaren erzielt (Handelswarenumsatz). Durch den traditionellen Thekenverkauf wurden rund 67 % des Umsatzes erwirtschaftet.

Durch die Erschließung neuer Absatzwege und Serviceleistungen betrieben 84 % aller Fleischer-Fachgeschäfte einen Partyservice (12 % des Umsatzes) und 52 % hatten einen Imbiss mit eigenem Verzehrsbereich oder Stehtischen (7 % des Umsatzes). 62 % der Unternehmen lieferten an Großverbraucher, wie Kantinen, Gastronomie, Kollegenbetriebe oder den lokalen Lebensmitteleinzelhandel (12 % des Umsatzes), 11 % nutzten den mobilen Verkauf auf Märkten (3 % des Umsatzes), auch wurden Kombiläden mit Bäckern oder in Verbrauchermärkten betrieben. Nicht zuletzt existierte nach wie vor die traditionelle Erscheinungsform von Metzgereien in Kombination mit einer Gaststätte.

In den rund 30.000 Betrieben waren im Jahre 2004 insgesamt etwa 168.000 Menschen beschäftigt. Die Zahl der Beschäftigten pro eigenständigen handwerklich strukturierten Betrieb lag bei durchschnittlich zehn Personen (FLEISCHERVERBAND, 2005).

8.2 Handwerklich strukturierte Metzgereibetriebe

Bei den handwerklich strukturierten Metzgereibetrieben handelt es sich in der Regel um Familienbetriebe, die mit der genannten durchschnittlichen Beschäftigtenzahl von zehn Personen pro Betrieb in die Kategorie kleine bis mittlere Betriebe fallen.

Die charakteristischen Merkmale der handwerklichen Verarbeitung werden von WELLHÄUSER (1998) wie folgt anhand der Grundzüge traditioneller handwerklicher Strukturen aufgezeigt:

- die alleinige Verantwortung für das gesamte betriebliche Geschehen liegt in einer Hand, nämlich in der des Inhabers oder eines von ihm bestellten Meisters. Er überblickt den ganzen Betrieb und trifft alle Entscheidungen
- handwerkliches Arbeiten ist dadurch gekennzeichnet, dass die Wege vom Einkauf über die Herstellung bis zum Verkauf kurz sind
- handwerklich strukturierte Betriebe sind nicht in verschiedene Abteilungen durchgegliedert, jeder Mitarbeiter kennt alle Tätigkeitsfelder des Betriebes
- Fertigung und Verkauf erfolgen durch fachlich ausgebildetes Personal
- der Grad der Arbeitsteiligkeit ist im klein strukturierten Handwerksbetrieb sehr gering, die Zerlegung erfolgt selbst, die meisten Produkte werden selbst hergestellt, die Produktion erfolgt im Wochenrhythmus, der Zukauf von Produkten ist beschränkt
- der selbst schlachtende Metzger wählt seine Schlachttiere selbst aus und hat direkte Kontakte zum Landwirt
- Steuerung und Überwachung der Herstellung erfolgen als Teamwork von Meister und Gesellen mit permanenter sensorischer Kontrolle der einzelnen Fertigungsschritte von der Herrichtung der Rohstoffe bis zum verzehrfertigen Erzeugnis. Fehlerhafte Fleischerzeugnisse werden entweder nach Abschluss des Fertigungsprozesses oder bei der Bereitstellung für den Verkauf aussortiert

Nach SCHALCH et al. (2000) sind registrierte Metzgereien wie folgt zu charakterisieren:

Die Arbeit sowie die Organisation der Abläufe in der Metzgerei erfordert Fachpersonal, deshalb ist in der Regel ein Metzgermeister vor Ort, gegebenenfalls Gesellen sowie Auszubildende. Auch bei den übrigen Mitarbeitern, z. B. Fleischereifachverkäuferinnen, können aufgrund einer geregelten Ausbildung lebensmittelhygienische Kenntnisse vorausgesetzt werden. Jedoch werden bei großer Arbeitsbelastung im Betrieb auch ungelernete Hilfskräfte eingesetzt. Die baulichen und technischen Voraussetzungen variieren sowohl innerhalb eines Betriebs als auch von Metzgerei zu Metzgerei stark. Durch die gesetzlich festgelegte Mengenbeschränkung wird gewährleistet, dass diese Betriebe meist nur geringe

Mengen eines einzelnen Erzeugnisses abgegeben und deshalb auch der Kreis möglicher Konsumenten beschränkt bleibt. Jedoch ist zu berücksichtigen, dass von Metzgereien alle Verbrauchergruppen erfasst werden, dementsprechend alle Altersgruppen mit dem üblichen Anteil an Risikoverbrauchern, der bis zu 30 % betragen kann. Hierzu zählen Kinder, ältere Menschen, Schwangere und Personen mit Immunschwächen. Dies ist im Rahmen einer Risikobewertung zu beachten.

Zusammenfassend bedeutet dies:

- Vergleichsweise geringe Mengenabgabe pro Erzeugnis
- Breite der Produktpalette betriebsspezifisch
- Sehr unterschiedliche bauliche und technische Ausstattung
- Organisation der Abläufe untersteht Fachpersonal
- Ausbildungsstand der Mitarbeiter geregelt
- Verpflegung von Menschen aller Bevölkerungsschichten

8.3 Schlachten in handwerklichen Metzgereibetrieben

Vom fleischergewerblichen Standpunkt aus gesehen, ist unter dem Begriff „Schlachtung“ die Summe aller Arbeiten zusammenzufassen, welche den Zweck verfolgen, aus dem lebenden Schlachttier die zur Ernährung des Menschen bestimmten Fleischstücke zu gewinnen (BECHTOLD, 1956).

Nach dem Fleischhygienegesetz § 4 Abs. 1 Nr. 3 wurde „Schlachten“ bisher definiert als: „die Tötung eines in § 1 genannten Tieres (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, andere Paarhufer, Pferde, andere Einhufer, Kaninchen, die als Haustiere gehalten werden) durch Blutentzug.“

Das Tierschutzgesetz § 4a Abs. 1 führt hierzu weiter aus:

Ein warmblütiges Tier darf nur geschlachtet werden, wenn es vor Beginn des Blutentzugs betäubt worden ist.

Die Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV) besagt:

Einhufer, Wiederkäuer, Schweine, Kaninchen oder Geflügel darf im Rahmen seiner beruflichen Tätigkeit nur schlachten oder im Zusammenhang hiermit ruhig stellen oder betäuben, wer im Besitz einer gültigen Bescheinigung der zuständigen Behörde oder der sonst nach Landesrecht beauftragten Stelle (zuständige Stelle) über eine Sachkunde (Sachkundebescheinigung) ist. (§ 4 Abs. 2)

Wer ein Tier schlachtet oder anderweitig mit Blutentzug tötet, muss sofort nach dem Betäuben, und zwar für die in Anlage 2 Spalte 1 genannten Betäubungsverfahren innerhalb des jeweils in Spalte 2 festgelegten Zeitraumes, mit dem Entbluten beginnen. Er muss das Tier entbluten, solange es empfindungs- und wahrnehmungsunfähig ist. Bei warmblütigen Tieren muss er dafür sorgen, dass durch Eröffnen mindestens einer Halsschlagader oder des entsprechenden Hauptblutgefäßes sofort ein starker Blutverlust eintritt. (§ 13 Abs. 3)

Nach dem Entblutungsschnitt dürfen weitere Schlachtarbeiten am Tier erst durchgeführt werden, wenn keine Bewegungen des Tieres mehr wahrzunehmen sind. (§ 13 Abs. 4)

Nach den Anlagen 2, 3 und Teil II (TierSchIV) dürfen demnach

- Rinder mit Bolzenschuss oder elektrischer Durchströmung (Mindeststromstärke bei Rindern über 6 Monate 2,5 Ampere, bei Kälbern 1,0 Ampere) betäubt werden (Kugelschuss nur bei Nottötungen oder für bestimmte erlaubnispflichtige Ausnahmen). Der Entblutungsschnitt beim Rind hat nach der Betäubung mittels Bolzenschuss innerhalb von 60 Sekunden zu erfolgen.

- Schweine mit elektrischer (Gehirn)-Durchströmung (Mindeststromstärke 1,3 Ampere) oder Kohlendioxidexposition betäubt werden (Bolzenschuss, Kugelschuss oder Kopfschlag nur bei Nottötungen oder für bestimmte erlaubnispflichtige Ausnahmen). Der Entblutungsschnitt beim Schwein hat nach der Elektrobetäubung innerhalb von 10 Sekunden bei Liegendentblutung, bzw. 20 Sekunden bei Entblutung im Hängen, zu erfolgen.

Vor diesem rechtlichen Hintergrund hat auch in selbst schlachtenden Metzgereien die Schlachtung zu erfolgen, wobei die handwerkliche Schlachtung gewisse Unterschiede zur industriellen Schlachtung in größeren Schlachthöfen aufweist und daher im Rahmen der Prozesshygiene nachfolgend angesprochen werden soll.

8.3.1 Rinderschlachtung

Die handwerkliche Schlachtung von Rindern wird folgendermaßen durchgeführt: (BECHTOLD, 1956; SCHMIDT, 1953; LIENHOP, 1974, MOISER, 1960)

1. Die Betäubung (erfolgt in der Regel durch Bolzenschuss)
2. Der Blutentzug erfolgt im Liegen oder Hängen (üblich ist beim Rind der Halschnitt, wobei hier Schlund und Luftröhre durchschnitten werden, als auch der Bruststich)
3. Das Abhäuten der dem Enthäutenden zugekehrten oberen Hälfte des Bauches, des Brustkorbs, der Hinterfüße und Vorderfüße. Dazu wird das Rind mit den Gliedmaßen nach oben auf einen Schlachtschragen abgelegt. Das Aufschlitzen der Haut erfolgt zuerst in der Längsrichtung des Rumpfes (Mittelschnitt) in gerader Linie vom Ende der Stichwunde über das Brustbein und endet am After. Quer dazu wird von den Gliedmaßen die Haut, beginnend an den Unterfüßen entlang an der Innenseite, aufgeschnitten. Mittelschnitt und Beinschlitzte sollen rechtwinklig aufeinander treffen. An den aufgeschnittenen Hautöffnungen beginnt nun die Enthäutung mittels Messer des Brust- und Bauchbereiches und der Gliedmaßen bis über die seitliche Bauchwand

Definition Schlachtschragen:

Nach innen abfallende längliche Vorrichtung, in die Schlachttiere zum Enthäuten und teilweisen Ausweiden eingelegt werden; bei Großtieren liegt der Schlachtschragen auf dem Boden, bei Kleinvieh in Tischhöhe. Auch: Schragen, Geiß (FLEISCHWIRTSCHAFT, 2005)

4. Das Absetzen des Kopfes
5. Das Aufbrüsten: Man zerschneidet mit dem Messer die lange Fettkuppe über dem Brustbein in der Mitte und schlägt dann mit dem Spalter das Brustbein durch bzw. eröffnet es mit der Handsäge
6. Das Aufschlossen: Die in der Schambeinfuge zusammenstoßenden Beckenknochen (Schlossknochen) werden durchtrennt. Bei älteren Tieren erfolgen aufbrüsten und aufschlossen im Liegen mit dem Spalter, bei jüngeren Tieren im halbhohen Hängen mit dem Messer. Danach werden die Tiere an den Hintergliedmaßen aufgezogen
7. Das Abhäuten der rückenseitigen Hälfte des Tierkörpers erfolgt, beginnend an der Schwanzwurzelgegend, am Schwanz über den Rücken Richtung Hals mittels Messer oder maschineller Enthäutung

8. Das Entnehmen des Magen-Darm-Traktes erfolgt i.d.R. nach dem Abhäuten der Schwanzwurzelgegend
9. Das Entnehmen des Geschlinges
10. Das Abspalten: Das Halbieren des Schlachtkörpers mittels Beil oder Säge

Folgende Hygienemaßnahmen führen nach STOLLE (1994) in den kritischen Prozessstufen bei der Rinderschlachtung zu einer Verbesserung der Prozesshygiene:

1. Entbluten
Hauteröffnung mit Bruststich, Messersterilisation, Gefäße nur auf notwendige Größe eröffnen, Oesophagus nicht durchtrennen, Zwei-Messer-Methode, Reinigung und Sterilisierung der Messer
2. Separate Kopfbehandlung – Schnitfführung, Kopfenthäutung manuell
3. Absetzen der Gliedmaßenenden nicht über dem bereits enthäuteten Schlachtkörper
4. Enthäutung
Hauteröffnung immer durch Vorstich, Messerwechsel, kein Handkontakt, wichtig im Kontaminationsfall: sofortiges Abtrennen
5. Euterbehandlung
laktierende Euter so früh wie möglich entfernen, Grundsatz: Kuhschlachtung am Ende der Schicht
6. Hautabzug bzw. Hautabzugsmaschine kein Handkontakt, Messerwechsel bzw. Reinigung der Festhaltebacken, Sorgfalt beim Fixieren der Haut, Schwanzquaste darf nicht pendeln
7. Ausweiden
Umschneiden des Anus und Eintüten, Pansen/Rodding, Oesophagus/Rodding, Organentnahme, Wasch- und Sterilisierereinrichtung für pneumatische Messer und Sägen, kein Eintreten in die Bauchhöhle, strenge Personalhygiene des Eviszerators
8. Trimmer
Zusatzpersonal zum Trimmen, d.h. Beseitigung größerer Kontaminationen und mikrobiologischer Veränderungen

8.3.2 Schweineschlachtung

Die handwerkliche Schlachtung von Schweinen wird folgendermaßen durchgeführt: (BECHTOLD, 1956; SCHMIDT, 1953; LIENHOP, 1974; MOISER, 1960)

1. Die Betäubung (erfolgt beim Schwein i. d. R. durch Elektrobetäubung)
2. Der Blutentzug: Üblich ist beim Schwein der Bruststich. Das Blut wird in einer Blutschüssel aufgefangen und muss in einer Blutkanne mittels Rührstecken gerührt werden, um die Gerinnung zu verhindern
3. Das Brühen und Enthaaren. Nach erfolgter Entblutung kommt das Schwein zum Brühen in einen Brühkessel (ca. 60°C bis 65°C) und danach in eine Enthaarungsmaschine, oder aber in eine Brühmaschine mit integrierten Enthaarungswalzen
4. Nachbearbeitung: Auf Enthaarungstischen erfolgt die Nachbearbeitung mit sog. Glocken, die Nachsäuberung mittels Messer, das Entfernen der Klauen und das Ausschneiden von Augen und Ohren
5. Ausnehmen: Die Schweine werden an den Hinterfüßen aufgehängt, aufgeschlosst, der After ausgeschnitten, der Tierkörper vom After bis zum Brustbein eröffnet, der Magen-Darm-Trakt und das Geschlinge entnommen
6. Das Abspalten: Das Halbieren des Schlachtkörpers mittels Beil oder Säge
7. Sengen oder Abflammen: Das Abbrennen verbliebener Borsten mittels Gasbrenner

Folgende Hygienemaßnahmen führen nach STOLLE (1994) in den kritischen Prozessstufen bei der Schweineschlachtung zu einer Verbesserung der Prozesshygiene:

1. Entblutung
Zwei-Messer-Methode, Reinigung und Desinfektion, Überwachung der Blutgewinnungssysteme
2. Brühprozess
Brühzeit/-temperatur, hygienische Qualität der Brühanlage
3. Kratzmaschine
Wasserqualität und Dauer, Sauberkeit der Haken
4. Trockenpeitschen- bzw. Naßpeitschen-Apparat
Reinigung und Desinfektion an Abend vorher
5. Ausweiden
Schlachttechnik und Hygieneverhalten des Personals, Umschneiden des Anus,

Trennschnitte Magen, vorsichtige Entnahme des Magen-Darm-Traktes ohne Kontakt der roten Organe, Einzelaufhängung, strenge Personalhygiene

6. Spalten des Tierkörpers

Reinigung und Desinfektion der Sägen oder Hackspalter, Umsetzen auf Kühlband / unverzügliche Kühlung

Zu guter Letzt sei hier auf eine über 50 Jahre alte und noch immer aktuelle Aussage von LERCHE (1952) hingewiesen:

„Eine unsaubere Schlachtung kann niemals durch Säuberungsverfahren beseitigt werden und ergibt keine Qualitätsware.“

MATERIAL UND METHODEN

9 Erstellung der Arbeitsdokumente

Zu Beginn des Projektes wurden für die Erfassung der Grunddaten der Betriebe ein Betriebserfassungsbogen erstellt und die Anforderungen der neuen Verordnungen in einem Katalog zur praktischen Beurteilung der Betriebe zusammengefasst. Um die Ergebnisse dieser Beurteilung darzustellen, wurde eine Mängelliste ausgearbeitet, zudem entstand noch eine spezielle Probenahmeliste zur Durchführung der mikrobiologischen Eigenkontrollen für Schlachtkörperoberflächen und zur Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

9.1 Erstellung eines Betriebserfassungsbogens

Für die Erstbeurteilung der Betriebe wurde ein Betriebserfassungsbogen erstellt. Die hierfür angeforderten Daten von den Betrieben resultieren aus den Anforderungen an die Zulassung, entsprechend den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Neben den allgemeinen Betriebsangaben, wie Inhaber, Adresse, Mitarbeiterzahl, Arbeitstage, Arbeitszeit und der zuständigen Veterinärbehörde wird hier auch die Art des Betriebes (zugelassener oder registrierter Betrieb), die Tätigkeit (Schlachtung / Zerlegung / Produktion) und die jeweilige Tierart mit der wöchentlichen Stückzahl / Verarbeitungsmenge erfasst. Es folgt eine kurze Erhebung über die Umsetzung der mikrobiologischen Eigenkontrollen und deren Ergebnisse, die Ausbildung, Schulung und Belehrung des Personals, sowie die Durchführung der amtlichen Untersuchungen.

Die Erfassung des Produktionsablaufes ist nach den Tätigkeitsbereichen und Räumlichkeiten gegliedert, jeweils ausführlich über Produktionstage, -zeiten, Mitarbeiterzahl und speziellen Angaben zu den jeweiligen Arbeitsschritten. Dies erleichtert bereits vorab die Einschätzung, für welche Tätigkeiten eine Zulassung nötig ist und ob eine räumliche oder zeitliche Trennung der Produktionsabschnitte im Sinne der neuen Verordnungen vorhanden ist. Des Weiteren sind Angaben über sonstige Räume, wie Lagerräume, Kühlräume, Gefrierräume und Personalräume zu machen, die ebenfalls nach den neuen Verordnungen zu beurteilen sind. Die Frage nach der Art des Vertriebs im Sinne einer Filiale vor Ort, die Belieferung weiterer Filialen oder des Groß- oder Einzelhandels, stellt sich durch die sich daraus ergebende Verpflichtung der verschiedenen Tätigkeiten (Schlachtung / Zerlegung / Produktion) zur Zulassung. Die letztendlich geforderte Kopie des Grundrissplanes dient der Erfassung der vorhandenen Räumlichkeiten und der Einschätzung des Produktionsablaufes.

Der Betriebserfassungsbogen wurde den in Frage kommenden Betrieben zugesandt. Die geforderten Daten wurden von den Betriebsinhabern ohne größere Probleme angegeben und haben zur Erstbeurteilung der Betriebe und zur Einteilung in die

jeweilige Zulassungsverpflichtung im Sinne der Verordnungen ihren Zweck erfüllt.

Anlage 1: Betriebserfassungsbogen

9.2 Erstellung eines Anforderungskataloges

Durch den Umfang der neuen Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 ergab sich die Notwendigkeit einer Zusammenfassung der zukünftigen Anforderungen, um die bisher registrierten, selbst schlachtenden Metzgereien beurteilen zu können.

Dies ist in Form eines Anforderungskataloges in Tabellenform entstanden mit der Gegenüberstellung der zukünftigen Anforderungen "Soll", der vorhandenen Situation "Ist" und einer Spalte "Beurteilung", um damit vor Ort in den Betrieben den Abgleich "Soll - Ist" in einer möglichst einfachen, übersichtlichen und trotzdem umfassenden Form zu dokumentieren und eventuellen Handlungsbedarf in bestimmten Bereichen zielgerichtet festzulegen.

Die ersten drei Anforderungskataloge umfassen die allgemeinen Anforderungen an Lebensmittelbetriebe nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und beinhalten die entsprechenden Bestimmungen über

- Betriebsstätten allgemein
- Betriebsräume
- Beförderung
- Ausrüstungen
- Lebensmittelabfälle
- Wasserversorgung
- Persönliche Hygiene
- Vorschriften für Lebensmittel
- Umhüllen und Verpacken
- Wärmebehandlung
- Schulung des Personals
- Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Außerdem wird hier die Umsetzung der mikrobiologischen Eigenkontrollen erfasst.

Die weiteren Anforderungskataloge richten sich nach Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit den besonderen Anforderungen an

- Schlachtung: Stallungen, Fahrzeugwaschplätze, Schlachträume, Schlachthygiene
- Zerlegung: Zerlegeräume, Zerlegehygiene, besondere Anforderungen an Mägen, Blasen, Därme
- Herstellungsbetriebe von Hackfleisch/Faschierten, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch, Fleischzubereitungen
- Lagerung und Beförderung

und sind durch den getrennten Aufbau nach den verschiedenen Produktionsstufen auch separat anwendbar.

Im letzten Anforderungskatalog sind die zukünftig geforderten Dokumente vom Herkunftsbetrieb, von Schlacht-, Verarbeitungs- und Produktionsbetrieben aufgelistet, um diese in den aktuellen Betriebsablauf bereits mit einzuplanen.

Neben den Anforderungen, die sich aus den Verordnungen ergeben, wurden zur Erleichterung der aktuellen Beurteilung der Betriebe die Auslegungshinweise der Projektgruppe "Erarbeitung risikobasierter Anforderungen an die Zulassung von Betrieben" der Arbeitsgruppe für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAGV) in die jeweiligen Sparten eingearbeitet. Da es sich hier um noch veränderbare Angaben handelt, die erst zu einem späteren Zeitpunkt in die entsprechenden Durchführungsverordnungen und in die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene umgesetzt werden sollen, sind diese Auslegungshinweise noch unter Vorbehalt in der Beurteilung der Betriebe anzuwenden.

Der entstandene Anforderungskatalog als Zusammenfassung der neuen EU-Verordnungen in Verbindung mit den Ausführungshinweisen der AFFL stellt ein Beurteilungsschema im Sinne von Checklisten dar, mit dem die Betriebe vor Ort und während der Produktion bewertet werden sollen. Die Praktikabilität dieses Anforderungskataloges hinsichtlich des Handlings vor Ort wird bei den ersten Betriebsbeurteilungen ebenfalls überprüft.

Anlage 2: Anforderungskatalog mit Auslegungshinweisen

9.3 Erstellung einer Mängelliste

Aus den Diskrepanzen des Anforderungskataloges hinsichtlich Soll/Ist-Zustand wurde eine Mängelliste mit den festgestellten Schwachstellen erstellt. Hier sind die zu ergreifenden Maßnahmen, die von der zuständigen Behörde bzw. dem Überwachungspersonal gefordert oder vorgeschlagen werden, einzutragen und zu gegebener Zeit die Beseitigung zu überprüfen. Die Aufteilung folgt dem Schema:

1. Strukturelle Gegebenheiten
2. Betriebs- und Prozesshygiene
3. Eigenkontrollen und Dokumentation
4. Sonstiges
5. Beurteilung der Zulassungsfähigkeit

Anlage 3: Mängelliste

9.4 Erstellung einer Probenahmeliste

Zur Erfassung der durchzuführenden Probenahme wurde für die Betriebe eine spezielle Probenahmeliste erstellt. Diese erfasst einerseits Proben der Schlachtkörperoberflächen, andererseits eine Auflistung möglicher Probenahmeorte für die Überprüfung der Reinigung und Desinfektion.

Anlage 4: Probenahmeliste

10 Art und Methoden der Probenahme

In den Betrieben wurden bei jeder Besichtigung die mikrobiologischen Eigenkontrollen durchgeführt, um einerseits den Hygienestatus für jeden Betrieb zu Beginn des Projektes festlegen zu können, den Verlauf der Kontrollen während der Dauer der Betreuung darstellen zu können, andererseits aber auch die visuelle Einschätzung der Betriebe auf mikrobiologischer Basis abzugleichen.

Nach der bisher geltenden Entscheidung (EG) 2001/471 wurden die Kontrollen für die Reinigung und Desinfektion mittels Abklatschproben und für die Schlachthygiene mittels Stanzproben der Schlachtkörperoberflächen durchgeführt. Ziel ist hier, eventuelle Schwachstellen in der Hygiene zu analysieren, zu verbessern und Probleme in der Reinigung und Desinfektion und der Schlachthygiene zu beseitigen

10.1 Proben der Schlachtkörperoberflächen

Es wurden in jedem Betrieb destruktive Proben der Schlachtkörperoberflächen (SKO) nach der Schlachtung von Schwein und/oder Rind mittels Stanze genommen, nach den Methoden der Amtlichen Sammlung Art. 64 Abs. 1 LFGB (L 06.00-19 und L 06.00-24/25) verfahren und nach den Vorgaben der derzeit noch geltenden Entscheidung 2001/471/EG beurteilt.

Ziel ist die Prozesskontrolle in Bezug auf fäkale Kontamination und Schlachthygiene. Die bakteriologische Probenahme an Schlachtkörpern in Schlachthöfen nach dem destruktiven oder nichtdestruktiven Verfahren ist an vorgegebenen Probenahmestellen auf einer Gesamtfläche von 20 cm² der Schlachtkörperoberflächen durchzuführen. Zu beurteilen sind die Gesamtkeimzahl (GKZ) und die Enterobakterien (Enter.) wie folgt:

Annehmbar:	GKZ:	Schw. < 4,00	Rd. < 3,50
	Enter.:	Schw. < 2,00	Rd. < 1,50
Kritisch:	GKZ:	Schw. > 3,99	Rd. > 3,49
	Enter.:	Schw. > 1,99	Rd. > 1,49
Unannehmbar:	GKZ:	Schw. > 5,00	Rd. > 5,00
	Enter.:	Schw. > 3,00	Rd. > 2,50

Jeweils anzugeben sind die tagesdurchschnittlichen log-Werte (log₁₀) der bakteriellen Belastung in KbE/cm² (Kolonienbildende Einheiten pro cm²).

Kritische oder unannehbare Ergebnisse sollten Maßnahmen auslösen, die zum Ziel haben, die Prozesskontrolle zu verbessern. Ursachen unbefriedigender Ergebnisse können sein:

- unzureichende Arbeitsverfahren
- unzureichende Ausbildung und/oder Unterweisung
- Verwendung ungeeigneter Reinigungs- oder Desinfektionsmittel oder deren falsche Anwendung

- unzureichende Wartung der Reinigungsgeräte
- unzureichende Aufsicht

Die Bestimmung der Enterobakterien wird als Indikator fäkaler Kontamination betrachtet. Wobei in Studien diese überwiegend nur in geringer Anzahl oder unterhalb der Nachweisgrenze vorkamen und Rinder im Vergleich zu Schweinen eher mit Enterobakterien kontaminiert waren. Dies ist möglicherweise auf den höheren Kontaminationsdruck ausgehend vom Fell der Rinder zurückzuführen (ZWEIFEL et al., 2005). Kritische Ergebnisse in der Gesamtkeimzahl in der Schweineschlachtung sind den o.g. Ursachen oftmals nicht in jedem Fall zuzuordnen. Nach einer Behandlung der Oberflächen am Ende des Schlachtvorgangs durch abflammen liegen die Ergebnisse zwar in der Regel im annehmbaren Bereich (WYSS, 2005), grundsätzlich ist eine generelle nachträgliche Dekontamination jedoch keine Alternative, um die Schlachthygiene zu vernachlässigen. Hier muss immer eine Sensibilisierung der Mitarbeiter hinsichtlich der Hygieneproblematik erfolgen. Die Überprüfung der Schlachthygiene bietet auch in kleinen Betrieben die Möglichkeit der Elimination von mikrobiellen Schwachstellen. Den Verantwortlichen sollten im Zuge der Ursachenidentifizierung neue Methoden und Verfahren an die Hand gegeben werden, um die „eingefahrenen“ betriebseigenen Techniken zu überdenken, bei kritischen Ergebnissen zu überarbeiten und die Chancen der kontinuierlichen Verbesserung der Hygiene und der Produktqualität wahrzunehmen (BUCHER und STOLLE, 2005).

Zur Auswertung wurden Werte $\log < 1$ für die Grafiken $\log = 1$ gesetzt.

10.2 Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

Des Weiteren wurden zur Überprüfung der Reinigung und Desinfektion (R+D) in den Räumen Schlachtung, Zerlegung (soweit vorhanden) und Produktion (soweit vorhanden) jeweils 10 Abklatschproben auf Gesamtkeimzahl und 10 Abklatschproben auf Enterobakterien (pro Raum) mittels RODAC-Platten vor Produktionsbeginn genommen. Das Verfahren erfolgte nach den Methoden der Amtlichen Sammlung Art. 64, Abs. 1 LFGB (L 06.00-18/19), die Beurteilung nach den Vorgaben der derzeit geltenden Entscheidung 2001/471/EG.

Ziel ist die Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionsstandards. Die bakteriologische Probenahme zur Überprüfung von Reinigung und Desinfektion in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben ist mittels AGAR-Abklatschplattenverfahren oder Tupfverfahren auf einer Probenahmefläche von 20 cm² durchzuführen. Die Beurteilung von Gesamtkeimzahl (GKZ) und Enterobakterien (Entero.), jeweils anzugeben in KbE/cm² (Kolonienbildende Einheiten pro cm²), ist wie folgt:

Annehmbarer Bereich:	GKZ: 0-10/cm ² ,	Entero.: 0-1/cm ²
Nicht annehmbarer Bereich:	GKZ > 10/cm ² ,	Entero. > 1/cm ²

Im Fall nicht annehmbarer Ergebnisse sollten die Ursachen in Gesprächen mit dem Reinigungspersonal ermittelt werden. Ursachen können sein:

- unzureichende Ausbildung oder Unterweisung
- Verwendung ungeeigneter Reinigungs- oder Desinfektionsmittel oder deren falsche Anwendung
- unzureichende Wartung der Reinigungsgeräte
- unzureichende Überwachung

Die Überprüfung der R+D bietet bei der Beurteilung der Wirksamkeit der angewandten Reinigungsverfahren und –mittel, sowie der korrekten Durchführung die wichtigste Möglichkeit, Schwachstellen festzustellen. Wenn hierdurch gleichzeitig die Möglichkeit besteht, dass Reinigungs- und Desinfektionsmittel gespart werden können, weil sie sinnvoller eingesetzt werden, entsteht neben der verbesserten Produktqualität und damit einer längeren Haltbarkeitsdauer auch ein spürbarer Kostenvorteil (BUCHER und STOLLE, 2005).

11 Auswahl der Betriebe

Die praktische Umsetzung des neuen EU-Hygienepaketes sollte in registrierten, selbst schlachtenden Metzgereien erfolgen. Dazu musste eine Auswahl der teilnehmenden Betriebe zur Durchführung des Projektes getroffen werden, wobei hier "drei kleinere, drei mittlere und drei große" registrierte Betriebe auszuwählen waren. Die Veterinärämter wurden angeschrieben, mit der Bitte, in Frage kommende und interessierte Betriebe zu melden. Teilweise entstanden die Kontakte zu den Metzgereien auch durch persönliche Anfrage.

Aus den primär 22 gemeldeten Betrieben wurden 9 Betriebe ausgewählt, die den genannten Vorgaben entsprachen. Dazu wurden 4 Betriebe bereits im Vorfeld abgelehnt, da es sich hier um Zerlegebetriebe handelte, die nicht selbst schlachten, so dass letztendlich noch 18 Betrieben der Betriebserfassungsbogen zugesandt und ein Besichtigungstermin vor Ort außerhalb der Produktionszeiten vereinbart wurde.

Die Festlegung für das Kriterium „kleiner, mittlerer, großer Betrieb“ wurde bei der Beurteilung der Betriebe anhand der Schlachtzahlen getroffen, wobei ein kleiner Betrieb demgemäß bis 5 Großvieheinheiten (GVE) pro Woche schlachtet, ein mittlerer 5 – 10 GVE und ein großer Betrieb 10 – 20 GVE, unabhängig davon, um welche Tierart es sich handelt oder wie viele Mitarbeiter oder Filialen der Betrieb hat.

Die Entscheidung für die Teilnahme an dem Projekt bezog sich in erster Linie auf die betrieblichen Voraussetzungen. Vor dem ersten Besichtigungstermin waren die baulichen, ablauftechnischen und hygienischen Voraussetzungen ein Auswahlkriterium ersten Ranges. Es stellte sich allerdings bereits zu Beginn der Untersuchung heraus, dass die Motivation des Betriebsinhabers und die Offenheit für Veränderungen für die Teilnahme an dem Projekt unabdingbar waren. Da es sich hier um ein Projekt handelte, welches für alle Beteiligten auf freiwilliger Basis durchgeführt wurde und die Betreuung der Betriebe in ausschließlich beratender Form erfolgte, war das Engagement der Betriebsinhaber unbedingt erforderlich um eine konstruktive Zusammenarbeit zu ermöglichen.

Die Entscheidung für den frühzeitigen Ausschluss aus dem Projekt fiel für einige Betriebe aufgrund der negativen Grundeinstellung und Haltung gegenüber jeglicher Veränderungen. Eine Zusammenarbeit ist in sinnvoller Weise nicht möglich, wenn von Betriebsinhabern schon die bereits geltenden Anforderungen an mikrobiologische Eigenkontrollen als „reine Schikane“ angesehen werden, ohne die Chance einer Verbesserung der Qualität der eigenen Produkte zu erkennen oder das entsprechende Verständnis für den Verbraucherschutz zu entwickeln. Die Information über die neuen EU-Verordnungen und die mit den neuen Verordnungen verbundene Zulassungspflicht für selbst schlachtende Metzgereien löste bei einigen Betriebsinhabern grundsätzliches Unverständnis aus, welches sich nicht nur in genereller Abwehrhaltung zeigte, sondern auch gegen jede Form von Aufklärung und Information resistent war. Durch diesen ausgeprägten Pessimismus wird jegliche Innovation für den eigenen Betrieb verhindert. Mit dieser negativen Vision wird hier von den Betriebsinhabern ernsthaft in Betracht gezogen werden, das Schlachten aufzugeben, um sich grundsätzlich nicht mit der Problematik der Zulassungsverpflichtung auseinandersetzen zu müssen. Oftmals gründet sich diese mangelnde Motivation auf schlechte Informationsvermittlung und Angst, die aus

„Nichtverstehen“ resultiert. Leider ist es in den kurzen Gesprächen bei den Betriebsbesichtigungen nicht in allen Fällen gelungen, bei diesen Betriebsinhabern durch Information über kommende Anforderungen die Motivation für den eigenen Betrieb wieder zu entfachen, so dass eine Zusammenarbeit hier nicht auf fruchtbaren Boden für beide Seiten gefallen wäre. Eine andere Art Abwehrhaltung zeigt sich in Betriebsinhabern, die so von ihrem eigenen Betrieb und ihrer Arbeit überzeugt sind, dass sie für keinerlei Neuerungen offen sind. Die persönliche Einstellung „bei uns ist noch nie etwas passiert“ oder „das haben wir schon immer so gemacht“ blockiert die Offenheit und Akzeptanz gegenüber den neuen Verordnungen. Eine Zusammenarbeit auf beratender Basis mit solchermaßen toleranzarmen Betriebsinhabern, die im Zuge ihrer eigenen Überzeugung keine Ratschläge und Kritik annehmen, ist ebenfalls für alle Beteiligten irrelevant.

Die letztgenannten Beispiele wurden als Ausschlusskriterien für die Teilnahme an dem Projekt festgelegt. Aufgrund dieser Feststellungen während der Gespräche war die Motivation und das Engagement der Betriebsinhaber ein Hauptauswahlkriterium, das Interesse und die Begeisterung für dieses Projekt waren Voraussetzung für die Teilnahme.

Im Nachfolgenden werden die besichtigten Betriebe vorgestellt und direkt die Entscheidung über die Auswahl angehängt, um den Bezug zu den vorgestellten Betrieben zu behalten. In Praxi wurde die Entscheidung nach Besichtigung aller Betriebe getroffen.

1. Betrieb: Metzgerei 1

Bei der Metzgerei 1 handelt es sich um einen kleinen Schlachtbetrieb mit angeschlossenem großem Gasthaus und Hotel. Im Schlachthaus wird pro Woche ein Rind geschlachtet und ca. 15 Schweine zerlegt, die aber bereits in Hälften zugekauft werden. Die Rinderschlachtung soll jedoch aus Image-Pflege erhalten bleiben. Da der Verkauf der Produkte nur im angeschlossenen Laden und im Gasthaus erfolgt, ist die Zulassung nur für den Schlachtraum erforderlich. Vorhanden sind ein Stall, ein Schlachtraum, in dem auch zerlegt wird, ein Produktionsraum, drei Kühlräume, ein Gefrierraum und Lagerräume, Personalräume sind teilweise nicht vorhanden oder gerade im Bau. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind umgesetzt und annehmbar, die Beprobung der Schlachtkörperoberflächen wurde noch nicht durchgeführt, ein HACCP-Konzept ist nicht vorhanden, die Schulung nach LMHV und die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) ist nicht dokumentiert. Zur persönlichen Einschätzung der Betriebsinhaber ist zu sagen, das Metzgerei und Gasthof von jeweils einem der beiden Brüder geführt wird, die Zuständigkeiten klar getrennt sind, aber beide ihren Betrieb mit Erfolg und Engagement führen und daher auch offen für Änderungsvorschläge sind. Beide sind an einer Zusammenarbeit sehr interessiert.

Der Betrieb wurde für das Projekt ausgewählt.

2. Betrieb: Metzgerei 2

Die Metzgerei 2 ist ebenfalls ein kleiner Familienbetrieb mit direktem Verkauf im angeschlossenen Laden und einer weiteren Filiale, daher ist hier die Zulassung vom Schlachtung, Zerlegung und Produktion nötig. Geschlachtet werden hier ca. zehn

Schweine und ein Rind pro Woche. Vorhanden sind ein kleiner Stall, ein Schlachtraum, ein Produktionsraum, zwei Kühlräume und ein Gefrierraum. Die Zerlegung erfolgt im Produktionsraum. Von den zwei vorhandenen Kühlräumen wird einer für frisch geschlachtetes Fleisch, bereits zerlegtes Fleisch und auch geräucherte bzw. fertige Produkte genutzt, der zweite Kühlraum ist ein reiner Ladenkühlraum. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt, ein HACCP-Konzept und die Dokumentation von Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG sind nicht vorhanden. Der Betriebsinhaber macht einen sehr umgänglichen und offenen Eindruck und ist an der Mitwirkung in diesem Projekt sehr interessiert.

Der Betrieb wurde für das Projekt ausgewählt.

3. Betrieb: Metzgerei 3

Die Metzgerei 3 ist ein kleiner Betrieb mit direktem Verkauf im angeschlossenen Laden und einer Filiale, über die ca. 60 % der Produkte verkauft werden. Hier ist die Zulassung von Schlacht- und Produktionsraum erforderlich. Geschlachtete werden ca. 20 Schweine an zwei Tagen pro Woche. An Räumen sind ein Schlachtraum, ein Produktionsraum, zwei Kühlräume, ein Gefrierraum und Personalräume vorhanden. Zerlegt wird im Produktionsraum, auch hier wird nur ein Kühlraum für frisch geschlachtetes und bereits zerlegtes Fleisch genutzt, fertige Produkte werden aber größtenteils im Ladenkühlraum gelagert. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind umgesetzt, die Ergebnisse annehmbar, ein HACCP-Konzept und die Dokumentation der Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG sind nicht vorhanden. Der Betriebsinhaber macht einen sehr positiven Eindruck und will seinen Betrieb vor allem in Bezug auf Reinigung und Desinfektion und die Schulung seiner Mitarbeiter wesentlich verbessern. Einer Mitarbeit an dem Projekt steht er sehr aufgeschlossen gegenüber.

Der Betrieb wurde für das Projekt ausgewählt.

4. Betrieb: Metzgerei 4

Die Metzgerei 4 gehört zu den mittleren Betrieben, wobei sich hier der Schlachtraum, der Zerlegeraum und ein Laden am Hauptstandort befinden, die Produktion mit einem angeschlossenen Laden und eine weitere Filiale in ca. 10 km Entfernung. Dementsprechend müssen hier Schlachtraum, Zerlegeraum und Produktionsraum zugelassen werden. Geschlachtete werden ca. 15 Schweine und zwei Rinder pro Woche. Am Hauptstandort sind ein Schlachtraum, ein Zerlegeraum, drei Kühlräume und ein Gefrierraum vorhanden, am Produktionsstandort der Produktionsraum, ebenfalls drei Kühlräume, ein Gefrierraum und die Personalräume. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt, die Dokumentation der Schulung nach LMHV und der Belehrung nach IfSG ist vorhanden, ein HACCP-Konzept existiert nicht. Der Betriebsinhaber macht einen umgänglichen Eindruck, sein Sohn, der im Betrieb mitarbeitet und diesen übernehmen wird, wirkt fachlich doch sehr unbeholfen. Aufgrund der Konstellation von getrennten Verarbeitungsorten ist der Betrieb für das Projekt interessant.

Der Betrieb wurde für das Projekt ausgewählt.

5. Betrieb: Metzgerei 5

Die Metzgerei 5 zählt zu den mittleren Betrieben, verkauft wird im angeschlossenen Laden, so dass auch nur eine Zulassung des Schlachtraumes nötig ist. Geschlachtet werden ca. 15 Schweine und zwei Rinder pro Woche. Ein Stall, ein Schlachtraum, ein Produktionsraum, drei Kühlräume, ein Gefrierraum und Personalräume sind vorhanden. Die Zerlegung erfolgt im Schlachtraum. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind gemacht, die Ergebnisse annehmbar. Die Dokumentation der Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG ist vorhanden, ein HACCP-System fehlt. Der Betriebsinhaber macht einen sehr umgänglichen und sympathischen Eindruck, der Änderungsvorschlägen offen gegenüber steht und an dem Projekt sehr interessiert ist.

Der Betrieb wurde für das Projekt ausgewählt.

6. Betrieb: Metzgerei 6

Die Metzgerei 6 ist ein mittlerer Betrieb mit drei Filialen, so dass hier die Zulassung von Schlachtung, Zerlegung und Produktion nötig ist. Hier werden wöchentlich ca. 20 Schweine und zwei Rinder geschlachtet. Vorhanden sind Schlacht-, und Produktionsraum, drei Kühlräume, ein Gefrierraum und Personalräume. Die Zerlegung erfolgt im Produktionsraum. Der Betrieb befindet sich in einem Bauernhaus, in dem der Zugang zu den Produktionsräumen nur durch die privaten Wohnräume des Seniors möglich ist, die Personalräume befinden sich ebenfalls im privaten Teil des Gebäudes. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt, die Schulung nach LMHV und die Belehrung nach IfSG nicht dokumentiert, ein HACCP-System nicht vorhanden. Der Betriebsinhaber ist sich dessen bewusst, dass er seinen Betrieb umbauen muss, was er auch für die nächsten 2 - 5 Jahre einplant, hierzu ist er für jede Hilfe dankbar und daher auch an einer Zusammenarbeit sehr interessiert. Er macht von seiner Grundeinstellung her einen positiven Eindruck.

Der Betrieb wurde für das Projekt ausgewählt.

7. Betrieb: Metzgerei 7

Die Metzgerei 7 ist mit einer Schlachtzahl von ca. zehn Rindern pro Woche ein größerer Betrieb. Wobei hier für den eigenen Laden nur wenig geschlachtet und produziert wird, der Hauptanteil der Schlachtung und Zerlegung wird im Auftrag der zahlreichen umliegenden Metzgereien durchgeführt. Demnach sind Schlachtung und Zerlegung zuzulassen, allerdings ist nur ein Schlachtraum vorhanden, in dem auch zerlegt wird. An weiteren Räumlichkeiten stehen ein Produktionsraum, ein großer Schlachtkühlraum, zwei kleine Produktionskühlräume und ein Gefrierraum zur Verfügung. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen für Reinigung und Desinfektion sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt worden, die Beprobung der Schlachtkörperoberflächen wurde noch nicht durchgeführt. Eine Dokumentation der Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG, sowie ein HACCP-Konzept sind nicht vorhanden. Der Betriebsinhaber macht einen umgänglichen Eindruck, er hat sich als einziger Metzger im Umkreis hauptsächlich auf die Schlachtung für die umliegenden Metzgereien spezialisiert.

Der Betrieb wurde für das Projekt ausgewählt.

8. Betrieb: Schlachthof

Der Betrieb 8 ist ein kleiner Schlachthof und wird als Betreibergemeinschaft von fünf Metzgereien aus der Umgebung geführt. Die jeweiligen Metzgermeister schlachten dort selbst, insgesamt ca. sechs Rinder und ca. 30 Schweine pro Woche, es handelt sich hier um einen größeren Betrieb. In der Regel findet keine Zerlegung statt, die Tierkörperhälften werden in den Metzgereien selbst zerlegt, daher muss nur der Schlachtraum zugelassen werden. Vorhanden sind ein Stall, ein großer Schlachtraum und ein großer Kühlraum. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen durchgeführt. Die Schulung nach LMHV und die Belehrung nach IfSG erfolgt in den jeweiligen Betrieben selbst. Ein HACCP-System ist nicht vorhanden. Die verantwortlichen Metzger machen einen umgänglichen Eindruck und möchten die Schlachtung dort unbedingt erhalten.

Der Betrieb wurde für das Projekt ausgewählt.

9. Betrieb: Hofgut

Der Betrieb 9 ist ein Hofgut mit Produktion und Vertrieb von biologischen Produkten, die im eigenen Hofladen, im eigenen großen Gasthaus, über acht weitere Filialen und durch Belieferung von Groß- und Einzelhandel in den Verkehr gebracht werden. Hier müssen Schlachtung, Zerlegung und Produktion zugelassen werden. Es handelt sich um einen größeren Betrieb, geschlachtet werden ca. zehn Rinder und 45 Schweine pro Woche. Vorhanden sind Stallungen, ein Schlachtraum mit Kuttellei, ein Zerlegeraum, ein Produktionsraum, zehn Kühlräume, zwei Gefrierräume, Personalräume, diverse Lager-, Verpackungs- und Kommissionierräume. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen der Reinigung und Desinfektion sind mit annehmbaren Ergebnissen durchgeführt, die Schlachtkörperoberflächen wurden noch nicht beprobt. Die Schulung nach LMHV und die Belehrung nach IfSG sind dokumentiert, ein HACCP-System ist nicht vorhanden. Der Betriebsinhaber und der verantwortliche Metzgermeister machen einen umgänglichen Eindruck.

Der Betrieb wurde für das Projekt ausgewählt.

10. Betrieb: Metzgerei 10

Die Metzgerei 10 ist ein kleiner Betrieb mit angeschlossenem Laden und Gasthaus. Hier ist nur die Zulassung des Schlachtraumes nötig. Geschlachtet werden ca. zehn Schweine pro Woche. Vorhanden sind ein Schlachtraum, ein Zerlegeraum, ein Produktionsraum, wobei alle Räume durch offene Durchgänge verbunden sind und keine wirkliche Trennung vorhanden ist. Des Weiteren sind zwei Kühlräume, ein Gefrierraum, ein separater Ladenkühlraum und Personalräume vorhanden. Die Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen durchgeführt, ein HACCP-Konzept sowie weitere Dokumentationen sind nicht vorhanden. Der Betriebsinhaber ist jeglichen Neuerungen gegenüber sehr pessimistisch eingestellt, er hat für die mikrobiologischen Eigenkontrollen oder gar ein HACCP-Konzept kein Verständnis, auch konnten ihm die zukünftigen Anforderungen und die Verpflichtung zur Zulassung des Schlachtraumes während des persönlichen Gespräches nicht vermittelt werden. Es war, sicherlich auch aufgrund von

Verständigungsschwierigkeiten, nicht möglich, ihm die Vorteile einer Zusammenarbeit mit Hinführung auf die Zulassung seines Betriebes durch dieses Projekt darzustellen.

Der Betrieb war für das Projekt nicht geeignet.

11. Betrieb: Metzgerei 11

Die Metzgerei 11 ist ein kleiner Betrieb mit direkt angeschlossenen Laden, so dass hier nur die Zulassung des Schlachtraumes nötig ist. Geschlachtet werden ca. sieben Schweine und ein Rind pro Woche. Der Betrieb verfügt über einen Stall, einen Schlachtraum, einen Produktionsraum, einen Zerlegeraum, zwei Kühlräume, einen Gefrierraum und Personalräume. Die Produktionsräume sind, wie in vielen gewachsenen Betrieben, durch nicht sinnvoll geplante An- und Umbauten der vergangenen Jahre sehr ungünstig zueinander gelegen. So kann der Schlachtraum nur durch den Produktionsraum betreten werden, das frisch geschlachtete Fleisch muss durch den Produktionsraum getragen werden über den Flur, da die Kühlräume und der Gefrierraum nur vom Flur aus zugänglich sind. Zur Zerlegung muss das Fleisch wieder über den Flur in den Zerlegeraum getragen werden (keine Rohrbahnen vorhanden). Der Betriebsablauf ist durch die baulichen Voraussetzungen ungünstig organisiert. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen durchgeführt, die Dokumentation für Schulungen nach LMHV und Belehrung nach IfSG vorhanden, ein HACCP-Konzept ist im Rahmen der Möglichkeiten eines kleinen Betriebes vorhanden. Der Betriebsinhaber hat sich im Gespräch als äußerst unkooperativ dargestellt, dies ist für eine konstruktive Zusammenarbeit ungeeignet.

Der Betrieb war für das Projekt nicht geeignet.

12. Betrieb: Metzgerei 12

Die Metzgerei 12 ist mit der Schlachtung von ca. zehn Schweinen und einem Rind ebenfalls ein kleiner Betrieb. Da der Verkauf nur über den angeschlossenen Laden stattfindet, ist nur eine Schlachtraum-Zulassung nötig. Vorhanden sind hier ein Stall, ein Schlachtraum, in dem auch zerlegt wird, ein Produktionsraum, zwei Kühlräume, ein Ladenkühlraum, ein Gefrierraum und Personalräume. Die Türen von Schlacht- und Produktionsraum zum Hof stehen offen, während noch zerlegt wird und Fertigprodukte offen im Produktionsraum liegen. Hof und Stall sind verunreinigt mit Knochen und Kot, da hier zwei große Hunde frei herumlaufen, die Kühlräume und der Gefrierraum sind eklatant vernachlässigt und gänzlich ungeordnet. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen konnten nicht vorgelegt werden, sowie auch keine weitere Dokumentation, ein HACCP-Konzept ist nicht vorhanden. Der Betriebsinhaber ist sehr schwer einzuschätzen, da er sich am Gespräch kaum beteiligt hat, weder in positiver noch negativer Weise. Auch kann nicht beurteilt werden, ob er sich der beträchtlichen Unordnung und der hochgradig unhygienischen Zustände in seinem Betrieb bewusst ist und diese aus Bequemlichkeit und Desinteresse hinnimmt oder ob er den erheblichen Mangel an Basishygiene überhaupt nicht zur Kenntnis nimmt.

Der Betrieb war für das Projekt nicht geeignet.

13. Betrieb: Landwirtschaftlicher Betrieb mit eigener Schlachtung

Der Betrieb 13 ist ein landwirtschaftlicher Betrieb, der Charolais-Rinder mäset und diese dann selbst schlachtet. Die geschlachteten Rinder werden meist in Vierteln direkt an Metzgereien vor Ort verkauft, eine Zerlegung oder Produktion findet nicht statt. Die Zulassung ist hier nur für den Schlachtraum notwendig. Dementsprechend ist nur ein sehr kleiner Schlachtraum mit Kühlraum vorhanden. Der Stall der Rinder ist direkt neben dem Schlachtraum. Außerdem befinden sich noch zwei Räume im Rohbau, die evtl. als Zerlegeraum und Verkaufsraum geplant sind, sowie eine Toilette im Rohbau. Personalräume sind nicht vorhanden. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen für Reinigung und Desinfektion sind mit annehmbaren Ergebnissen durchgeführt, die Beprobung der Schlachtkörperoberflächen ist noch nicht erfolgt. Schulungen und Belehrungen sind nicht gemacht, ein HACCP-Konzept ist nicht vorhanden. Die Familie macht einen sehr netten und sympathischen Eindruck, die für jede Hilfe und Information dankbar ist. Allerdings wurde der Betrieb erst vor kurzen an den Sohn übergeben, so dass hier zur Zeit sehr viel umgebaut und umorganisiert wird, der Umbau der Räume wird sicherlich noch die nächsten Jahre in Anspruch nehmen. Im Rahmen der begrenzten Zeit des Projektes ist in der kurzen Zeit keine Beratung und entsprechende Umgestaltung möglich.

Der Betrieb war für das Projekt nicht geeignet.

14. Betrieb: Metzgerei 14

Die Metzgerei 14 ist ein mittlerer Betrieb mit angeschlossenen Laden und drei weiteren Filialen, daher ist die Zulassung von Schlachtung, Zerlegung und Produktion notwendig. Geschlachtet werden hier ca. 20 Schweine und 1 Rind pro Woche. Von baulicher Seite vorhanden sind ein Stall, ein Schlachtraum, ein Produktionsraum, in dem auch zerlegt wird, drei Kühlräume, ein Gefrierraum und Personalräume. Der Produktionsablauf ist, obwohl hier ältere Bausubstanz vorliegt, von unrein nach rein hervorragend gelöst, ebenso wie die Bestückung der Kühlräume dem Bearbeitungsgrad des Fleisches angepasst ist. Der Betrieb ist zweckmäßig gegliedert und übersichtlich. Die Kühlräume aufgeräumt und sauber. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind durchgeführt, die Ergebnisse annehmbar, die Dokumentation der Schulung nach LMHV und der Belehrung nach IfSG, sowie ein HACCP-Konzept sind nicht vorhanden. Sowohl bei dem Betriebsinhaber als auch bei seinem Sohn fehlt noch die Einsicht für mikrobiologische Eigenkontrollen, Dokumentation oder Eigenkontrollsysteme nach den HACCP-Grundlagen. Der Betrieb benötigt außer einem funktionierenden und gelebten Eigenkontrollsystem kaum noch Hilfe auf dem Weg zur Zulassung.

Der Betrieb war für das Projekt nicht geeignet.

15. Betrieb: Metzgerei 15

Die Metzgerei 15 ist ein mittlerer Betrieb mit angeschlossenen Laden und Gasthaus. Die Zulassung ist nur für den Schlachtraum erforderlich. Geschlachtet werden ca. 25 Schweine und ein Rind pro Woche. Vorhanden sind ein Stall, ein Schlachtraum, in dem auch zerlegt wird, ein Produktionsraum, ein Kühlraum, ein Gefrierraum, zwei mobile Kühlcontainer, die vor dem Schlachthaus stehen und Personalräume. Schlacht- und Produktionsraum sind durch offene Durchgänge getrennt, die

produzierte Ware wird in offenen Eurokisten über den Hof getragen und über den Hintereingang des Gasthauses in den Ladenkühlraum transportiert, da eine direkte Verbindung nicht vorhanden ist. In den Kühlräumen herrscht große Unübersichtlichkeit, sie sind gänzlich überfüllt, eine Trennung von frischem Fleisch und fertigen Erzeugnissen wird nicht berücksichtigt. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt, die Dokumentation der Schulung nach LMHV und der Belehrung nach IfSG ist vorhanden, ein HACCP-Konzept nicht erstellt. Der Betriebsinhaber läuft in Straßenkleidung und mit einer immer brennenden Zigarette durch Schlacht-, Produktions- und Kühlräume, seine Unordnung in den Kühlräumen ist ihm nicht bewusst. Er ist von seiner Arbeit absolut überzeugt und wird sich auch nicht zur Einsicht bringen lassen, dass er hier etwas ändern muss. Eine Zusammenarbeit ist deswegen wenig konstruktiv.

Der Betrieb war für das Projekt nicht geeignet.

16. Betrieb: Hofgut mit eigener Landwirtschaft

Der Betrieb 16 ist ein Hofgut mit eigener Landwirtschaft, die hier hergestellten biologischen Produkte werden sowohl über einen Hofladen, als auch über einen Lieferservice im größeren Umkreis vermarktet. Die Zulassung ist für Schlachtung, Zerlegung und Produktion erforderlich. Geschlachtet werden hier etwa 15 Schweine und fünf Rinder pro Woche, es handelt sich also um einen mittleren Betrieb. Teilweise stammen die Tiere aus eigener Erzeugung, teilweise werden diese von biologisch arbeitenden Betrieben aus der Region zugekauft, Stallungen sind daher für eigene Tiere vorhanden, ein Wartestall vor dem Schlachtraum ist geplant. Weiterhin sind ein Schlachtraum, ein Zerlegeraum, ein Produktionsraum, sieben Kühlräume und ein Gefrierraum vorhanden. Diese sind jedoch über einen ungünstigen Kreuzungspunkt miteinander verbunden, so dass ein kontinuierlicher Produktionsablauf von unrein nach rein durch die baulichen Voraussetzungen nicht möglich ist. Dies wird dadurch gelöst, dass zu Schlachtzeiten nicht produziert wird. Die Personalräume sind durch unumgängliche Hygieneschleusen von den Verarbeitungsräumen getrennt. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt. Die Dokumentation der Schulung nach LMHV und der Belehrung nach IfSG ist vorbildlich vorhanden, ein HACCP-Konzept ist im Aufbau. Sowohl der verantwortliche Metzgermeister als auch die zuständige Qualitätsmanagementbeauftragte sind sich der Schwachstellen in ihrem Betrieb bewusst und arbeiten zielstrebig darauf hin, diese zu beseitigen. Die Hygiene und das Qualitätsbewusstsein werden in diesem Betrieb vorbildlich gelebt, die positive Betriebsphilosophie und die Aufgeschlossenheit der verantwortlichen Personen gegenüber den zukünftigen Anforderungen machen eine Betreuung dieses Betriebes im Hinblick auf die Zulassung überflüssig.

Der Betrieb war für das Projekt nicht geeignet.

17. Betrieb: Metzgerei 17

Die Metzgerei 17 ist ein größerer Betrieb mit einer Schlachtzahl von ca. zwei Rindern und 45 Schweinen pro Woche. Der Verkauf erfolgt über den angeschlossenen Laden und über die Auslieferung an Groß- und Einzelhandel (ca. 60 %), daher müssen Schlachtung, Zerlegung und Produktion zugelassen werden. Vorhanden sind ein Schlachtraum, in dem auch zerlegt wird, ein Produktionsraum, vier Kühlräume, zwei

Gefrierräume und Personalräume. Der Betrieb ist in allen Räumen zu klein für die derzeitigen Schlachtzahlen. Die Kühlräume sind bis unter die Decke und an die Türen voll gestapelt und nicht mehr zu betreten, die Hygiene ist aufgrund des absoluten Platzmangels schlecht. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit teilweise nicht annehmbaren Ergebnissen durchgeführt, eine Dokumentation der Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG existiert nicht. Ein HACCP-System ist nicht vorhanden. Der Betriebsinhaber baut derzeit einen neuen Schlachtraum und einen Zerlegeraum an, diese Räume sollen Ende 2006 fertig sein und damit dem Platzmangel ein Ende setzen, wobei er dann auch seine Schlachtzahlen verdoppeln will. Er sieht das derzeitige Chaos in Produktions- und Kühlräumen und die damit verbundene mangelhafte Betriebshygiene nicht als organisatorisches Problem, sondern, wenn überhaupt, dann nur in Zusammenhang mit dem Platzmangel. Da sich dieses Problem, seiner Meinung nach, mit Fertigstellung des Neubaus von selbst löst, wird er vorher für Änderungen organisatorischer Art nicht zugänglich sein und sich mit seinen hygienischen Mängeln nicht auseinandersetzen.

Der Betrieb war für das Projekt nicht geeignet.

18. Betrieb: Metzgerei 18

Die Metzgerei 18 ist ein größerer Betrieb mit einer wöchentlichen Schlachtung von ca. fünf Rindern und 80 Schweinen. Der Verkauf erfolgt über den angeschlossenen Laden, vier weiteren Filialen und die Auslieferung an den Großhandel, daher müssen Schlachtung, Zerlegung und Produktion zugelassen werden. Vorhanden sind zwei Schlachträume, ein Zerlegeraum, zwei Produktionsräume, 12 Kühlräume, zwei Gefrierräume und Personalräume. Der Produktionsablauf von unrein nach rein ist vorbildlich organisiert, es gibt keine ungünstigen Kreuzungspunkte oder Warenrückläufe, Hygieneschleusen sind vorhanden. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind umgesetzt, die Ergebnisse weitestgehend annehmbar. Die Schulung nach LMHV und die Belehrung nach IfSG werden dokumentiert, ein HACCP-System mit Dokumentation ist minimal vorhanden, jedoch im Aufbau. Der Betriebsinhaber setzt sich aktiv mit den Hygieneanforderungen auseinander, der Betrieb ist vorbildlich geführt, ein HACCP-Konzept im Aufbau, die zukünftigen Anforderungen an die Zulassung sind weitestgehend bereits erfüllt. Die Betreuung dieses Betriebes auf dem Weg zur Zulassung ist nicht nötig.

Der Betrieb war für das Projekt nicht geeignet.

12 Zusammenfassung der Auswahl der Betriebe

Von den 18 zur Auswahl stehenden Betrieben wurden 9 Betriebe anhand der Größe und der Motivation des Betriebsinhabers für das Projekt ausgewählt (Betriebe 1 bis 9). Die Entscheidung bezüglich der Betriebe, die für das Projekt nicht in Frage kommen, gliedert sich wie folgt: drei Betriebe sind vorbildlich geführt und erfüllen bereits weitestgehend die Anforderungen an die Zulassung, daher ist eine Betreuung nicht nötig (Betriebe 14, 16, 18). Vier Betriebe sind aufgrund fehlender Motivation, Desinteresse oder absehbarer unkonstruktiver Zusammenarbeit für das Projekt nicht geeignet (Betriebe 10, 11, 15 und 17). Der Betrieb 13 ist strukturell ungünstig, da der Rohbau Dauerzustand ist, in Betrieb 12 ist eine Betreuung hinsichtlich der Zulassung absurd, solange die gravierenden Mängel in der Basishygiene nicht beseitigt sind.

13 Praktische Durchführung

Im weiteren Verlauf des Projektes wurden die ersten Auditbesuche durchgeführt. Dabei sind anhand des Anforderungskataloges die baulichen und personellen Voraussetzungen im Rahmen der Betriebsbeurteilung überprüft worden. Im zweiten Schritt wurde bei weiteren Besuchen die Dokumentation intensiv begutachtet. Anhand dieser Abweichungen entstanden für jeden Betrieb Schwachpunktkataloge, welche die Abweichungen in den drei Kategorien, bauliche Mängel, personelle Mängel und Dokumentationsmängel, beinhalten. Für die festgestellten Abweichungen sind die entsprechenden Konzepte zur Lösung erarbeitet worden. Bei jedem Besuch wurden außerdem vor Betriebsbeginn die Abklatschproben zur Überprüfung der Reinigung und Desinfektion genommen und nach der Schlachtung die Proben der Schlachtkörperoberflächen zur Überprüfung der Schlachthygiene.

ERGEBNISSE

14 Ergebnisse und Beurteilung der Betriebsbesichtigungen

Die ausgewählten Betriebe wurden in der darauf folgenden Zeit durchschnittlich dreimal besucht, dabei wurden die strukturellen Gegebenheiten mittels des Anforderungskataloges festgehalten und der Ablauf der Schlachtung begutachtet. Anhand des Anforderungskataloges und der Mängellisten wurden die Betriebe hinsichtlich der Zulassung beurteilt.

14.1 Beurteilungsschema

In allen Betrieben wurde mit dem Anforderungskatalog eine Erfassung der vorhandenen Gegebenheiten und Prozessabläufe, sowie ein Soll/Ist-Abgleich nach den neuen Anforderungen durchgeführt und eine Mängelliste erstellt. Die Beurteilung nach dem Anforderungskatalog erfolgte im Schulnotensystem, wobei analog auch das Ampel-System angewandt werden kann, es hat sich jedoch gezeigt, dass mit einer Beurteilung des Ampel-Systems und den somit nur drei vorhandenen Beurteilungsmöglichkeiten rot/gelb/grün oftmals eine differenzierte Beurteilung nicht möglich war. Eine tiefer gehende Differenzierung der Beurteilung, wie etwa die Vergabe von Punkten von 1 - 10 für bestimmte Anforderungen, Gegebenheiten oder Vorgänge ist für den Beurteilenden wiederum unzweckmäßig, da die jeweiligen Beurteilungspunkte eine solchermaßen differenzierte Abstimmung nicht erforderlich machen und die Kontrolle nur unnötig verkomplizieren. Nachdem mit dem Schulnoten-System jeder der Überwachenden ein allgemein gleiches Grundverständnis verbindet, wurde im Sinne der Harmonisierung der Überwachung dieses System gewählt. Die Beurteilung der Prozesshygiene erfolgte mit Fokussierung auf die Schlachthygiene, da der Bereich der Schlachtung grundsätzlich in allen selbst schlachtenden Betrieben zugelassen werden muss, während die Zulassung der Bereiche Zerlegung und Produktion von der Art des Inverkehrbringens (Einzelhandel ist nicht zulassungspflichtig) abhängig ist.

Die Beurteilung nach dem Schulnoten-System wurde wie folgt angewendet:

1 sehr gut	Anforderungen sind vorbildlich erfüllt
2 gut	Anforderungen sind grundsätzlich erfüllt
3 befriedigend	Anforderungen sind weitestgehend akzeptabel erfüllt
4 ausreichend	Anforderungen sind verbesserungswürdig
5 mangelhaft	Anforderungen sind nicht erfüllt, offensichtliche Mängel
6 unbefriedigend	Anforderungen sind nicht erfüllt, gravierende bzw. eklatante Mängel

Sind alle Abschnitte der relevanten **Anforderungskataloge** mit Schulnoten bewertet, ist eine Durchschnittsnote, unabhängig der zu beurteilenden Anforderungspunkte zu bilden.

Die Durchschnittsnoten 1 und 2 entsprechen einer grünen Ampel, der Zulassung steht im Allgemeinen nichts im Wege und kann erteilt werden. Geringe Mängel sind zu beseitigen.

Die Durchschnittsnoten 3 und 4 entsprechen einer gelben Ampel, es ist anhand der Mängelliste zu prüfen, ob eine Zulassung, eine bedingte Zulassung oder keine Zulassung erteilt werden kann.

Die Durchschnittsnoten 5 und 6 entsprechen einer roten Ampel, die Zulassung kann in diesen Betrieben nicht erteilt werden, da bauliche und hygienische Mängel, sowie keine Eigenkontrollen vorliegen. Die Zulassung kann hier erst nach einer wesentlichen Verbesserung der Mängel und einer erneuten Beurteilung ins Auge gefasst werden.

Alle festgestellten Mängel, die mit den Noten 4, 5 oder 6 beurteilt wurden, sind in der **Mängelliste** nochmals aufzuführen, jeweils differenziert nach

- strukturellen Gegebenheiten
- Betriebs- und Prozesshygiene
- Eigenkontrollen und Dokumentation

Zeigt sich hier, dass die strukturellen Gegebenheiten weitestgehend akzeptabel sind, die Mängel sich hauptsächlich auf Ebene der Betriebs- und Prozesshygiene und der Eigenkontrollen beziehen, so kann der Betrieb eine bedingte Zulassung erhalten, dies entspricht einer gelben Ampel. Jedoch muss absehbar sein, dass die Mängel innerhalb von 3 bzw. längstens 6 Monaten für eine endgültige Zulassung beseitigt werden. Nach Verordnung (EG) Nr. 882/2004 Art. 31 Abs. 2 Buchstabe d, kann eine bedingte Zulassung erteilt werden, wenn die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hinsichtlich Infrastruktur und Ausrüstung erfüllt sind.

In der Spalte: „Zulassung für“ stehen die Kürzel S für Schlachtung, Z für Zerlegung, P für Produktion, je nach dem, für welchen Bereich die Zulassung notwendig ist.

Bewährt hat sich diese **Mängelliste** auch dahingehend, dass auf einer Seite die komplette Zusammenfassung der Ergebnisse des doch sehr umfassenderen Anforderungskataloges übersichtlich enthalten ist und dem Betriebsinhaber damit eine klare und eindeutige Aufstellung der festgestellten Mängel gezeigt und in Form einer „to-do“-Liste übergeben werden kann. Sinnvollerweise sind die festgestellten Mängel, welche der dringlichsten Beseitigung bedürfen, besonders hervorzuheben. Sei es mit Terminstellung zur Beseitigung oder der Anweisung zu sofortiger Umstellung. Häufig sind auch hier intensive Gespräche nötig, um die festgestellten Mängel, die oftmals den Betriebsinhabern nicht bewusst sind oder als nicht relevant angesehen werden, klar darzustellen. In diesen Gesprächen, die auch von Seiten der Überwachung die entsprechende Motivation und Gesprächsbereitschaft erfordern, lässt sich die eine oder andere Lösung bereits zusammen erarbeiten.

14.2 Beurteilung der Betriebe

Betrieb 1

Beschreibung der strukturellen Gegebenheiten:

Es handelt es sich um eine kleine Metzgerei mit angeschlossenem großem Gasthaus und Hotel. Da der Verkauf der Produkte nur im angeschlossenen Laden und im Gasthaus erfolgt, ist die Zulassung nur für den Schlachtraum erforderlich. Vorhanden sind ein Stall, ein Schlachtraum, in dem auch zerlegt wird, ein Produktionsraum, drei Kühlräume, ein Gefrierraum und Lagerräume. Personalräume sind teilweise nicht vorhanden (Duschen fehlen) oder gerade im Umbau (Umkleieräume). Ein großer Lagerraum für Verpackungsmaterial und Gewürze hat offene Dachbalken. Der Schlachtraum ist ein zentraler Durchgangsraum für alle ein- und ausgehenden Personen, für das Personal, welches aus Laden und Gaststättenküche über den Hof durch den Schlachtraum zu den Kühlräumen läuft, für Schlachttiere und eingehende Lieferungen aller Art. Die Eingangstür wird zum Lüften benutzt, die Durchgänge zu Produktionsraum und Kühl- und Lagerräumen sind offen (keine Türen vorhanden). Hygieneschleusen und Zutrittsbeschränkungen fehlen. Handwaschbecken haben von Hand zu bedienende Armaturen, Messersterilisationsbecken fehlen.

Beschreibung der Betriebs- und Prozesshygiene:

Im Schlachthaus wird pro Woche ein Rind geschlachtet und ca. 15 Schweine zerlegt, die aber bereits in Hälften zugekauft werden. Nach der Betäubung erfolgt der Entblutungsschnitt im Abstand von ca. 2 min. Die Rinderschlachtung erfolgt auf einem am Boden liegenden Holzschragen, der Tierkörper berührt den Boden, während der Enthäutung findet eine sichtbare Kontamination der Schlachtkörperoberflächen durch verunreinigte Haut (unsaubere Tiere) statt. Ein Messerwechsel findet nicht statt, jedoch eine ständige Zwischendurchreinigung von Arbeitgeräten und Schlachtraum (Spritzwasserkontamination) durch Handbrausen. Der Pansen wird noch im Schlachtraum neben dem Schlachtkörper entleert. Während der Schlachtkörper noch im Raum hängt, findet die Reinigung des Schlachtraumes statt. In den Kühlräumen ist eine Trennung von frischem Fleisch und fertigen Produkten nicht gegeben, diese sind in der Basishygiene teilweise vernachlässigt und unordentlich. Beim Personal fehlen gelegentlich die Kopfbedeckungen. Es besteht keine direkte Verbindung zwischen Schlachthaus und Metzgerei bzw. Gasthaus, dadurch werden Frischfleisch und Fleischerzeugnisse offen am Haken oder in Eurokisten über den Hof in die Metzgerei oder die Gasthausküche getragen.

Beschreibung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation:

Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG wurden nach Aussage des Betriebsinhabers durchgeführt, aber nicht dokumentiert. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind umgesetzt und annehmbar, die Beprobung der Schlachtkörperoberflächen wurde noch nicht durchgeführt. Ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem ist nicht vorhanden.

Ergebnisse und Verlauf der mikrobiologischen Eigenkontrollen

Abbildung 2: Betrieb 1, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind

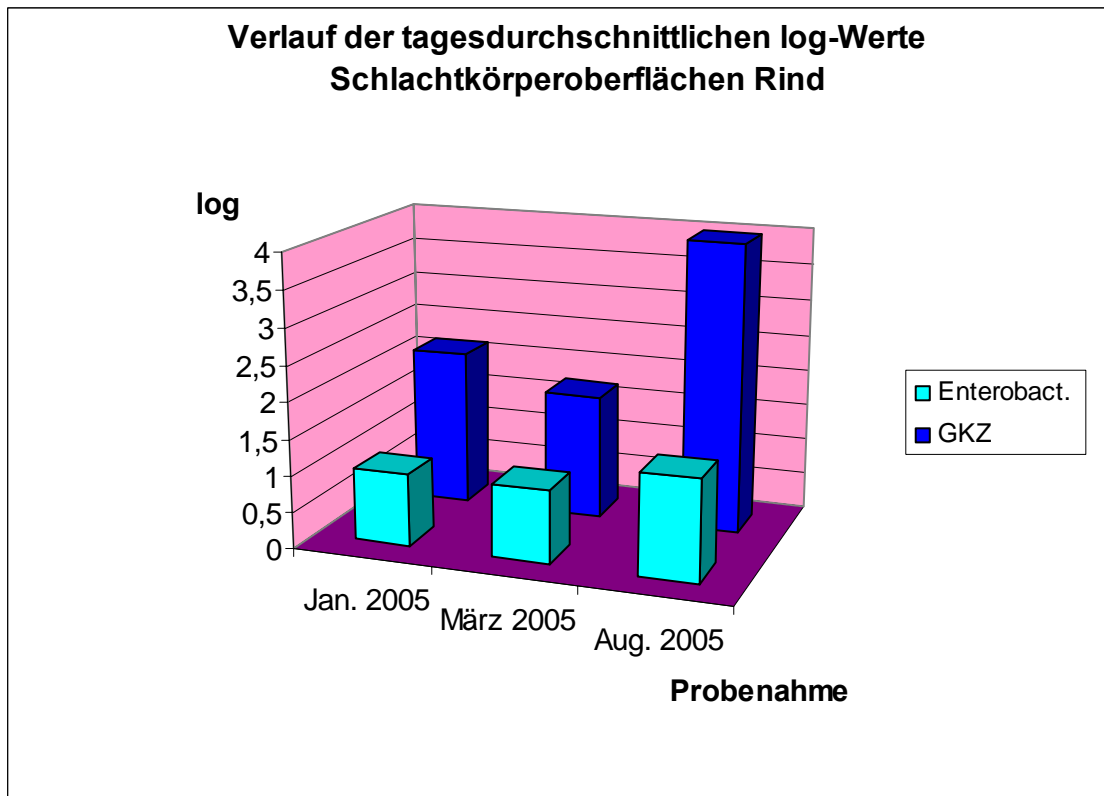


Abbildung 3: Betrieb 1, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

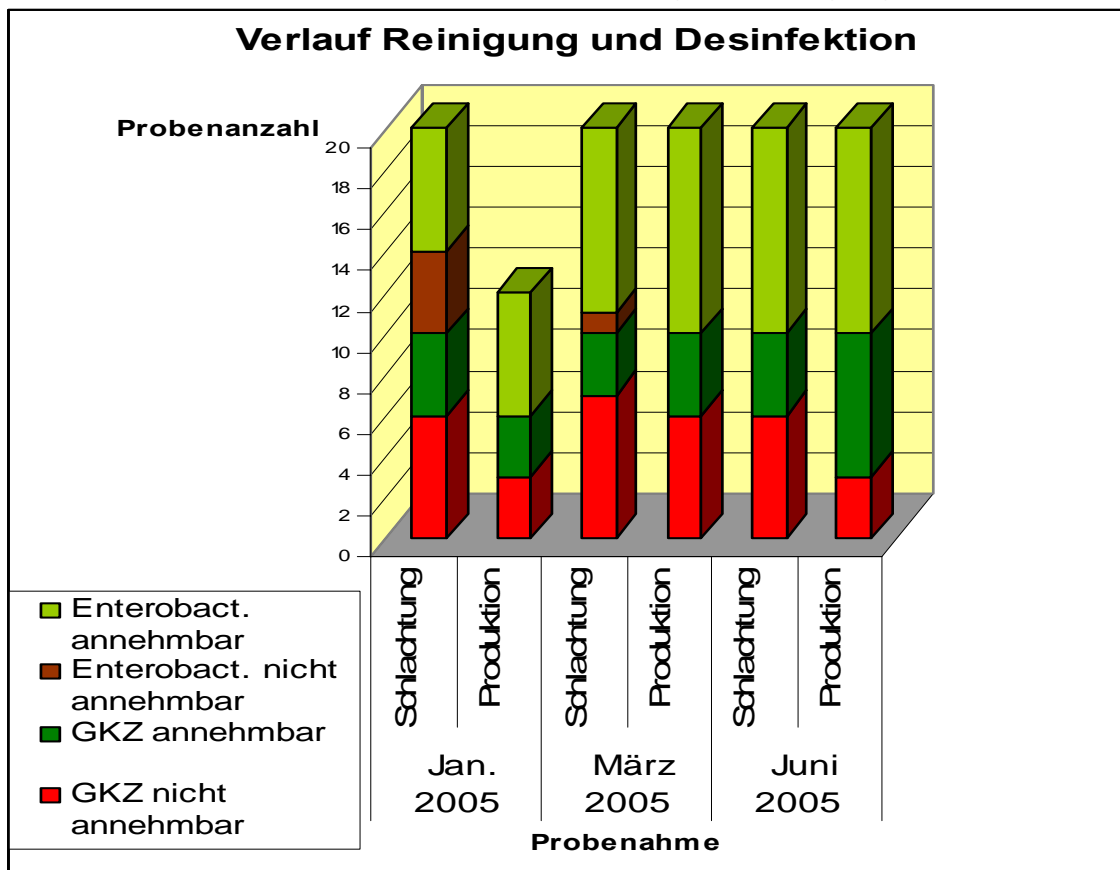


Abbildung 4: Mängelliste des Betriebes 1

Mängelliste

Betrieb: 1		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von: S
		Note 5
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
<p>Strukturelle Gegebenheiten: Schlachtraum ist auch zentraler Durchgangsraum für Personal aus Metzgerei, Laden und Gaststätte zu den Kühlräumen auch während der Schlachtung. Zerlegung im Schlachtraum Tür ist Belüftung und Eingang für Mensch und Tier Verwendung eines Holzschragen Hygieneschleusen, Zutrittsbeschränkungen und entsprechende Handwasch- und Steri.-becken fehlen Personalräume im Bau Lagerraum mit offenen Dachbalken und -ziegeln</p>	Schlachtraumverlegung in den hinteren Teil des Gebäudes ist dringend notwendig, kein Zutritt für Betriebsfremde, während der Schlachtung, Ausrüstungen sind auszuwechseln, Tür muss geschlossen bleiben	
<p>Betriebs- und Prozesshygiene: Geringe Mängel in der Betäubung Deutliche Schlachthygienemängel: Schlachtung bei offener Tür, keine Zwei-Messer Technik, Rinderschlachtung zu nass</p> <p>keine Warentrennung und Ordnung in Kühlräumen Kopfbedeckungen fehlen</p>	Schlachthygiene ist zu verbessern Personalschulungen in Schlachthygiene, Betäubungstechniken und Betriebshygiene sind durchzuführen. Kühlräume sind zu organisieren	
<p>Eigenkontrollen und Dokumentation: Schulung nicht dokumentiert Belehrung nicht dokumentiert Eigenkontrollen nicht dokumentiert kein HACCP-System eingerichtet</p>	Eigenkontrollsysteme sind einzurichten und zu dokumentieren.	
<p>Sonstiges: Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen</p>	R+D ist zu verbessern	
<p>Beurteilung der Zulassungsfähigkeit: Zulassung bzw. bedingte Zulassung aufgrund der Struktur des Schlachtraumes <u>nicht</u> empfehlenswert</p>		

Beurteilung des Betriebes:

Die dargestellte Problematik des Schlachtraumes als zentraler Durchgangsraum lässt sich auch durch organisatorische Maßnahmen, wie Zutrittsbeschränkungen nicht kompensieren, da auch das eigene Personal aus Verkauf und Gaststättenküche diesen Weg über den Hof durch den Schlachtraum in die angeschlossenen Kühlräume benutzt, um Waren für den Laden bzw. die Küche zu holen. Zudem wird hier auch im Schlachtraum zerlegt, dies potenziert die nicht optimalen strukturellen Bedingungen um eine weitere Schwachstelle. Bezüglich dieser Problematik wird in Erwägung gezogen, den Schlachtraum in den hinteren Teil des Gebäudes zu verlegen, was von den Zufahrten für die Tieranlieferung grundsätzlich möglich und auch dringend zu empfehlen wäre. Die fehlenden Ausrüstungen, wie Handwasch- und Messersterilisationsbecken sind zu installieren.

Die Schlachthygiene weist die beschriebenen Mängel auf, in Gesprächen wurde das Personal darauf hingewiesen, die Rinderschlachtung möglichst „trocken“ durchzuführen und die Gefahr der Spritzwasserkontamination zu verhindern. Der Holzschragen ist auszutauschen. Auf die Warentrennung zwischen frisch geschlachteten Fleisch und Fertigprodukten in den Kühlräumen ist zu achten.

Der Verlauf der genommenen mikrobiologischen Eigenkontrollen zeigte trotz intensiver Gespräche keine wesentlichen Verbesserungen. Die Verschlechterung der Ergebnisse der Schlachtkörperoberflächen im Monat August ist nicht geklärt, kann jedoch entweder mit den wärmeren Umgebungstemperaturen zusammenhängen oder mit der Vernachlässigung der Schlachthygiene. Auch die Überwachung der Reinigung und Desinfektion zeigte keine Verbesserung, obwohl hier die Anwendung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel überprüft wurde. Hier sollten die schon „jahrelang“ benutzten Mittel gewechselt werden, um eine Resistenzbildung auszuschließen. Das Hauptproblem der nicht annehmbaren Ergebnisse ist allerdings in der Problematik des Schlachtraumes zu sehen: die Reinigung erfolgt Samstags, die Schlachtung und damit die vorherige Probenahme Montags, auch am Wochenende wird der Schlachtraum wegen des Gaststättenbetriebes ständig betreten. Die fehlenden Eigenkontrollen mit der dazu gehörigen Dokumentation sind einzurichten.

Die Gesamtauswertung des Anforderungskataloges ergab für diesen Betrieb die Note 5. Aufgrund der Problematik des Schlachtraumes kann die Zulassung, auch eine bedingte Zulassung nicht empfohlen werden.

Betrieb 2

Beschreibung der strukturellen Gegebenheiten:

Diese Metzgerei ist ein kleiner Familienbetrieb mit direktem Verkauf im angeschlossenen Laden und einer weiteren Filiale, daher ist hier die Zulassung von Schlachtung, Zerlegung und Produktion nötig. Vorhanden sind ein kleiner Stall, ein Schlachtraum, ein Produktionsraum, zwei Kühlräume, ein Gefrierraum und Personalräume. Die Zerlegung erfolgt im Produktionsraum. Der Zugang vom Stall in den Schlachtraum besteht aus einem steilen, glatten Aufgang, der im Winter zudem vereist ist. Rinder mit aufgesetzter Maske „erklimmen“ diesen Weg i.d.R. nur nach mehrmaligen Stürzen und intensivem Treiben. Von den zwei vorhandenen Kühlräumen wird einer für frisch geschlachtetes Fleisch, bereits zerlegtes Fleisch und auch geräucherte bzw. fertige Produkte genutzt, der zweite Kühlraum ist ein reiner Ladenkühlraum. Lagerraum für Eurokisten ist eine anschließende Scheune. Im Schlachtraum ist nur ein Wasserschlauch vorhanden, Handwasch- und Messersterilisationsbecken, sowie Hygieneschleusen fehlen.

Beschreibung der Betriebs- und Prozesshygiene:

Geschlachtet werden hier ca. zehn Schweine und ein Rind pro Woche. Die Betäubung der Rinder ist teilweise nicht optimal gegeben, da falsche Treibladungen für das Bolzen-Schuss-Gerät benutzt werden. Der Ablauf der Rinderschlachtung ist unhygienisch, es wird ein am Boden liegender Schragen benutzt, der Schlachtkörper berührt den Boden, während der Enthäutung findet eine sichtbare Kontamination der Schlachtkörperoberflächen durch verunreinigte Haut (unsaubere Tiere) statt, beim Ausweiden findet eine Verunreinigung durch Magen-Darm-Inhalt statt. Der Ansatz der Betäubungszange bei den Schweinen ist nicht optimal (Schlachtkörperschäden). Sowohl während der Rinder- als auch Schweineschlachtung findet ein Messerwechsel nur teilweise statt, jedoch auch hier eine ständige Zwischendurchreinigung von Arbeitgeräten und Schlachtraum (Spritzwasserkontamination) mit dem Wasserschlauch. Die Bestückung der Kühlräume wird vernachlässigt, eine Trennung ist nicht gegeben, Kisten stehen auf dem Boden.

Beschreibung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation:

Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG wurden nach Aussage des Betriebsinhabers durchgeführt, aber nicht dokumentiert. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt worden. Ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem ist nicht vorhanden.

Ergebnisse und Verlauf der mikrobiologischen Eigenkontrollen

Abbildung 5: Betrieb 2, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind

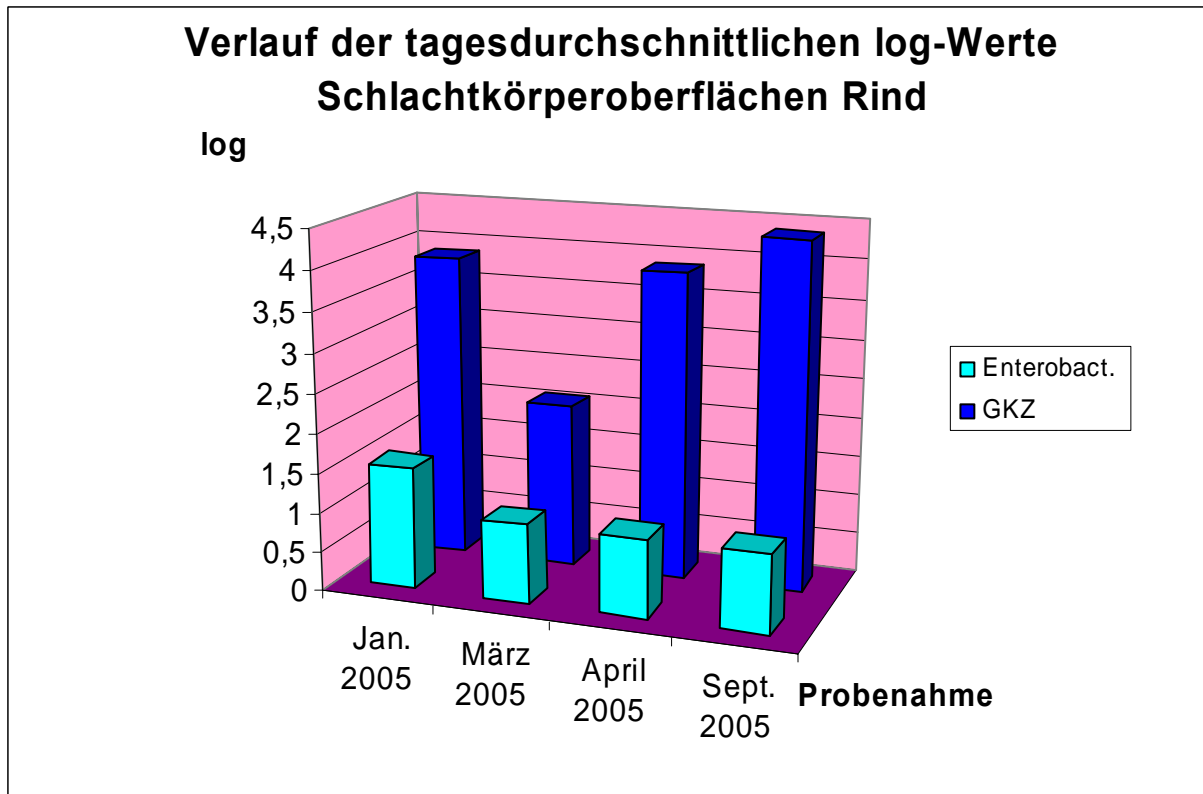


Abbildung 6: Betrieb 2, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

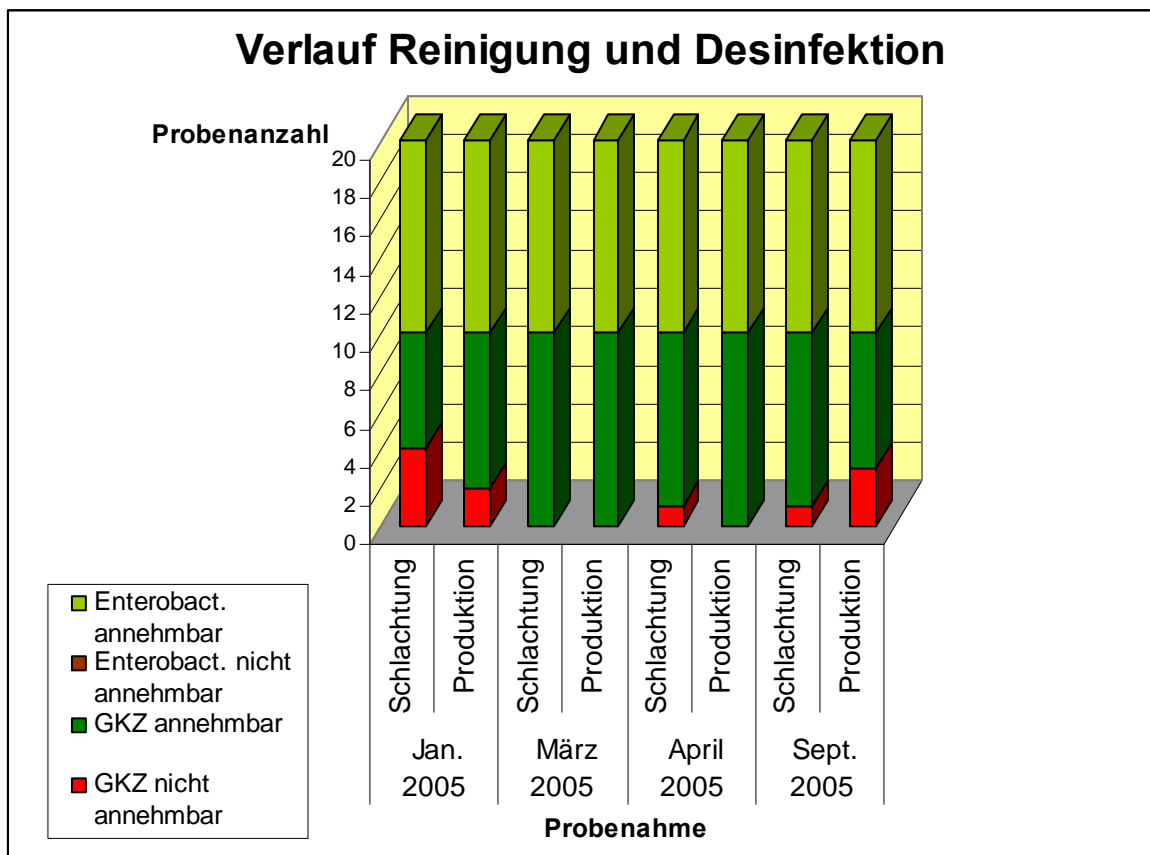


Abbildung 7: Mängelliste des Betriebes 2

Mängelliste

Betrieb: 2		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von: S/Z/P
		Note 4
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
Strukturelle Gegebenheiten: Kein Zerlegraum vorhanden, Zerlegung im Produktionsraum Waschbecken und Messer-Sterilisationsbecken im Schlachtraum fehlen Kistenlager in Scheune/Anbau steiler, glatter Zugang für Tiere zum Schlachtraum Kühlraum: Regale fehlen Hygieneschleusen und Zutrittsbeschränkungen fehlen	Waschbecken installieren, Lagerraum verlegen, Schlachtraumzugang optimieren (z.B. Trittbalken, Gummimatten, etc.) Kühlräume ausrüsten	
Betriebs- und Prozesshygiene: Mängel in der Betäubung (Rind falsche Treibladungen, Schwein Schlachtkörperschäden) Schlachthygienemängel: Rinderschlachtung zu nass, Tierkörper schleift am Boden Nur teilweise Messerwechsel Vernachlässigung der Kühlräume	Schlachthygiene ist zu verbessern Personalschulungen in Schlachthygiene, Betäubungstechniken und Betriebshygiene sind durchzuführen. Organisation der Kühlräume	
Eigenkontrollen und Dokumentation: Schulung nicht dokumentiert Belehrung nicht dokumentiert Eigenkontrollen nicht dokumentiert kein HACCP-System eingerichtet	Eigenkontrollsysteme sind einzurichten und zu dokumentieren.	
Sonstiges: Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen	Schlachthygiene ist zu verbessern	
Beurteilung der Zulassungsfähigkeit: Bedingte Zulassung möglich		

Beurteilung des Betriebes:

Die strukturellen Gegebenheiten sind mit dem Schlachtraum, außer den fehlenden Handwasch- und Messersterilisationsbecken weitestgehend akzeptabel. Der Zugang für Tiere ist aus Tierschutzgründen zu verbessern. Die Zerlegung erfolgt hier im Produktionsraum. Der Lagerraum für die Eurokisten ist nicht optimal und sollte umorganisiert werden, wie auch die Lagerpraxis in den Kühlräumen.

Die Schwachstellen in der Betäubungstechnik und der Schlachthygiene konnten zwischenzeitlich durch intensive Gespräche verbessert werden.

Zur Beurteilung der mikrobiologischen Eigenkontrollen konnte auch hier trotz intensiver Gespräche in den Sommermonaten ein Anstieg der log-Werte in der Rinderschlachtung beobachtet werden, der vermutlich auf die höheren Umgebungstemperaturen zurückzuführen ist. Ähnlich sind die Ergebnisse der Abklatschproben zu bewerten. Nach einer Verbesserung der Reinigung und Desinfektion nach der ersten Probenahme stiegen auch diese im September wieder an. Bemerkenswert ist hier, dass die Ergebnisse im Produktionsraum schlechter waren als im Schlachtraum. Die fehlenden Eigenkontrollen mit der dazu gehörigen Dokumentation sind einzurichten.

Die Gesamtauswertung des Anforderungskataloges ergab für diesen Betrieb die Note 4. Trotz geringer struktureller Schwachstellen kann hier zumindest eine bedingte Zulassung empfohlen werden, die Prozesshygiene ist jedoch noch zu verbessern.

Betrieb 3

Beschreibung der strukturellen Gegebenheiten:

Diese Metzgerei ist ein kleiner Betrieb mit direktem Verkauf im angeschlossenen Laden und einer Filiale, über die ca. 60 % der Produkte verkauft werden. Auch hier ist die Zulassung von Schlachtung, Zerlegung und Produktion erforderlich. An Räumen sind ein Schlachtraum, ein Produktionsraum, zwei Kühlräume, ein Gefrierraum und Personalräume inkl. Duschen vorhanden. Ein Stall fehlt. Zerlegt wird im Produktionsraum, auch hier wird nur ein Kühlraum für frisch geschlachtetes und bereits zerlegtes Fleisch genutzt, fertige Produkte werden aber größtenteils im Ladenkühlraum gelagert. Ein Abfallsammelraum ist nicht vorhanden, die Schlachtabfälle werden nach der Schlachtung in einen ca. 3 km entfernten Gemeinschaftskonfiskatraum gefahren. Durch die beengten Räumlichkeiten stehen Produktionsmaschinen (Tumbler) während der Schlachtung im Schlachtraum. Hygieneschleusen, Zutrittsbeschränkungen, sowie Handwasch- und Messersterilisationsbecken im Schlachtraum fehlen.

Beschreibung der Betriebs- und Prozesshygiene:

Geschlachtet werden ca. 20 Schweine an zwei Tagen pro Woche. Die Betäubung ist im Ansatz der Betäubungszange nicht durchgängig optimal, es treten teilweise Schlachtkörperschäden auf. Die Schlachthygiene ist grundsätzlich akzeptabel, jedoch erfolgt kein Messerwechsel zwischen Nachentborstung und Ausnehmen der Tierkörper, teilweise berührt das Geschlinge den Fußboden.

Beschreibung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation:

Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG wurden nach Aussage des Betriebsinhabers durchgeführt, aber nicht dokumentiert. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt worden. Ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem ist nicht vorhanden.

Abbildung 8: Betrieb 3, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Schwein

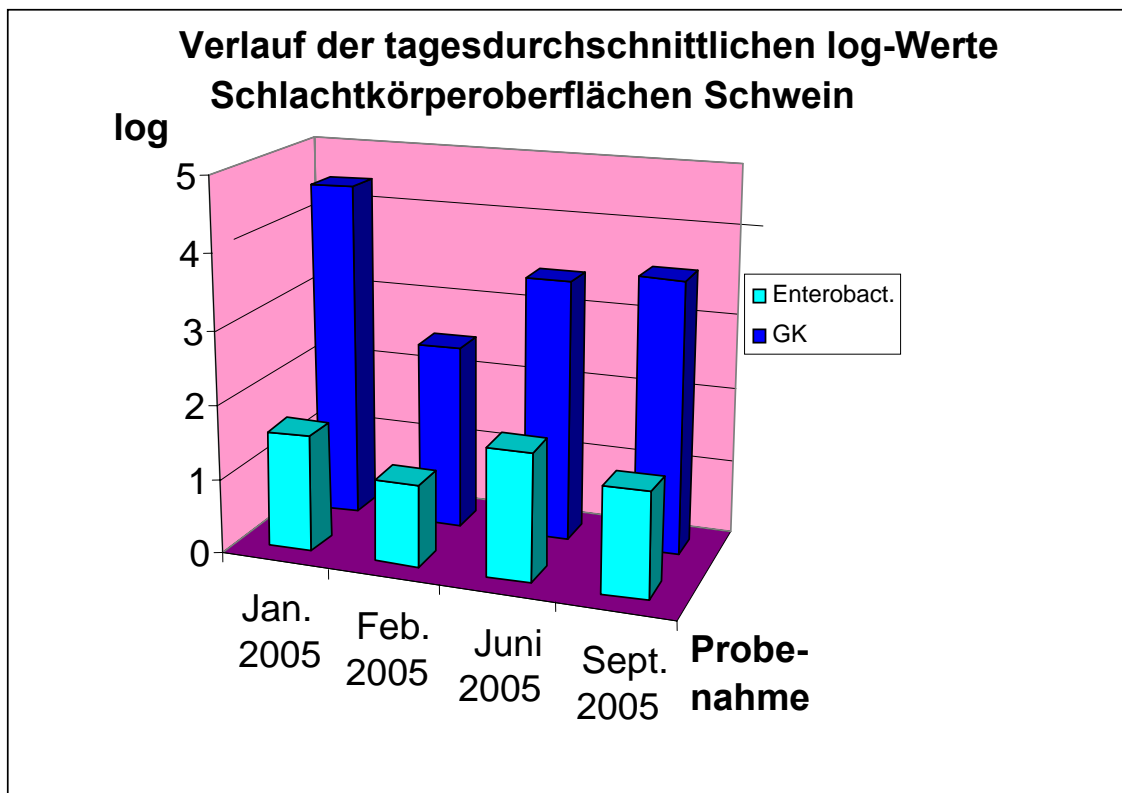


Abbildung 9: Betrieb 3, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

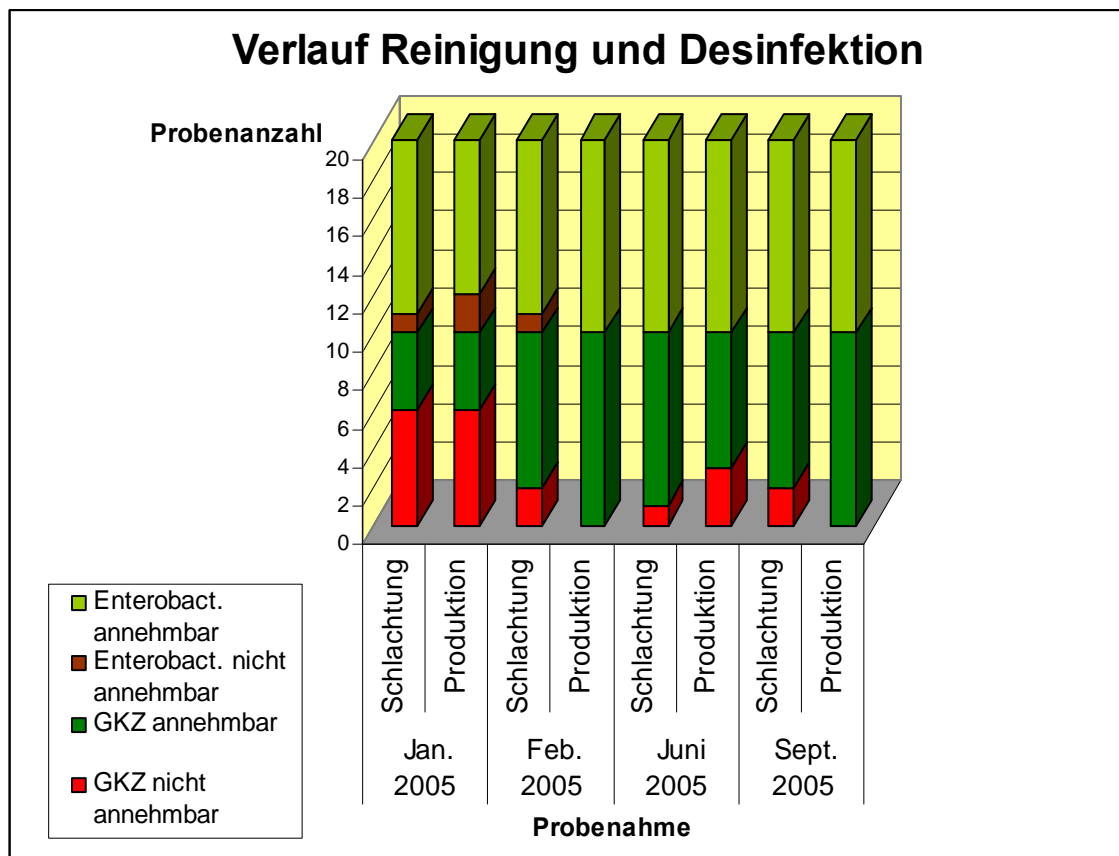


Abbildung 10: Mängelliste des Betriebes 3

Mängelliste

Betrieb: 3		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von: S/Z/P
		Note 2
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
Strukturelle Gegebenheiten: Stall fehlt Platzmangel in Schlacht- und Produktionsraum, Tumbler steht während Schlachtung im Schlacht- raum Nur 2 Kühlräume vorhanden, davon ist einer Ladenkühlraum, Warentrennung nicht optimal Hygieneschleusen fehlen Handwasch- und Messersterilisationsbecken im Schlachtraum fehlen	Schlachtkühlraum sollte vor Schlachtung leer sein. Keine Wurstmaschinen im Schlachtraum, fehlende Ausrüstungen installieren	
Betriebs- und Prozesshygiene: Geringe Schlachthygienemängel: keine Zwei-Messer-Technik zwischen Nachentborstung und Ausnehmen der Tierkörper, Geschlinge schleift über dem Boden Betäubung verbesserungswürdig (Schlachtkörper- schäden)	Schlachthygiene ist zu verbessern Personalschulungen in Schlachthygiene, Betäubungstechniken und Betriebshygiene sind durchzuführen.	
Eigenkontrollen und Dokumentation: Schulung nicht dokumentiert Belehrung nicht dokumentiert Eigenkontrollen größtenteils nicht dokumentiert, (R+D Plan liegt vor) kein HACCP-System eingerichtet	Eigenkontrollsysteme sind einzurichten und zu dokumentieren.	
Sonstiges: Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen	R + D und Schlacht- hygiene sind zu verbessern	
Beurteilung der Zulassungsfähigkeit: Zulassung möglich		

Beurteilung des Betriebes:

Der strukturelle Gesamtrahmen ist durchgängig akzeptabel, wenn auch die Räumlichkeiten beengt sind, so wird dies organisatorisch durch die zeitliche Trennung unrein/rein im Schlachtraum ausgeglichen. Die Produktionsmaschinen werden je nach Tätigkeit umgelagert, so dass zu keinem Zeitpunkt Räume während der entsprechenden Arbeitsschritte unzweckmäßig überfüllt sind. Die auch hier im Schlachtraum fehlenden Handwasch- und Messersterilisationsbecken, sowie Hygieneschleusen bzw. Zutrittsbeschränkungen sind zu installieren.

Geringe Schwachstellen in der Betäubung und der Schlachthygiene konnten zwischenzeitlich durch Gespräche beseitigt werden. Der Betriebsinhaber kam dankbar zu der Erkenntnis, dass sich im eigenen Betrieb eine gewisse „Betriebsblindheit“ einstellt und der nötige Abstand zu den eigenen Tätigkeiten hilft, die Arbeitsabläufe zu überdenken und optimieren.

Die Auswertung der mikrobiologischen Eigenkontrollen waren bei der ersten Probenahme sowohl hinsichtlich der Schlachtkörperoberflächen, als auch der Reinigung und Desinfektion kritisch bzw. nicht annehmbar. Auch hier konnten durch intensive Gespräche erhebliche Verbesserungen erreicht werden, wobei auch hier die Ergebnisse in den Sommermonaten wieder schlechter ausgefallen sind und teilweise in der Produktion schlechter waren als im Schlachtraum. Der Betriebsinhaber hat hier die komplette Reinigung und Desinfektion umgestellt. Die fehlenden Eigenkontrollen mit der dazu gehörigen Dokumentation sind einzurichten

Die Gesamtauswertung des Anforderungskataloges ergab für diesen Betrieb die Note 2. Trotz geringer struktureller Schwachstellen kann hier die Zulassung empfohlen werden.

Betrieb 4

Beschreibung der strukturellen Gegebenheiten:

Diese Metzgerei gehört zu den mittleren Betrieben, wobei sich hier Schlachtung, Zerlegung und ein Laden am Hauptstandort befinden, die Produktion mit einem angeschlossenen Laden und eine weitere Filiale in ca. 10 km Entfernung. Dementsprechend müssen hier Schlachtung, Zerlegung und Produktion zugelassen werden. Am Hauptstandort sind ein Schlachtraum, ein Zerlegeraum, drei Kühlräume und ein Gefrierraum vorhanden, am Produktionsstandort der Produktionsraum, ebenfalls drei Kühlräume, ein Gefrierraum und die Personalräume. Hygieneschleusen fehlen.

Beschreibung der Betriebs- und Prozesshygiene:

Die Kühlräume, speziell die Ladenkühlräume, sind teilweise sehr unordentlich. Durch die getrennten Produktionsorte fährt das Personal mehrmals täglich in Arbeitskleidung zwischen den Standorten hin und her. Geschlachtet werden ca. 15 Schweine und zwei Rinder pro Woche. Bei der ersten Besichtigung haben sich eklatante Mängel in der Betäubung und der Schlachthygiene während der Rinderschlachtung gezeigt. Eine mangelhafte Betäubung durch falsche Treibladungen des Bolzen-Schuß-Gerätes konnte auch durch eindringliches Hinweisen und zweimaliger Nachbetäubung nicht annähernd verbessert werden. Zwischen Betäubung und Entbluteschnitt lag ein Zeitraum von über 4 Minuten, bedingt durch planlose Zwischenarbeiten (Haken holen, Ketten holen, mehrmaliges Umhängen des Tieres bis zur endgültigen Ablage auf dem Schragen, Messer schärfen), wobei kein Entblutungsschnitt erfolgte, sondern mit einem Stilettmesser direkt der Kopf abgesetzt wurde. Während der Enthäutung ist eine sichtbare Kontamination der Schlachtkörperoberflächen durch verunreinigte Haut (unsaubere Tiere) festzustellen, ein Messerwechsel findet nicht statt, jedoch auch hier eine ständige Zwischendurchreinigung von Arbeitgeräten (teilweise über dem Schlachtkörper) und Schlachtraum (Spritzwasserkontamination) durch Handbrausen. Die Arbeitskleidung des Personals ist kotverdreht

Beschreibung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation:

Die Dokumentation der Schulung nach LMHV und der Belehrung nach IfSG ist vorhanden, die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt. Ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem ist nicht vorhanden.

Besprechung:

Die Diskussion mit dem Betriebsinhaber über die gravierenden und tierschutzrelevanten Mängel in der Betäubungstechnik, sowie die mangelhafte Schlachthygiene führten aufgrund fehlender Einsicht nicht zu einem konstruktiven Ergebnis. Die Zusammenarbeit mit diesem Betrieb wurde aufgrund fehlender Kooperationsbereitschaft des Betriebsinhabers nach dem ersten Besuch beendet. Daher beschränken sich die Ergebnisse der durchgeführten mikrobiologischen Eigenkontrollen nur auf eine einmalige Probenahme.

Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen

Abbildung 11: Betrieb 4, Ergebnis der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen

Rind

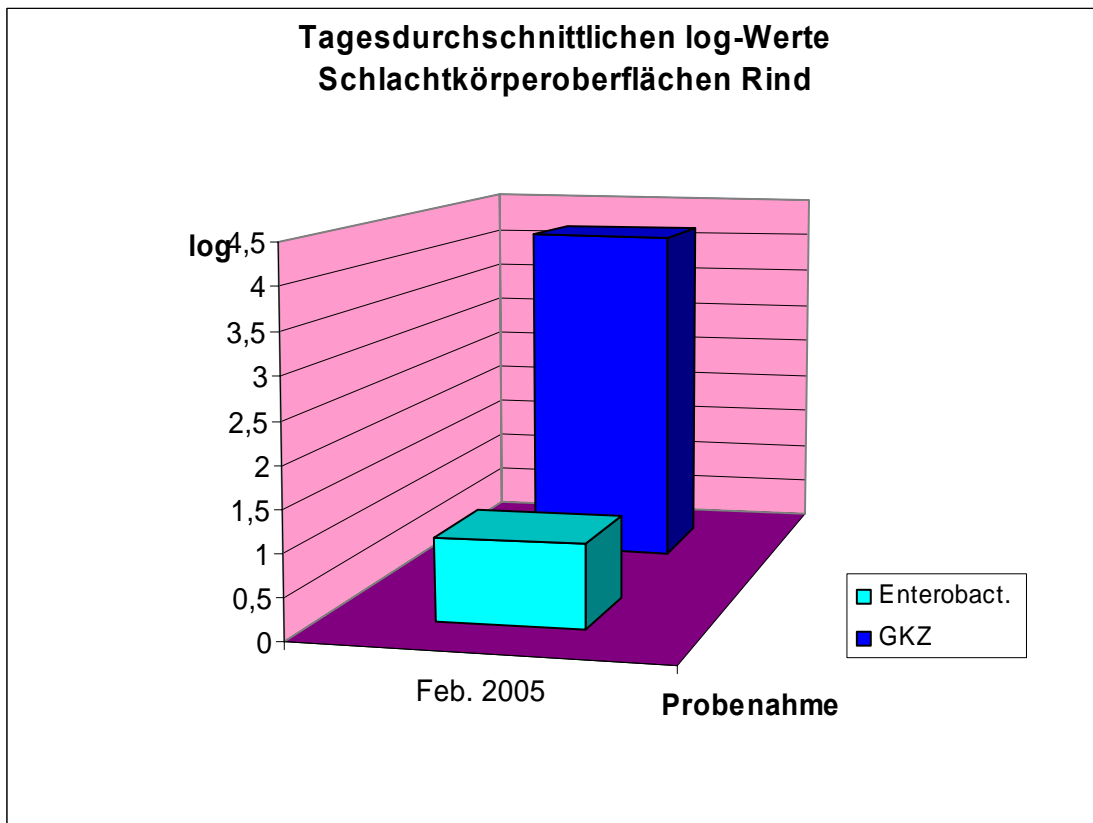


Abbildung 12: Betrieb 4, Ergebnis der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

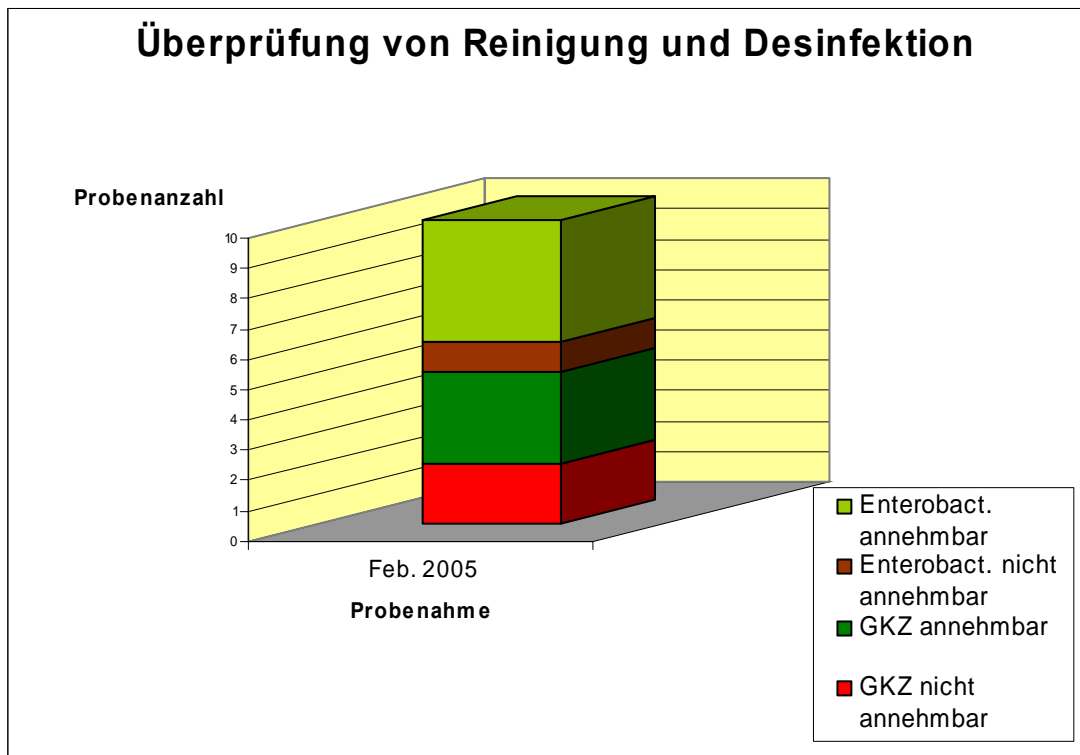


Abbildung 13: Mängelliste des Betriebes 4

Mängelliste

Betrieb: 4		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von: S/Z/P
		Note 4
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
Strukturelle Gegebenheiten:		
Hygieneschleusen fehlen		
Betriebs- und Prozesshygiene:		
Eklatante Mängel in der Betäubung, die Inhalte der Tierschutz-Schlachtverordnung sind nicht bekannt Gravierende Hygienemängel während der Schlachtung, kein Messerwechsel, Rinderschlachtung zu nass, Arbeitskleidung kotverdreckt, Handwasch- und Messersterilisationsbecken werden nicht benutzt	Schlachthygiene ist dringend zu verbessern Personalschulungen in Schlachthygiene, Betäubungstechniken und Betriebshygiene sind durchzuführen.	TierSchIV ausgehändigt
Eigenkontrollen und Dokumentation:		
Eigenkontrollen nicht dokumentiert kein HACCP-System eingerichtet	Eigenkontrollsysteme sind einzurichten und zu dokumentieren.	
Sonstiges:		
Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen	Schlachthygiene ist zu verbessern	
Beurteilung der Zulassungsfähigkeit:		
Bedingte Zulassung möglich		

Beurteilung des Betriebes:

Die strukturellen Gegebenheiten dieses Betriebes sind nicht zu beanstanden, es ist ein großer übersichtlicher Schlachtraum, ein Zerlegeraum und an einem weiteren Standort ein Produktionsraum vorhanden, wenn auch Hygieneschleusen bzw. Zutrittsbeschränkungen fehlen.

Bedenklicher sind in diesem Betrieb die Betäubungstechnik und gravierende Mängel in der Schlachthygiene. Hier sollte dringend auf die Einhaltung der Tierschutz-Schlachtverordnung hingewirkt werden. Die Schlachthygiene während der Rinderschlachtung ist nachdrücklich zu korrigieren. Das stattgefundene Gespräch hat hier nicht zu einem konstruktiven Ergebnis geführt.

Das Ergebnis der mikrobiologischen Eigenkontrollen für die Schlachtkörperoberflächen lag entsprechend der Schlachthygiene im kritischen Bereich, die Überprüfung der Reinigung und Desinfektion ergab auch hier Mängel, wobei hier nur einmalig Proben genommen wurden. Entsprechend ist auch die Basishygiene zu verbessern. Die fehlenden Eigenkontrollen mit der dazu gehörigen Dokumentation sind einzurichten.

Die Gesamtauswertung des Anforderungskataloges ergab für diesen Betrieb die Note 4. Die bedingte Zulassung kann aufgrund vorhandener Infrastruktur erteilt werden, jedoch ist für die Verbesserung der Prozesshygiene und der tierschutzrelevanten Mängel zur Zulassung die Einsicht des Betriebsinhabers Voraussetzung.

Betrieb 5

Beschreibung der strukturellen Gegebenheiten:

Diese Metzgerei zählt zu den mittleren Betrieben, verkauft wird im angeschlossenen Laden, so dass nur eine Zulassung des Schlachtraumes nötig ist. Ein Stall, ein Schlachtraum, ein Produktionsraum, drei Kühlräume, ein Gefrierraum und Personalräume sind vorhanden. Die Zerlegung erfolgt im Schlachtraum. Zur Entborstung der Schweine wird ein Brühbecken und eine separate offene Entborstemaschine benutzt. Messer-Sterilisationsbecken und Hygieneschleusen fehlen.

Beschreibung der Betriebs- und Prozesshygiene:

Geschlachtet werden ca. 15 Schweine und zwei Rinder pro Woche. Die Betäubung der Schweine ist äußerst mangelhaft, die Tiere sind trocken und dreckig, die Betäubungszange wird im Hals/Schulterbereich angesetzt (Schlachtkörperschäden), schlecht betäubte Tiere werden nicht bemerkt. Bei der Hängendentblutung wird Blut, das an den dreckigen Tieren herunter läuft, zur Verarbeitung aufgefangen (kein Schwallblut), das Blutrühren erfolgt mit einem abgebrochenem Holzbesenstiel, kein Messerwechsel, keine Trennung unrein-rein, Spritzwasserkontamination. Während der Rinderschlachtung Kontamination durch verunreinigte Haut (unsaubere Tiere), ebenfalls kein Messerwechsel, jedoch auch hier eine ständige Zwischendurchreinigung von Arbeitgeräten und Schlachtraum (Spritzwasserkontamination) durch Handbrausen. Die vorhandenen Kühlräume sind sehr unüberlegt eingeräumt, obwohl die Möglichkeit zur räumlichen Trennung vorhanden ist, befindet sich hier frisch zerlegtes Fleisch mit fertigen Produkten in den Kühlräumen. Der Eingang in den Produktionsraum wird als Personaleingang benutzt.

Beschreibung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation:

Die Dokumentation der Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG ist vorhanden, die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt worden. Ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem ist nicht vorhanden.

Ergebnisse und Verlauf der mikrobiologischen Eigenkontrollen

Abbildung 14: Betrieb 5, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Schwein

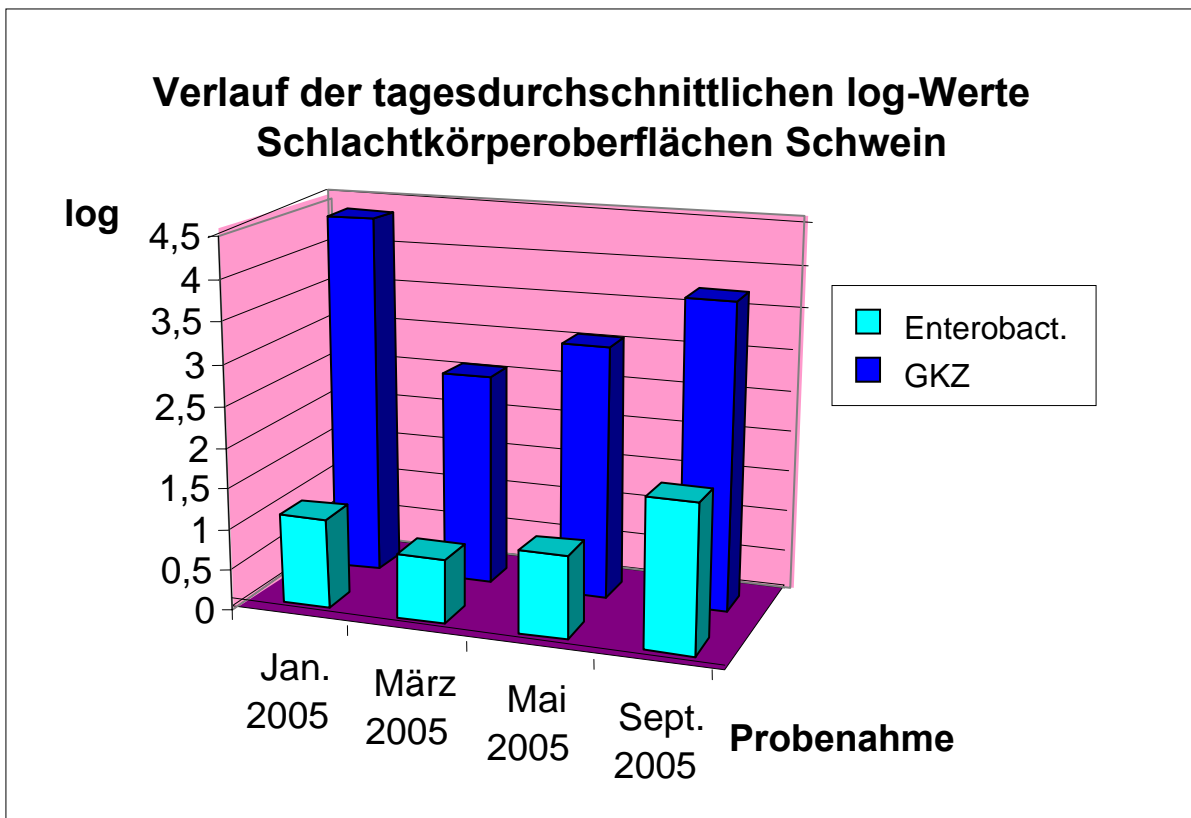


Abbildung 15: Betrieb 5, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind

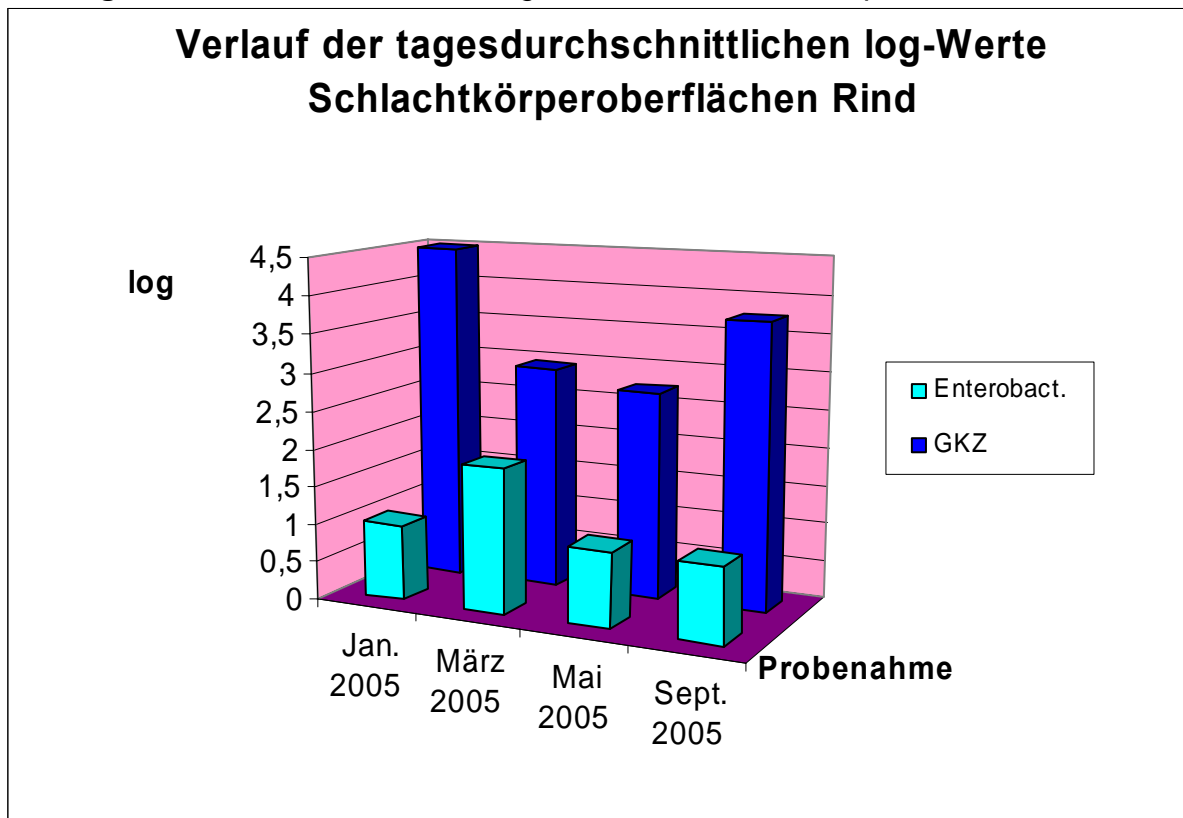


Abbildung 16: Betrieb 5, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

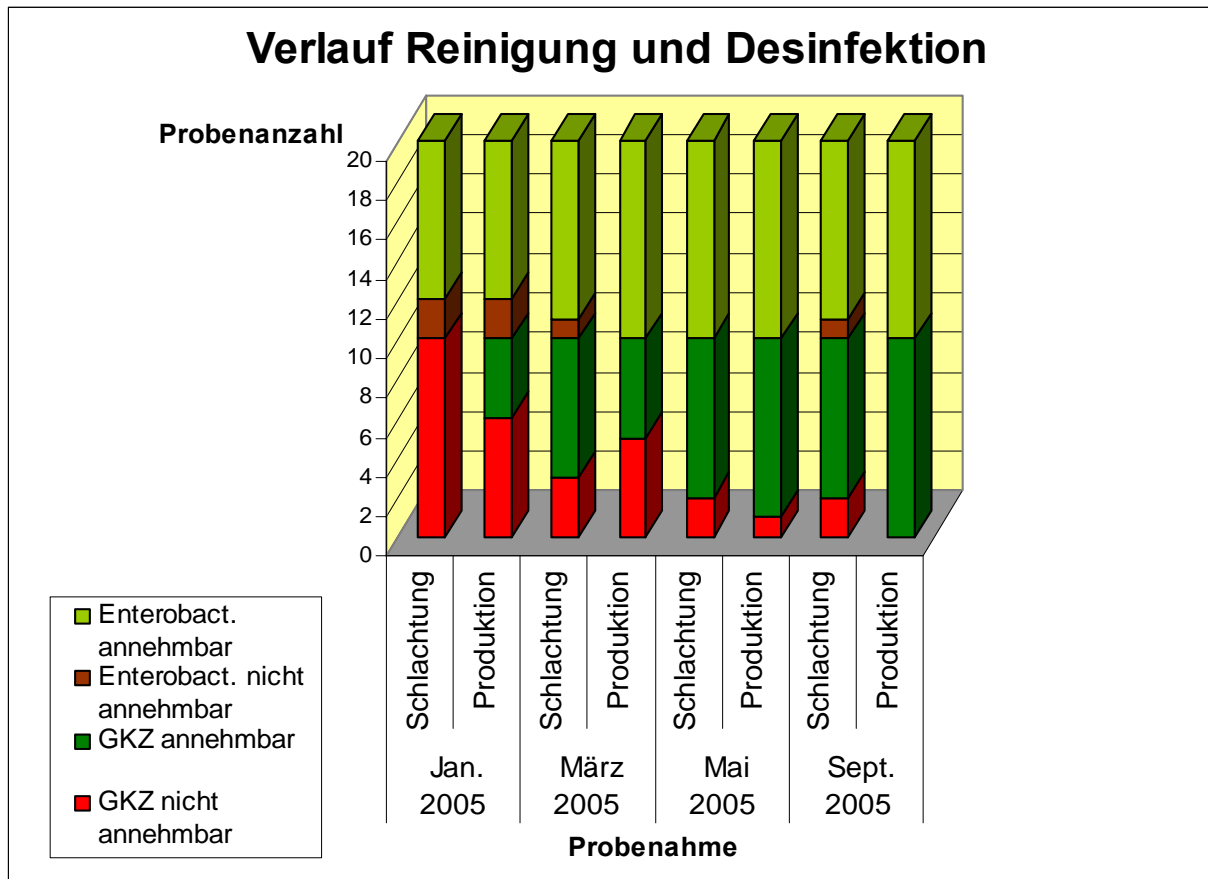


Abbildung 17: Mängelliste des Betriebes 5

Mängelliste

Betrieb: 5		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von: S
		Note 3
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
Strukturelle Gegebenheiten: Zerlegung im Schlachtraum Messer-Sterilisationsbecken fehlen Hygieneschleusen fehlen offene Entborstetrommel, Personaleingang durch Produktionsraum, berührungslose Handwaschbecken fehlen in allen Räumen,	zeitl. Trennung + R+D, eigener Personaleingang, Wasch- u. Steribeckeneinbau	
Betriebs- und Prozesshygiene: Mangelhafte Betäubung der Schweine (Tiere sind trocken und dreckig, Betäubungszange wird im Hals/Schulterbereich angesetzt), äußerst mangelhafte Schlachthygiene: bei der Hängendentblutung Schwein wird Blut, das an den dreckigen Tieren herunter läuft, zur Verarbeitung aufgefangen (kein Schwallblut), Blutrühren mit abgebrochenem Holzbesenstiel, kein Messerwechsel, Spritzwasserkontamination, Rinderschlachtung zu nass und unhygienisch Kühlräume keine Warentrennung,	Schlachthygiene ist zu verbessern Personalschulungen in Schlachthygiene, Betäubungstechniken und Betriebshygiene sind durchzuführen.	
Eigenkontrollen und Dokumentation: Eigenkontrollen nicht dokumentiert kein HACCP-System eingerichtet	Eigenkontrollsysteme sind einzurichten und zu dokumentieren.	
Sonstiges: Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen	R+D und Schlachthygiene sind zu verbesserb	
Beurteilung der Zulassungsfähigkeit: Bedingte Zulassung möglich		

Beurteilung des Betriebes:

Die strukturellen Gegebenheiten dieses Betriebes zeichnen sich durch einen akzeptablen Schlachtraum aus, in dem auch zerlegt wird, wobei hier die Schwachstelle in der getrennten Entborstung liegt. Neben einem Brühtrog wird eine offene Entborstmaschine genutzt. Diesen nicht optimalen Ausrüstungen lassen sich jedoch weitestgehend durch die Größe des Schlachtraumes und einer damit verbundenen Trennung zwischen unrein-rein kompensieren. Wobei die fehlenden Hygieneschleusen und Zugangsberechtigungen (auch für das Verkaufspersonal, welches morgens durch den Produktionsraum in den Betrieb kommt) zu installieren sind, ebenso wie zweckmäßige Handwasch- und Messersterilisationsbecken.

Die Betäubung ist nicht optimal, die Schlachthygiene weist erhebliche Schwachstellen auf, diese konnten jedoch in intensiven Gesprächen mit dem Betriebsinhaber und den Mitarbeitern wesentlich verbessert werden.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen im Hinblick auf die Schlachtkörperoberflächen spiegelten die mangelhafte Schlachthygiene wieder. Wobei auch hier die Ergebnisse in den Sommermonaten schlechter waren, was vermutlich an der erhöhten Umgebungstemperatur liegt. Bedenklicher waren aber die Ergebnisse der Kontrolle der Reinigung und Desinfektion, auch hier wiederum teilweise schlechtere Ergebnisse im Produktionsraum als im Schlachtraum. Gespräche führten zu einer Verbesserung der Betriebshygiene. Die fehlenden Eigenkontrollen mit der dazu gehörigen Dokumentation sind einzurichten.

Die Gesamtauswertung des Anforderungskataloges ergab für diesen Betrieb die Note 3. Die bedingte Zulassung kann aufgrund vorhandener Infrastruktur erteilt werden. Wenn die Verbesserung der Prozesshygiene weiterhin kontinuierlich auf ein höheres Niveau gesetzt wird, kann auch die Zulassung empfohlen werden.

Betrieb 6

Beschreibung der strukturellen Gegebenheiten:

Diese Metzgerei ist ein mittlerer Betrieb mit drei Filialen, so dass hier die Zulassung von Schlachtung, Zerlegung und Produktion nötig ist. Vorhanden sind ein kleiner Schlachtraum, ein Produktionsraum, drei Kühlräume, ein Gefrierraum und Personalräume. Die Zerlegung erfolgt im Produktionsraum. Der Betrieb befindet sich in einem Bauernhaus, in dem der Zugang zu den Produktionsräumen nur durch die privaten Wohnräume des Seniors möglich ist, die Personalräume befinden sich ebenfalls im privaten Teil des Gebäudes, der Umkleideraum für das Personal ist der Heizkeller (keine Spinde, keine Trennung schwarz-weiß vorhanden). In den Kühlräumen herrscht absoluter Platzmangel, dadurch ist eine Warentrennung nur schwer möglich. Hygieneschleusen fehlen (hilfsweise wird während der Schlachtung eine Eurokiste mit Desinfektionsmittel zwischen Schlacht- und Zerlegeraum gestellt). Tierkörper (Rind und Schwein) berühren den Boden

Beschreibung der Betriebs- und Prozesshygiene:

Hier werden wöchentlich ca. 20 Schweine und zwei Rinder geschlachtet. In der Rinderschlachtung erfolgt nach der Bolzen-Schuss-Betäubung das sofortige Kopfabsetzen ohne Entbluteschnitt, unhygienischer Schlachtablauf, kein Messerwechsel, kein Schlachtschragen vorhanden. Die Schweineschlachtung verläuft unhygienisch, kein Messerwechsel, Blutrühren mit der Hand. Die Kühlräume sind vernachlässigt.

Beschreibung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation:

Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG wurden nach Aussage des Betriebsinhabers durchgeführt, aber nicht dokumentiert. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt worden. Ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem ist nicht vorhanden.

Abbildung 18: Betrieb 6, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind und Schwein

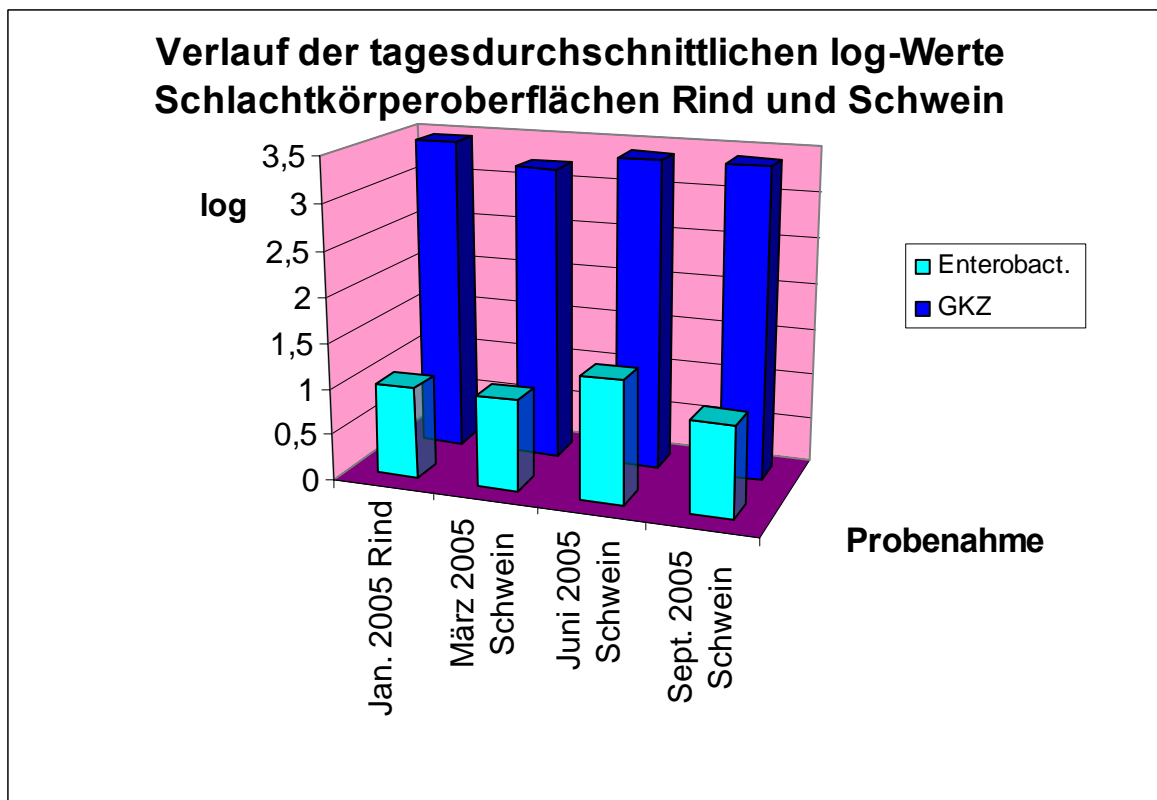


Abbildung 19: Betrieb 6, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

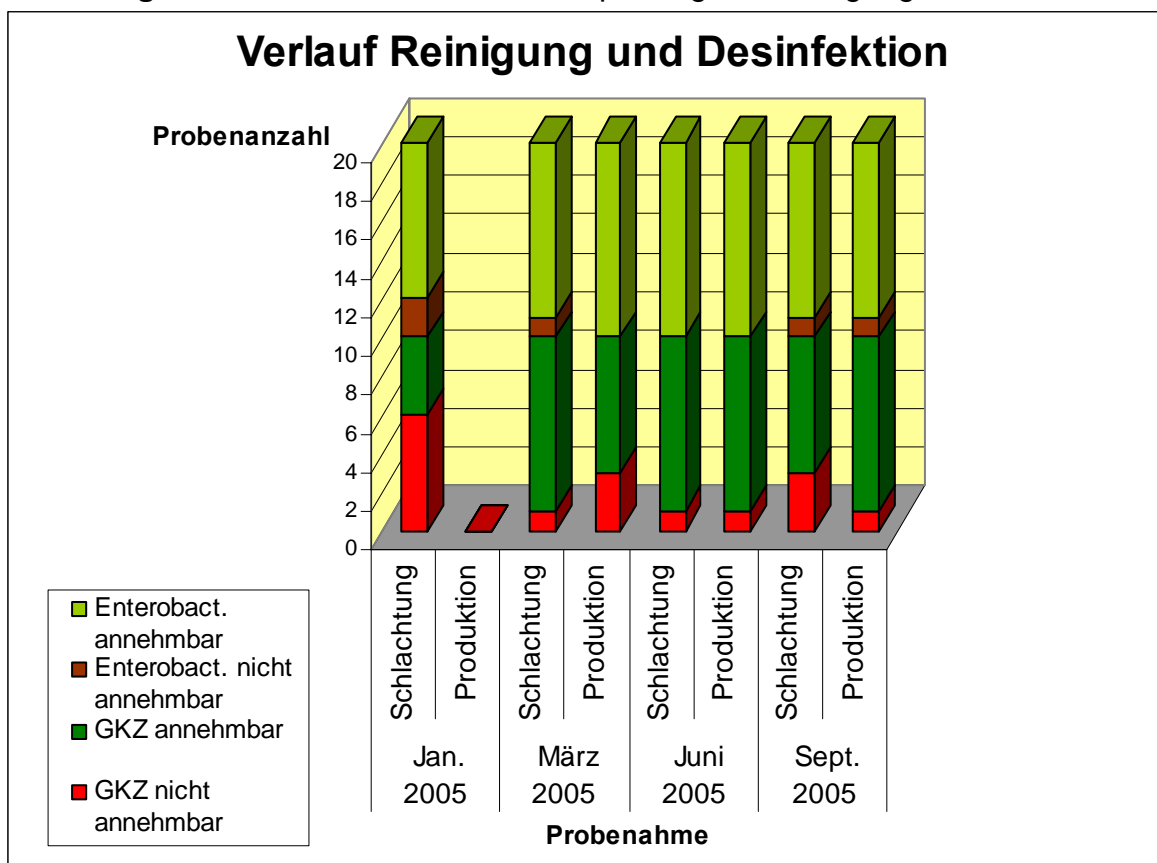


Abbildung 20: Mängelliste des Betriebes 6

Mängelliste

Betrieb: 6		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von: S/Z/P
		Note 4
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
Strukturelle Gegebenheiten: Stall fehlt kleiner Schlachtraum, in dem keine räumliche Trennung der versch. Arbeitsvorgänge möglich ist (keine Trennung unrein-rein) Personalumkleideraum ist der Heizkeller Hygieneschleusen fehlen Tierkörper berühren den Boden kein Schlachtschragen vorhanden	Umbau	Schlachtschragen inzwischen vorhanden
Betriebs- und Prozesshygiene: Betäubungs- und Schlachthygienemängel: Schlachtung Rind: nach der Betäubung erfolgt sofortiges Kopfabsetzen ohne Entbluteschnitt, Hygienemängel, kein Messerwechsel, Schlachtung Schwein: unhygienisch, Blutrühren mit der Hand, Kühlräume unsortiert, keine Trennung	Schlachthygiene ist zu verbessern Personalschulungen in Schlachthygiene, Betäubungstechniken und Betriebshygiene sind durchzuführen.	
Eigenkontrollen und Dokumentation: Schulung nicht dokumentiert Belehrung nicht dokumentiert Eigenkontrollen nicht dokumentiert kein HACCP-System eingerichtet	Eigenkontrollsysteme sind einzurichten und zu dokumentieren.	
Sonstiges: Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen	Schlachthygiene ist zu verbessern	
Beurteilung der Zulassungsfähigkeit: Zulassung oder bedingte Zulassung aufgrund der beengten Räumlichkeiten <u>nicht</u> empfohlen		

Beurteilung des Betriebes:

Die vorliegende Infrastruktur ist mit einem sehr kleinem Schlachtraum und einem beengten Produktionsraum nicht optimal. Zerlegt wird in eben diesem Produktionsraum, wobei hier alle drei Bereiche zugelassen werden müssen. In den Kühlräumen ist die Warentrennung zu gewährleisten. Fehlende Zutrittsbeschränkungen, sowie Handwasch- und Messersterilisationsbecken sind zu installieren. Der Betriebsinhaber ist sich seiner beengten Räume bewusst und plant in den nächsten Jahren einen Anbau seiner Produktionsräume.

Während der Schlachtung zeigten sich Mängel in der Betäubung und erhebliche Mängel in der Schlachthygiene, diese sind zu verbessern.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen spiegelten die mangelhafte Schlachthygiene in den Ergebnissen für die Schlachtkörper-Oberflächen wieder. Die Überprüfung der Reinigung und Desinfektion ergab während des Verlaufes eine geringe Verbesserung, wobei auch hier zu bemerken ist, dass im Produktionsraum teilweise schlechtere Ergebnisse als im Schlachtraum erzielt wurden. Die fehlenden Eigenkontrollen mit der dazu gehörigen Dokumentation sind einzurichten.

Die Gesamtauswertung des Anforderungskataloges ergab für diesen Betrieb die Note 4. Aufgrund der generell beengten Räumlichkeiten und der Zulassungsverpflichtung für alle drei Bereiche ist hier eine Zulassung nicht zu empfehlen.

Betrieb 7

Beschreibung der strukturellen Gegebenheiten:

Diese Metzgerei ist ein größerer Schlachtbetrieb. Wobei hier für den eigenen Laden nur wenig geschlachtet und produziert wird, der Hauptanteil der Schlachtung und Zerlegung (ca. 70%) wird im Auftrag der zahlreichen umliegenden Metzgereien durchgeführt. Demnach sind Schlachtung und Zerlegung zuzulassen, allerdings ist nur ein Schlachtraum vorhanden, in dem auch zerlegt wird. An weiteren Räumlichkeiten stehen ein Produktionsraum, ein großer Schlachtkühlraum, zwei kleine Produktionskühlräume und ein Gefrierraum zur Verfügung. Stall und Personalräume fehlen. Es gibt nur einen Zugang zum Schlachtraum, dieser ist Eingang für Mensch und Tier. Die Tür wird zur Belüftung genutzt. Der Produktionsraum ist überfüllt. Hygieneschleusen und Messersterilisationsbecken fehlen

Beschreibung der Betriebs- und Prozesshygiene:

Geschlachtet werden ca. 10 Rinder pro Woche. Bei der Rinderschlachtung erfolgt nach der Bolzen-Schuss-Betäubung das sofortige Kopfabsetzen ohne Entbluteschnitt, beim Enthäuten sichtbare Kontamination durch verunreinigte Haut (unsaubere Tiere), kein Messerwechsel, jedoch auch hier eine ständige Zwischendurchreinigung von Arbeitgeräten und Schlachtraum (Spritzwasserkontamination) durch Handbrausen, die Rinderschlachtung ist zu nass. Der Pansen wird im Schlachtraum während der Schlachtung eröffnet und entleert

Beschreibung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation:

Eine Dokumentation der Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG sind nicht vorhanden Die Eigenkontrollen für Reinigung und Desinfektion sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt worden, die Beprobung der Schlachtkörperoberflächen wurde noch nicht durchgeführt. Ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem ist nicht vorhanden.

Abbildung 21: Betrieb 7, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind

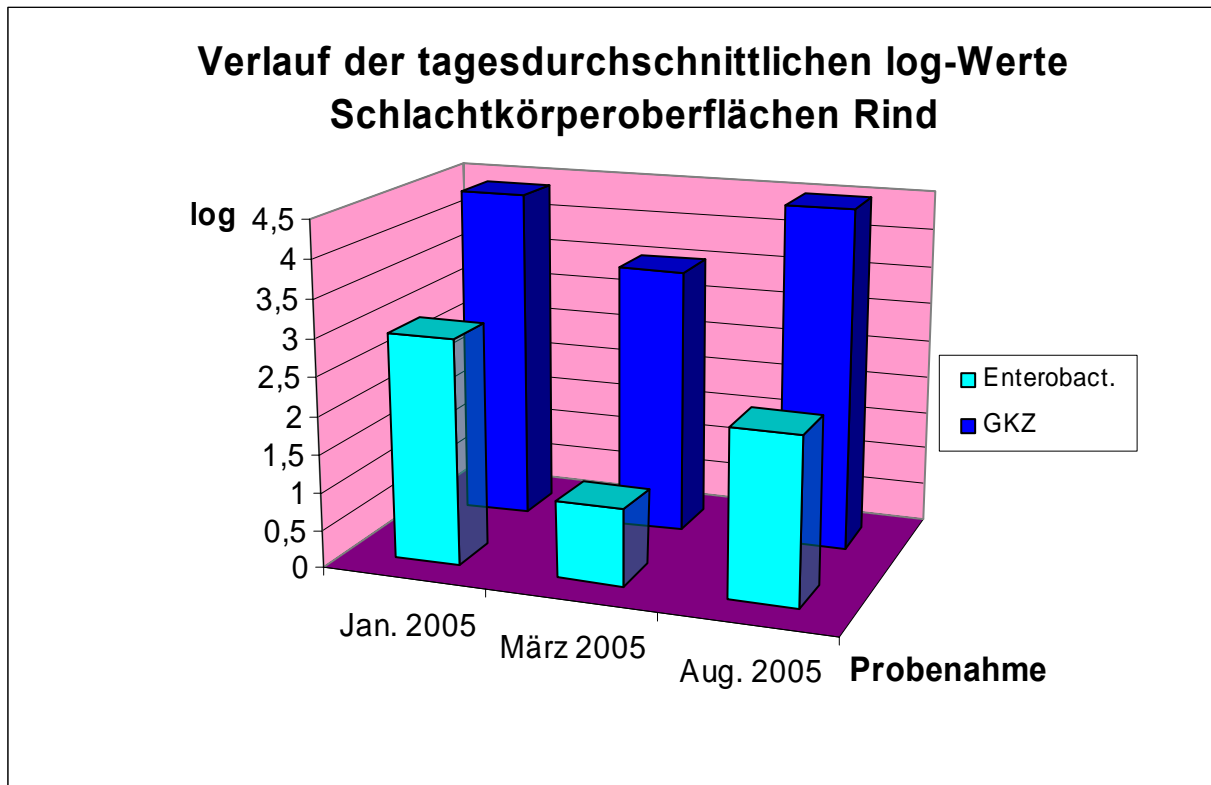


Abbildung 22: Betrieb 7, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

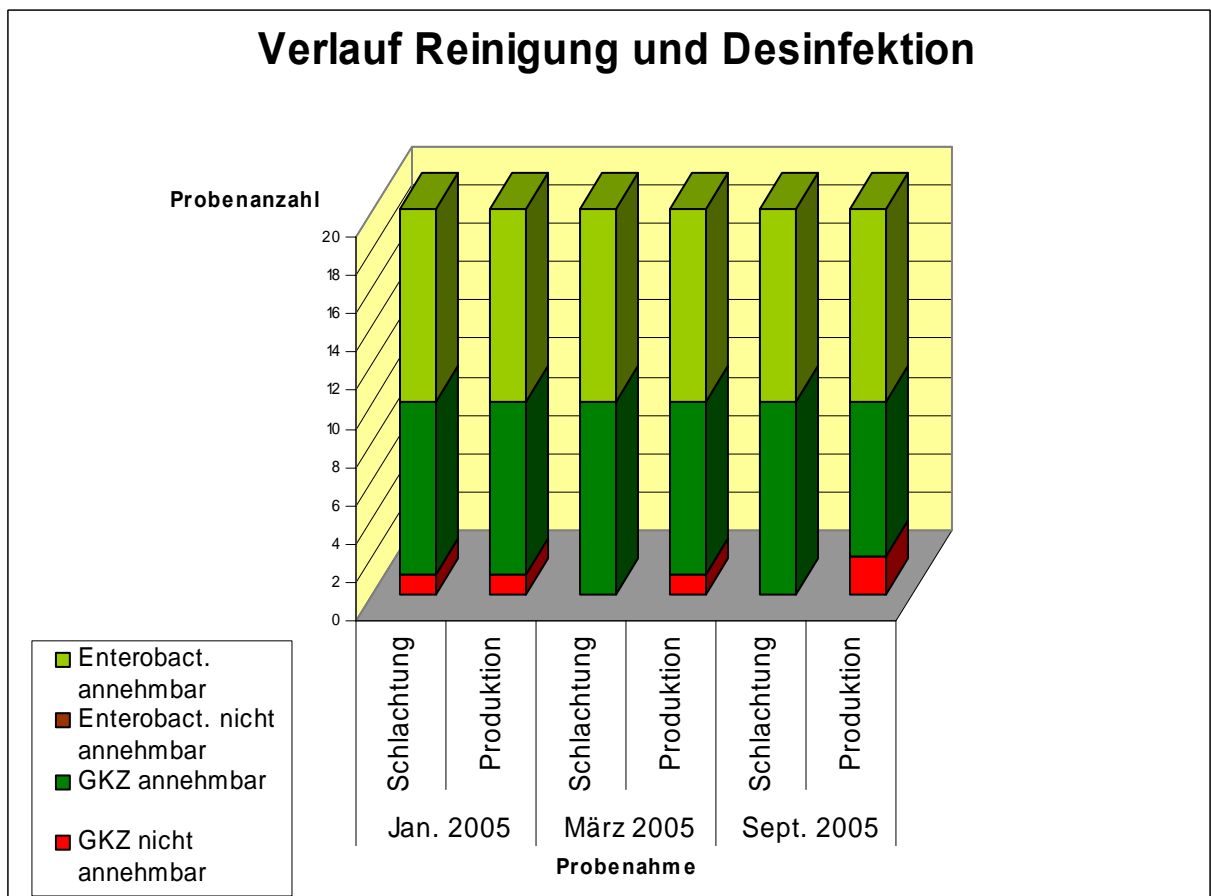


Abbildung 23: Mängelliste des Betriebes 7

Mängelliste

Betrieb: 7		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von: S/Z
		Note 4
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
Strukturelle Gegebenheiten: kein Stall Zerlegung im Schlachtraum, nur ein Zugang zum Schlachtraum, Tür ist Belüftung und Eingang für Mensch und Tier kleiner, beengter Produktionsraum Hygieneschleusen und Zutrittsbeschränkungen fehlen Messersterilisationsbecken fehlen Personalräume nicht vorhanden	Zerlegung in den Produktionsraum verlegen	
Betriebs- und Prozesshygiene: Mangelhafte Betäubung und Schlachthygiene Rind: Nach Betäubung erfolgt sofortiges Kopfabsetzen ohne Entbluteschnitt, Hygienemängel, kein Messerwechsel Rinderschlachtung zu nass Pansen wird im Schlachtraum während der Schlachtung eröffnet und entleert	Schlachthygiene und Betäubungstechniken sind zur verbessern bzw. zu ändern	
Eigenkontrollen und Dokumentation: Schulung nicht dokumentiert Belehrung nicht dokumentiert Eigenkontrollen nicht dokumentiert kein HACCP-System eingerichtet	Eigenkontrollsysteme sind einzurichten und zu dokumentieren.	
Sonstiges: Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen	Schlachthygiene ist zu verbessern	
Beurteilung der Zulassungsfähigkeit: Zulassung oder bedingte Zulassung nicht möglich, das Zerlegung zugelassen werden muss, und diese derzeit im Schlachtraum stattfindet.		

Beurteilung des Betriebes:

Die strukturellen Gegebenheiten dieses Betriebes sind mit einem relativ großen Schlachtraum akzeptabel, wobei in diesem Schlachtraum auch zerlegt wird. Ein beengter Produktionsraum ist in diesem Fall weniger zu bemängeln, da der Betriebsinhaber sich darauf spezialisiert hat, hauptsächlich für die umliegenden Metzgereien zu schlachten und zu zerlegen. Die Produktion für den eigenen Laden stellt hier nur einen kleinen Bereich dar. Durch diese überwiegende Auslieferung (ca. 70 %) müssen hier jedoch Schlachtung und Zerlegung zugelassen werden, was im Falle der Einraumschlachtung nicht möglich ist. Alternativ besteht jedoch die Möglichkeit, durch Umstrukturierung die Zerlegung in den Produktionsraum zu verlegen, da auch hier Schlachtbahnen vorhanden sind. Personalräume fehlen in diesem Betrieb, ebenso wie Hygieneschleusen, Zutrittsbeschränkungen und Messersterilisationsbecken.

Die Betäubung und die Schlachthygiene sind zu verbessern, das Entleeren des Magen-Darm-Traktes neben dem Schlachtkörper ist nicht zu akzeptieren.

Die nicht optimale Schlachthygiene spiegelt sich dementsprechend auch in den Ergebnissen der mikrobiologischen Eigenkontrollen der Schlachtkörperoberflächen, diese liegen überwiegend im kritischen bis unannehmbaren Bereich. Dem entgegen stehen die Ergebnisse der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion, diese sind geradezu vorbildlich und zeigen, dass auch in älteren Gebäuden und kleinen Räumen (Produktion) eine optimale Reinigung und Desinfektion möglich ist. Wobei auch hier die Ergebnisse im Produktionsraum oftmals schlechter ausfallen als im Schlachtraum. Die fehlenden Eigenkontrollen mit der dazu gehörigen Dokumentation sind einzurichten.

Die Gesamtauswertung des Anforderungskataloges ergab für diesen Betrieb die Note 4. Aufgrund der benötigten Zulassung für Schlachtung und Zerlegung und der hier vorliegenden Einraumschlachtung ist eine Zulassung in der jetzigen Form nicht möglich. Wird die Zerlegung in den Produktionsraum verlegt, kann eine bedingte Zulassung empfohlen werden.

Betrieb 8

Beschreibung der strukturellen Gegebenheiten:

Dieser Betrieb ist ein kleiner Schlachthof und wird als Betreibergemeinschaft von fünf Metzgereien aus der Umgebung geführt, es handelt sich hier um einen größeren Betrieb. In der Regel findet keine Zerlegung statt, die Tierkörperhälften werden in den Metzgereien selbst zerlegt, daher muss nur der Schlachtraum zugelassen werden. Vorhanden sind ein Stall, ein großer Schlachtraum, ein kleiner Zerlegeraum und ein großer Kühlraum. Die Personalräume sind fragwürdig. Im Schlachtraum ist eine Trennung unrein-rein durch eine angedeutete Zweiteilung gegeben, jedoch liegen Betäubungs- und Entblutebucht am höchsten Punkt des Raumes. Bei der „Zwischendurchreinigung“ läuft der Abwasserfluss (Kot und Blut) in den kompletten Schlachtraum, bzw. wird verspritzt. Tierkörper schleifen im „reinen“ Bereich über den Fußboden.

Beschreibung der Betriebs- und Prozesshygiene:

Die jeweiligen Metzgermeister schlachten dort jeder selbst, insgesamt ca. sechs Rinder und ca. 30 Schweine pro Woche. Gleichzeitige Schlachtung von Rind und Schwein. Abhängig vom jeweiligen Metzger mangelhafte Betäubung und Schlachthygiene. Die Betäubungszange für die Elektrobetäubung beim Schwein wird im Hals/Schuldebereich angesetzt, die Tiere sind trocken und dreckig, ungenügende Entblutung durch schlechtes Stechen, Schweine leben noch und sind bei Bewusstsein, wenn sie in die Brühmaschine gelangen. Das Blutrühren erfolgt mit einem Holzbesenstiel. Nach der Betäubung der Rinder erfolgt das sofortige Kopfabsetzen oder ein Entbluteschnitt nach ca. 2 Minuten, weil planlose Zwischenarbeiten durchgeführt werden (Stricke abwaschen, Wände und Boden reinigen, Messer im Nebenraum holen). Ein Messerwechsel findet nicht statt. Das Personal kommt in Arbeitskleidung gelaufen oder gefahren.

Beschreibung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation:

Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG werden nach Aussage der Metzger in den jeweiligen Betrieben durchgeführt. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt worden. Ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem ist nicht vorhanden.

Abbildung 24: Betrieb 8, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind

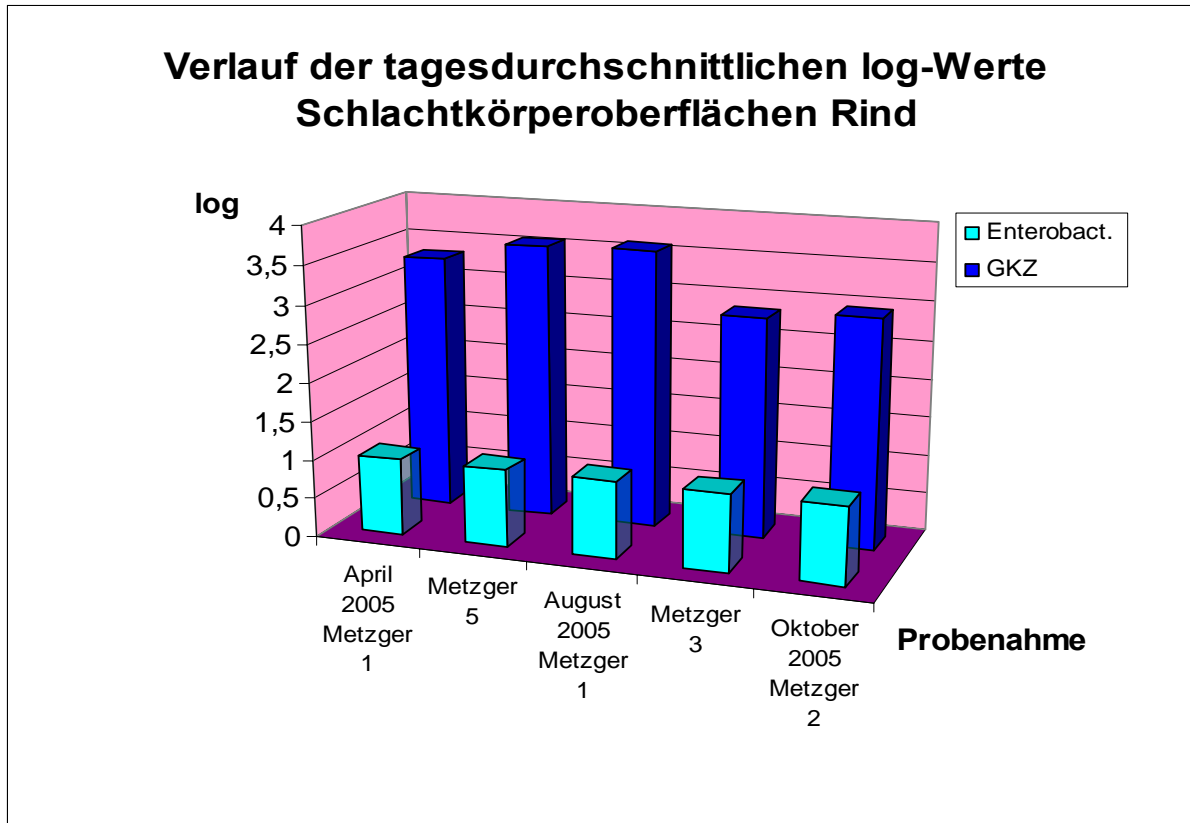


Abbildung 25: Betrieb 8, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Schwein

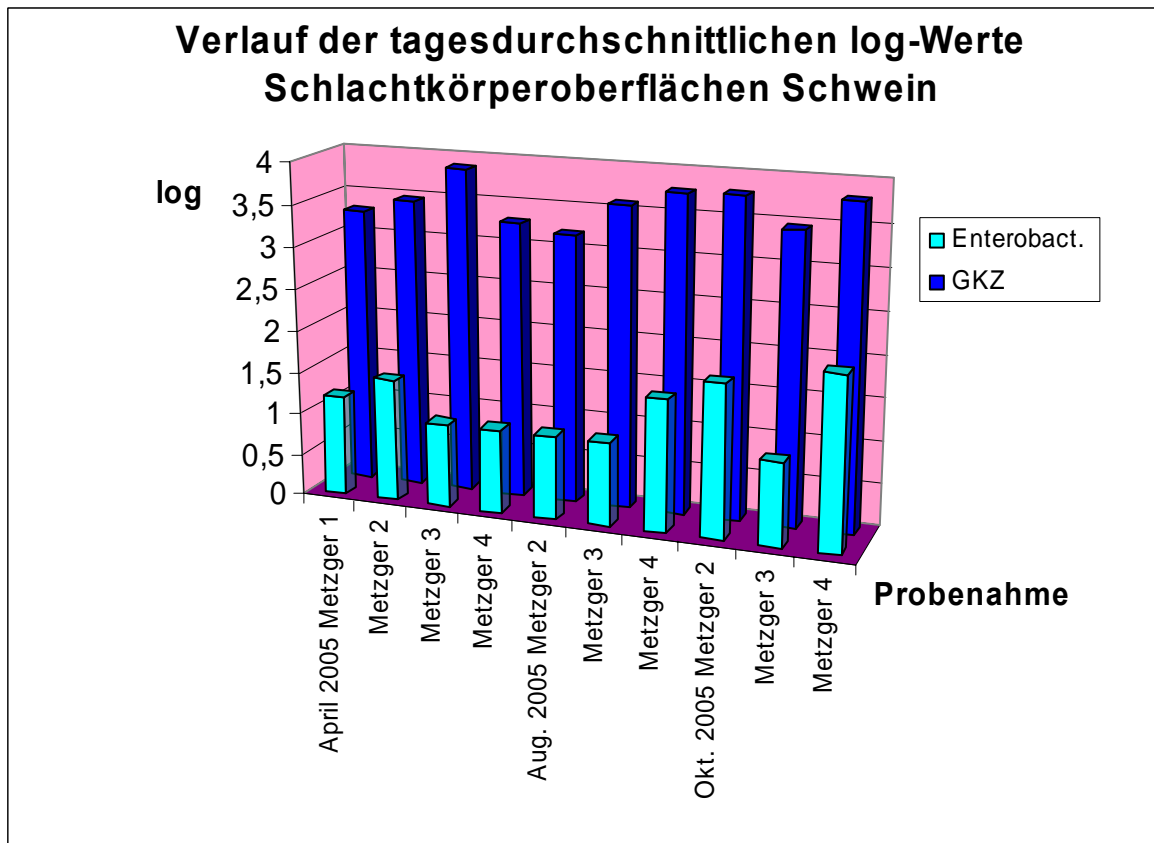


Abbildung 26: Betrieb 8, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

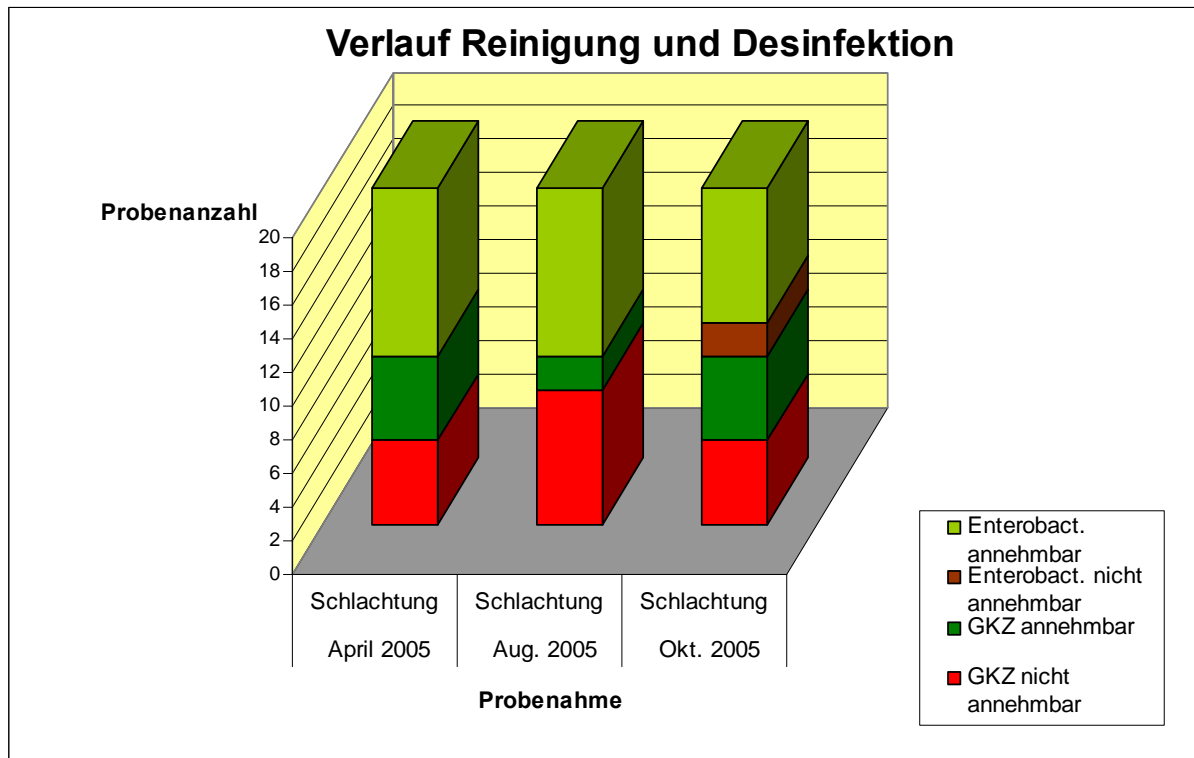


Abbildung 27: Mängelliste des Betriebes 8

Mängelliste

Betrieb: 8		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von: S
		Note 4
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
<p>Strukturelle Gegebenheiten: Betäubungs- und Entblutebucht liegt am höchsten punkt, bei der „Zwischendurchreinigung“ läuft der Abwasserluß (Kot und Blut) in den reinen Bereich des Schlachtraum, bzw. wird verspritzt. Tierkörper schleifen im „reinen“ Bereich über den Fußboden. Hygieneschleusen und Zutrittsbeschränkungen fehlen Personalräume fragwürdig (keine Trennung schwarz-weiß, keine Spinde, Duschen fehlen)</p>	Umbau	
<p>Betriebs- und Prozesshygiene: gleichzeitige Schlachtung von Rind und Schwein, mangelhafte Betäubung von Rind und Schwein, teilweise schlechte Entblutungsstiche, Schweine leben noch und sind bei Bewusstsein, wenn sie in die Brühmaschine kommen. Hygienemängel: Blutrühren mit dem Besenstiel, keine Messerwechsel Rind Personalhygiene</p>	Schlachthygiene ist zu verbessern Personalschulungen in Schlachthygiene, Betäubungstechniken und Betriebshygiene sind durchzuführen.	
<p>Eigenkontrollen und Dokumentation: Schulung und Belehrung erfolgen in den jeweiligen Betrieben Eigenkontrollen nicht dokumentiert kein HACCP-System eingerichtet</p>	Eigenkontrollsysteme sind einzurichten und zu dokumentieren.	
<p>Sonstiges: Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen</p>	R+D und Schlachthygiene sind zu verbessern	
<p>Beurteilung der Zulassungsfähigkeit: Zulassung oder bedingte Zulassung aufgrund struktureller Mängel nicht empfehlenswert</p>		

Beurteilung des Betriebes:

Die strukturellen Gegebenheiten dieses Metzgerschlachthofes mit einem verhältnismäßig großen Schlachtraum und einer angedeuteten Zweiteilung in unreinen – reinen Bereich ermöglichen in der Schweineschlachtung eine räumliche Trennung. Da es sich um ein älteres Gebäude handelt, entspricht auch die Einrichtung nicht mehr dem aktuellen Stand der modereren Schlachttechnologie. Dies zeigt sich durch die unpraktikable Anbringung des unreinen Bereiches als höchsten Punkt des Raumes, nach der Entborstung berühren die Schlachtkörper zudem den Boden. Die Personalräume sind nicht akzeptabel, Hygieneschleusen und Zutrittsbeschränkungen fehlen.

Die Betäubung sowie die Schlachthygiene sind, abhängig vom jeweiligen Metzger, akzeptabel bis dringend verbesserungswürdig. Die derzeitige Organisation des gleichzeitigen Schlachtens von Schweinen und Rindern im einem Raum muß umstrukturiert werden.

In Abhängigkeit vom jeweiligen Metzger fallen auch die Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen der Schlachtkörperoberflächen aus. Diese Unterschiede zeigen deutlich die Ergebnisse der persönlichen Schlachttechniken unter den gleichen strukturellen Voraussetzungen. Die Ergebnisse der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion zeigen auch hier Schwachstellen auf, welche im Verlauf der Betreuung nicht verbessert werden konnten. Die fehlenden Eigenkontrollen mit der dazu gehörigen Dokumentation sind einzurichten.

Die Gesamtauswertung des Anforderungskataloges ergab für diesen Betrieb die Note 4. Die räumliche Ausstattung und die vorhandenen Ausrüstungen lassen eine Zulassung in der jetzigen Form nicht angemessen erscheinen.

Betrieb 9

Beschreibung der strukturellen Gegebenheiten:

Dieser Betrieb ist ein Hofgut mit Produktion und Vertrieb über den eigenen Hofladen, im eigenen großen Gasthaus, über acht weitere Filialen und durch Belieferung von Groß- und Einzelhandel. Hier müssen Schlachtung, Zerlegung und Produktion zugelassen werden. Es handelt sich um einen größeren Betrieb. Vorhanden sind Stallungen, ein Schlachtraum mit angeschlossenen Raum für die Entleerung des Magen-Darm-Traktes, ein Zerlegeraum, ein Produktionsraum, zehn Kühlräume, zwei Gefrierräume, Personalräume, diverse Lager-, Verpackungs- und Kommissionierräume. Im Eingangsbereich befindet sich ein ungünstiger Kreuzungspunkt, der gleichzeitig Personal- und Lieferanteneingang, Warenein- und -ausgang, Durchgang zu Personalräumen (Keller), zum Treppenhaus in das Gasthaus, zur Kistenwaschanlage (Keller) und einigen Kühlräumen ist. Tierkörper (große Schweine) berühren teilweise den Boden.

Beschreibung der Betriebs- und Prozesshygiene:

Der Ablauf von Schlachtung, Zerlegung und Produktion ist von unrein nach rein gegeben, was in den Kühlräumen jedoch nicht immer konsequent beachtet wird. Geschlachtet werden ca. zehn Rinder und 45 Schweine pro Woche. Mängel in Betäubung und Schlachthygiene sind vorhanden. Das Personal läuft während der Schlachtung zwischen Stall/Betäubung und Schlachtraum „reiner Bereich“ hin und her. In der Rinderbetäubung wird das Bolzenschussgerät schräg aufgesetzt und mit einem Nackenschuss nachbetäubt, Hygienemängel während der Enthäutung Rind, Spritzwasserkontamination durch Zwischenreinigung mit Handbrausen. Das Personal läuft mit weißer Kleidung auch durch das Gasthaus, die Betriebs- und Personalhygiene wird nicht in allen Bereichen gelebt.

Beschreibung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation:

Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG werden durchgeführt und dokumentiert. Die Eigenkontrollen der Reinigung und Desinfektion sind mit annehmbaren Ergebnissen durchgeführt, die Schlachtkörperoberflächen wurden noch nicht beprobt. Ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem ist in den Grundlagen vorhanden, ein HACCP-System im Aufbau.

Abbildung 28: Betrieb 9, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind und Schwein

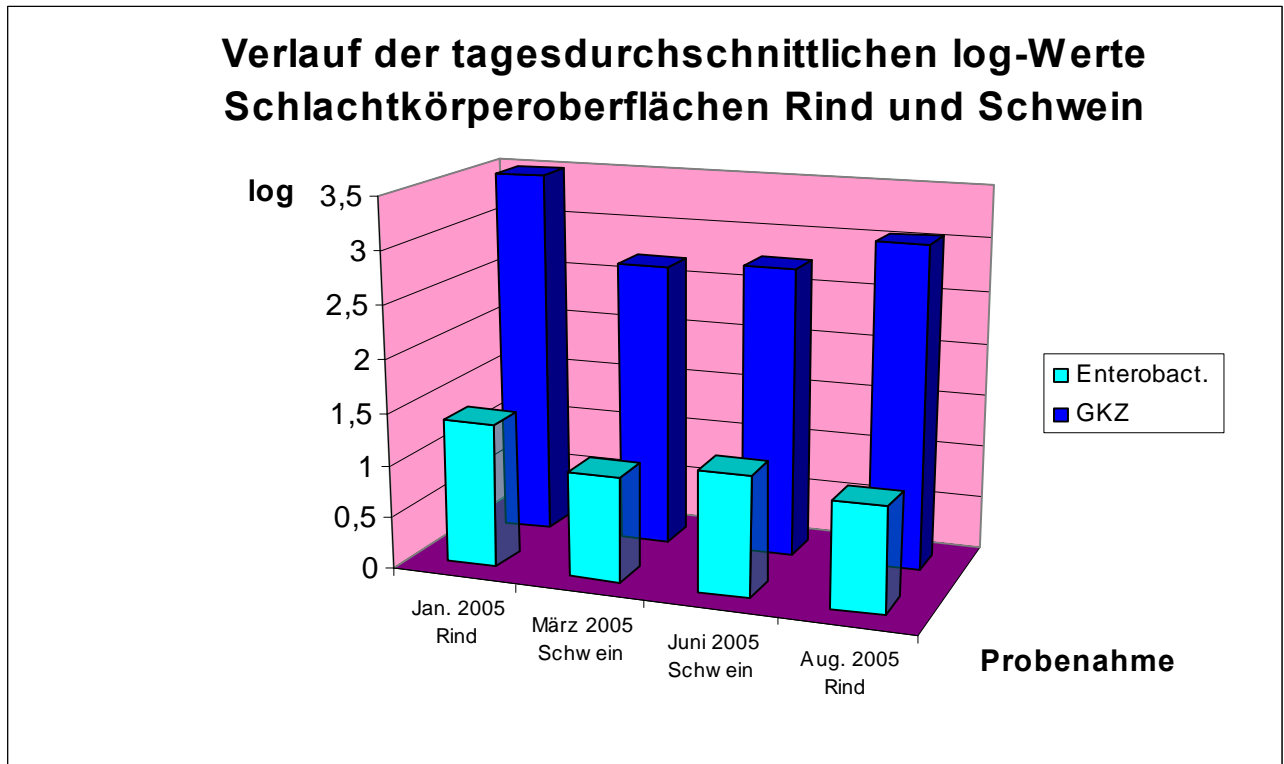


Abbildung 29: Betrieb 9, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

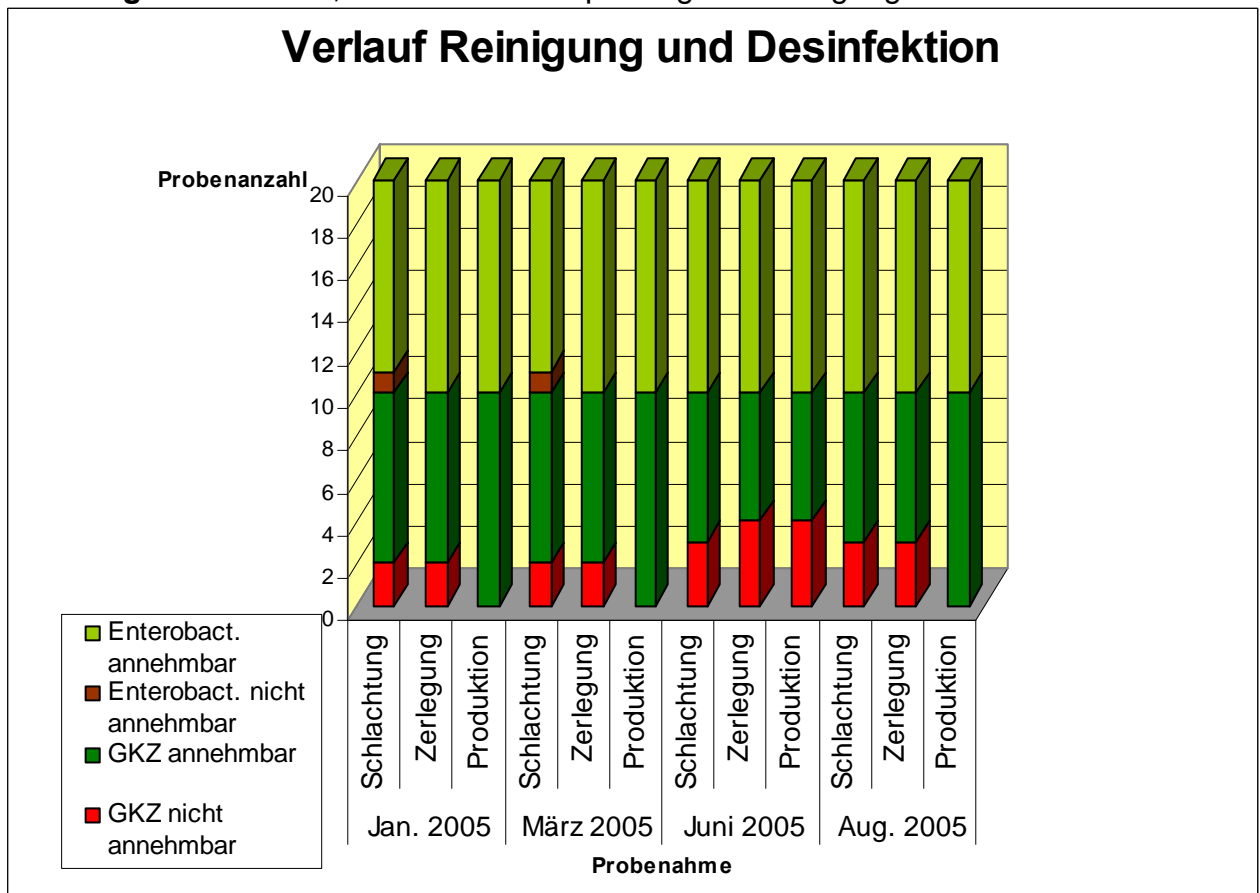


Abbildung 30: Mängelliste des Betriebes 9

Mängelliste

Betrieb: 9		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von: S/Z/P
		Note 2
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
<p>Strukturelle Gegebenheiten: Ungünstiger Kreuzungspunkt im Eingangsbereich (Personalein- und -ausgang, Warenein- und -ausgang, Zugang zu Produktionsräumen und Keller/Kistenwaschanlage/Lager)</p> <p>Tierkörper (große Schweine) berühren Boden</p>	Zutritt für Fremdpersonal, Lieferanten und Besucher nur mit Schutzkleidung, Umstrukturierung des Warenflusses	
<p>Betriebs- und Prozesshygiene: Personal läuft während der Schlachtung zwischen Stall/Betäubung und Schlachtraum „reiner Bereich“ hin und her. Rinderbetäubung mangelhaft: Bolzenschussgerät wird schräg aufgesetzt und mit Nackenschuss nachbetäubt Hygienemängel während der Enthäutung Rind, Spritzwasserkontamination,</p>	Schlachthygiene ist zu verbessern Personalschulungen in Schlachthygiene, Betäubungstechniken und Betriebshygiene sind durchzuführen.	
<p>Eigenkontrollen und Dokumentation: Eigenkontrollen sind grundlegend dokumentiert HACCP-System im Aufbau</p>	Eigenkontrollsysteme sind einzurichten und zu dokumentieren.	
<p>Sonstiges: Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen</p>	R+D und Schlachthygiene sind zu verbessern	
<p>Beurteilung der Zulassungsfähigkeit: Zulassung kann empfohlen werden</p>		

Beurteilung des Betriebes:

Die strukturellen Vorgaben dieses Betriebes mit zweckmäßigen Schlacht-, Zerlege- und Produktionsräumen und einem optimalen Warenfluß sind vorbildlich. Lediglich der Eingangsbereich stellt einen ungünstigen Kreuzungspunkt sowohl von Waren als auch Personal dar.

Die Betäubung und die Schlachthygiene weisen Schwachstellen auf, wobei die Fehler in der Betäubung nach Hinweis auf die Tierschutz-Schlachtverordnung inzwischen beseitigt wurden und die Schlachthygiene sich verbessert hat. Schweine, die aufgrund ihrer Größe den Boden berühren, werden zwischenzeitlich über die Rindeschlachtbahn bearbeitet. Auf die allgemeine Schlachthygiene, bzw. der Wechsel des Personal zwischen unrein-rein muß noch geachtet werden.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen sind entsprechend der Schwachstellen in der Schlachthygiene in den Einzelwerten teilweise kritisch. Die Überprüfung der Reinigung und Desinfektion stellte einige Schwachstellen dar, der Anstieg in den Sommermonaten, speziell im Juni ist hier möglicherweise im Zusammenhang mit der Urlaubszeit des Metzgermeisters in Verbindung zu bringen. Auch hier ist wiederum feststellbar, das die Ergebnisse in den Produktionsbereichen teilweise schlechter sind als im Schlachtraum. Eigenkontrollen werden durchgeführt und dokumentiert, ein HACCP-Konzept ist im Aufbau.

Die Gesamtauswertung des Anforderungskataloges ergab für diesen Betrieb die Note 2. Trotz geringer struktureller und personeller Mängel kann für diesen Betrieb die Zulassung empfohlen werden.

Betrieb 19

Bei diesem Betrieb handelt es sich um einen nachträglich mit einbezogenen Betrieb für den ausgeschlossenen Betrieb 4, daher erfolgten auch nur zwei Audits.

Beschreibung der strukturellen Gegebenheiten:

Bei dieser Metzgerei handelt es sich um einen kleinen Betrieb mit angeschlossenem Laden, die Zulassung muss daher nur für die Schlachtung erfolgen. Vorhanden sind ein Schlachtraum, ein Zerlegeraum ein Produktionsraum, 4 Kühlräume, 1 Gefrierraum, Lagerräume und Personalräume. Ein Stall und Hygieneschleusen fehlen. Im Zerlegeraum fehlen Handwasch- und Messersterilisationsbecken.

Beschreibung der Betriebs- und Prozesshygiene:

Geschlachtet werden ca. 12 Schweine und 1 Rind pro Woche. Die Betäubung ist mangelhaft, bei den Rindern wird nach der Betäubung mit dem Bolzen-Schuss-Gerät zuerst ein Nackenschnitt gesetzt und zeitverzögert (nach ca. 2 min.) der Kopf abgesetzt ohne Entblutungsschnitt. In der Schweineschlachtung wird die Betäubungszange teilweise im Halsbereich angesetzt, es entstehen Schlachtkörperschäden. Während die Schweineschlachtkörper noch im Schlachtraum hängen, wird dieser mit Wasserschläuchen gereinigt (Spritzwasserkontamination) und die Rinderschlachtung durchgeführt. Allgemeine Schlachthygienemängel sind vorhanden, es erfolgt kein Messerwechsel. Die Kühlräume sind vernachlässigt.

Beschreibung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation:

Schulung nach LMHV und Belehrung nach IfSG wurden nach Aussage des Betriebsinhabers durchgeführt und dokumentiert. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind mit annehmbaren Ergebnissen umgesetzt worden. Ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem ist in den Grundsätzen vorhanden, ein HACCP-System ist nicht vorhanden.

Abbildung 31: Betrieb 19, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind und Schwein

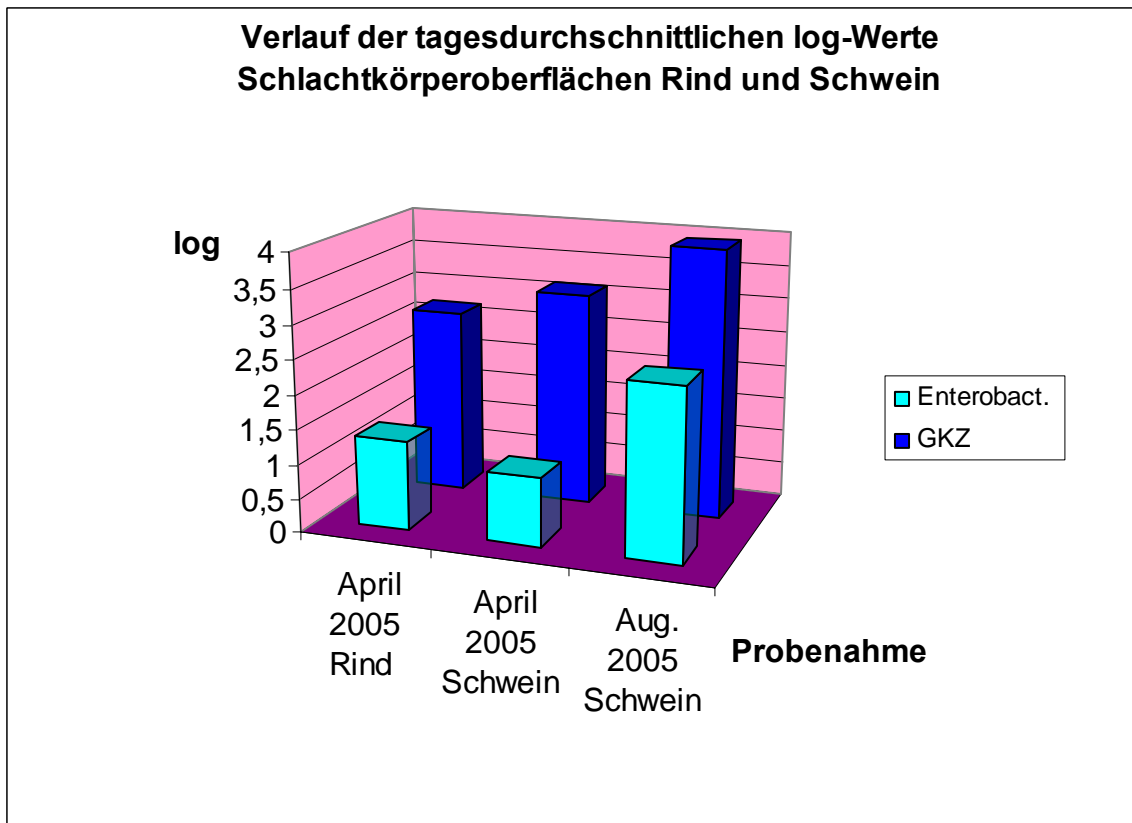


Abbildung 32: Betrieb 19, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion

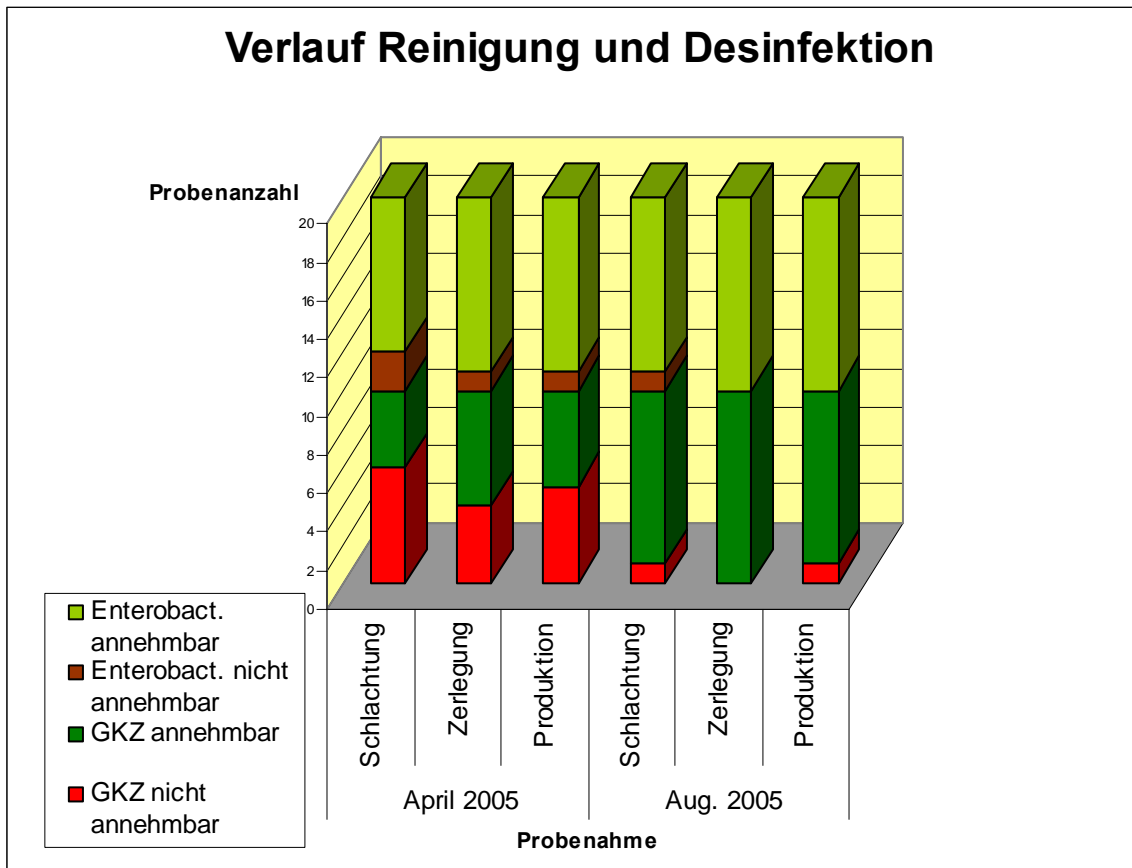


Abbildung 33: Mängelliste des Betriebes 19

Mängelliste

Betrieb: 19		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von: S
		Note 3
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
Strukturelle Gegebenheiten: Stall fehlt Wasch- und Steribecken an einem sehr ungünstigen Ort, wird nicht benutzt, Handwasch- und Messersterilisationsbecken im Zerlegeraum fehlen Hygieneschleusen und Zutrittsbeschränkungen fehlen.	Evtl. Umbau	
Betriebs- und Prozesshygiene: Betäubungsmängel: Rind: nach Bolzenschuss wird Nackenschnitt durchgeführt und danach Kopfabsetzen, Schwein: Schlachtkörperschäden Hygienemängel während der Schlachtung: kein Messerwechsel, Schlachtraum wird gereinigt und die Rinderschlachtung durchgeführt, während Schweineschlachtkörper noch im Raum hängen. Kühlräume vernachlässigt	Schlachthygiene ist zu verbessern Personalschulungen in Schlachthygiene, Betäubungstechniken und Betriebshygiene sind durchzuführen.	Aufklärung über TierschIVO
Eigenkontrollen und Dokumentation: Eigenkontrollen sind im Ansatz (R+D, Temperatur) dokumentiert kein HACCP-System eingerichtet	Eigenkontrollsysteme sind einzurichten und zu dokumentieren.	
Sonstiges: Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen	Schlachthygiene ist zu verbessern	
Beurteilung der Zulassungsfähigkeit: Zulassung kann empfohlen werden		

Beurteilung des Betriebes:

Die strukturellen Gegenbenheiten dieses neu renovieren Betriebes sind optimal, es sind Schlacht-, Zerlege und Produktionsraum vorhanden. Der Schlachtraum deutet eine räumliche Trennung zwischen Betäubung/Entbluten und den weiteren „reinen“ Vorgängen an, wobei auch hier der weitere Schlachtablauf hin zur „reinen“ Richtung gegeben ist.

Schwachstellen zeigten sich alledings in der Betäubung und der Schlachthygiene, die Betäubungsmängel sind zwischenzeitlich durch Information über die Inhalte der Tierschutz-Schlachtverordnung beseitigt. Die Reinigung des Schlachtraumes und die Schlachtung von Rindern, während die Schweineschlachtkörper noch im Schlachtraum hängen, ist der „Gedankenlosigkeit“ zuzurechnen. Nach Hinweisen auf diese unzweckmäßige Organisation stellte der Betriebsinhaber diese Praxis ab. Der allgemeinen Schlachthygiene ist jedoch weiter Aufmerksamkeit zu widmen.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen lassen wenig Schluß auf einen Verlauf zu, da hier nur zweimalig Proben genommen wurden. Die Überprüfung der Reinigung und Desinfektion offenbarte jedoch bei der ersten Probenahme Schwachstellen, die nach dem visuell sehr sauberen Eindruck des Betriebes doch ein anderes Bild darstellten. Die Eigenkontrollen mit Dokumentaton sind grundlegend vorhanden, ein HACCP-Konzept muss noch aufgebaut wereden.

Die Gesamtauswertung des Anforderungskataloges ergab für diesen Betrieb die Note 3. Nachdem die Prozeßhygienemängel beseitigt wurden, kann für diesen Betrieb die Zulassung empfohlen werden.

15 Zusammenfassung der beurteilten Betriebe

Zusammenfassend ergeben sich die nachfolgend genannten, häufigsten Schwachstellen in den **zehn** ausgewählten und untersuchten Betrieben:

Mängel an Infrastruktur und Ausrüstungen:

Zerlegung im Schlachtraum:	3 Betriebe
Unzweckmäßige Schlacht- und Produktionsräume	3 Betriebe
Unzweckmäßige Ausrüstungen:	5 Betriebe
Unzweckmäßige Kreuzungspunkte/Druchgangsräume:	3 Betriebe
Zu geringe Kühlraumkapazitäten	2 Betriebe
Fehlende Hygieneschleusen und Zutrittsbeschränkungen:	9 Betriebe
Fehlende Handwasch- und Messersterilisationsbecken:	6 Betriebe

Mängel an Betriebs- und Prozesshygiene:

Mangelhafte Betäubung/Entblutung:	10 Betriebe
Schlachthygienemängel:	10 Betriebe
Vernachlässigung der Kühlräume:	4 Betriebe

Mängel in der Durchführung der Eigenkontrollen:

Keine Eigenkontrollen mit Dokumentation vorhanden:	7 Betriebe
--	------------

Zulassungsempfehlung auf Basis der neuen Verordnungen:

Zulassung kann empfohlen werden:	3 Betriebe
Bedingte Zulassung kann empfohlen werden:	3 Betriebe
Zulassung kann nicht empfohlen werden:	4 Betriebe

DISKUSSION

16 Neuerungen des europäischen Lebensmittelrechts

Im Zuge der Verbraucherschutzpolitik der Europäischen Union wurden mit Ziel auf den höchsten Standard der Lebensmittelsicherheit in den letzten Jahren eine Reihe von Verordnungen erlassen, die sich durch ihre unmittelbare Geltung in allen Mitgliedstaaten direkt auf das nationale Lebensmittelrecht auswirken und dieses weitestgehend ersetzen. Im Jahre 2002 wurde mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 das Fundament des neuen Europäischen Lebensmittelrechts gelegt. Aufbauend auf diese Verordnung wurden zwei Jahre später die an die Lebensmittelunternehmen gerichteten Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 und die an die amtliche Überwachung gerichteten Verordnungen (EG) Nr. 882/2004 und (EG) Nr. 854/2004 umgesetzt, die zum 01. Januar 2006 anzuwenden sind.

Das neue Konzept der Einbeziehung der gesamten Lebensmittelkette vom Primärerzeuger bis zum Einzelhandel, der Rückverfolgbarkeit von Futter- und Lebensmitteln, sowie der Verpflichtung, das Lebensmittelrecht auf Risikoanalysen zu stützen, sind die wichtigsten Reformen zur Verwirklichung der Ziele der Europäischen Verbraucherschutzpolitik. Zu den weiteren Neuerungen zählt die grundlegende Neuorientierung in der Hygienerechtssetzung weg von einer beschreibenden Aufzählung aller einzuhaltenden Anforderungen hin zu der Definition der zu erreichenden Ziele (KOBELT, 2004a). Das Prinzip der Flexibilität birgt jedoch die Gefahr in sich, dass die Vorschriften von den zuständigen Behörden uneinheitlich ausgelegt werden, was zur Ausarbeitung von Auslegungshinweisen geführt hat, in denen Handlungs- und Entscheidungskorridore für die zuständigen Behörden beschrieben werden (STETTER, 2004).

Das von der Europäischen Kommission gewollte Konzept, die Rechtsform der Verordnung zu wählen, mit der Folge unmittelbar anwendbares Recht in allen Mitgliedstaaten zu erlassen, sollte der Harmonisierung des Lebensmittelrechts dienen. Dieses absolute Ziel der Europäischen Kommission ist mit der zugestandenen Flexibilität und einer nicht zu vernachlässigenden Anzahl an unbestimmten Rechtsbegriffen, welche die Ausarbeitung von Auslegungshinweisen auf nationaler Ebene geradezu dringend notwendig für die einheitliche Anwendung in der amtlichen Überwachung machen, nicht erreicht worden. Dies lag offenkundig nicht im Sinne des Gewollten der Europäischen Kommission, sondern ist vielmehr als ein Schritt in Richtung des politisch Gewollten zu sehen.

Betrachtet man das Prinzip der Flexibilität im Hinblick auf bisher registrierte Betriebe, so stellt dies einen unschätzbaren Wert für die Umsetzung gerade in sehr kleinen, traditionell strukturierten Betrieben dar, in denen fehlende räumliche oder technische Ausrüstungen durch entsprechende organisatorische Maßnahmen kompensiert werden können. Diese Maßnahmen müssen jedoch zielgerichtet zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit angewandt werden. Eine Auslegung dahingehend, dass traditionelle Methoden grundsätzlich akzeptabel sind und damit ein

„Gewohnheitsrecht“ verbunden wird, ohne diese Methoden kritisch zu hinterfragen, kann nicht im Rahmen der Flexibilität liegen.

Das neue europäische Lebensmittelrecht wirkt sich durch seine unmittelbare Geltung zum 01. Januar 2006 in entscheidender Weise auf bisher registrierte Betriebe im Fleischbereich aus und wird als eine der größten Herausforderungen der letzten Jahre für das Metzgereigewerbe und die Überwachung gesehen (STÖPPLER, 2004). Ab diesem Zeitpunkt sind registrierte Betriebe, speziell alle Schlachtbetriebe unabhängig von (bisher) gelten Produktionsobergrenzen zuzulassen. Die gegebene Flexibilität in den Verordnungen hat zu Diskussionen geführt, ob einerseits die Hygieneanforderungen nun auf einem niedrigerem Niveau angesiedelt sind (HEESCHEN, 2004), andererseits zu Befürchtungen, das die Anforderungen von kleinen Betrieben nicht eingehalten werden können (FLEISCHWIRTSCHAFT, 2004). Die Vermeidung der Verschlechterung der Hygieneanforderungen durch diese Deregulierung soll durch den risikobasierten Ansatz der Überwachung vermieden werden. Auch hier ist wieder das richtige Augenmaß anzusetzen. Jedoch kann die Größe eines Betriebes nicht Synonym gesetzt werden für die angewandte Hygiene, weil dies im Umkehrschluss bedeuten würde, nur weil eine geringere Produktionsmenge bearbeitet wird, darf das mit einer Verschlechterung der Hygiene gleichgesetzt werden. Hygienische Produktionsbedingungen sind auch bisher schon von allen Betrieben einzuhalten, unabhängig von der Größe.

17 Gesamtbeurteilung

Mit diesem Projekt wurden nun die neuen Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts an registrierte Betriebe, speziell an selbst schlachtende Metzgereien zusammengestellt und die Umsetzbarkeit überprüft. Die sich aus der praktischen Umsetzung ergebenden Schwachstellen in den für dieses Projekt ausgewählten Betrieben und die daraus entwickelten Ergebnisse und Konzepte werden im Folgenden dargestellt.

Nach der Struktur der Verordnungen und der praktischen Arbeit mit Anforderungskatalogen lassen sich die zukünftig einzuhaltenden Vorgaben und dementsprechenden Beurteilungspunkte in drei Kategorien aufgliedern:

- Anforderungen an Infrastruktur und Ausrüstungen
- Anforderungen an Betriebs- und Prozesshygiene
- Anforderungen an Eigenkontrollen

17.1 Anforderungen an Infrastruktur und Ausrüstungen

Unter den Anforderungen an Infrastruktur und Ausrüstungen sind alle einzuhaltenden Kriterien hinsichtlich der genutzten Gebäude, vorhandene Räume und Ausrüstungen, deren Instandhaltung, die Möglichkeit zur Reinigung und Desinfektion, im Hinblick auf Art und Größe des Betriebes zu verstehen. Diese Anforderungen sind im Rahmen der neuen Flexibilität unter dem Aspekt der Zweckmäßigkeit zu betrachten. Ein gewisses Maß an vorgeschriebenen Räumen und Ausrüstungen als vorhandene „Grundausstattung“ zu definieren, kann die Anwendung hier nur erleichtern, dabei sollte aber keineswegs das Ziel der Zweckmäßigkeit aus den Augen verloren werden und die Anforderungen, wenn nötig über diese „Grundausstattung“ hinaus ausdehnt werden.

Werden die Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 zugrunde gelegt, stellten sich die häufigsten Abweichungen im Rahmen von Infrastruktur und Ausrüstungen in den ausgewählten Betrieben wie folgt dar:

- zu kleine Schlacht- und Produktionsräume
- Zerlegung im Schlachtraum (oder Produktionsraum)
- ungünstige Kreuzungspunkte bzw. Durchgangsräume
- fehlende Zutrittsbeschränkungen bzw. Hygieneschleusen
- unzweckmäßige Schlachtbahnen/Rohrbahnen
- Personal-/Umskleideräume verbesserungswürdig
- Zu geringe Kühlraumkapazitäten
- Handwasch- und Messersterilisationsbecken fehlen oder sind unzweckmäßig

Die Problematik baulicherseits vorhandener Schwachstellen ist im Hinblick auf die geforderte Zweckmäßigkeit und die Vermeidung von Kontamination, sowie der ermöglichten Auslegung für strukturelle Anforderungen zu beurteilen.

Die vorhandenen Gebäude und die unmittelbare Umgebung sind mit einzubeziehen, eine Instandhaltung muss gewährleistet sein, wobei zu beachten ist, dass in Metzgereien oftmals eine „gewachsene Bausubstanz“ vorhanden ist, welche sich schon auf Grundrissplänen ersehen lässt und häufig durch eine unstrukturierte Raumplanung, sowie ältere Gebäude gekennzeichnet ist. Eine pauschale Beurteilung auf dem „Papier“ bzw. Grundrissplan ist in diesen Fällen nur beschränkt möglich, die Beurteilung sollte hier nur vor Ort während der Produktion erfolgen.

So können auch in kleinen Schlacht- und Produktionsräumen die Anforderungen der Guten Hygienepaxis eingehalten werden, wenn die entsprechende Ausrüstung vorhanden ist und die Arbeitsabläufe optimal organisiert, regelmäßig überprüft und hinterfragt werden. Die Organisation dieser Arbeitsabläufe setzt natürlich eine gewisse Sensibilisierung für Prozesshygiene voraus. Die geforderte Trennung bestimmter Produktionsschritte, wie Schlachtung und Zerlegung ist seit über 20 Jahren im bisherigen nationalen Fleischhygienerecht verankert, führte jedoch unter traditionellen Gesichtspunkten auch mit den neuen Verordnungen wieder zu einer Neuauflage dieser Diskussion. Aus wissenschaftlicher Sicht gesehen, kann man aber auch von einem Schlachtraum, aus dem alle Schlachtgeräte und Maschinen soweit möglich entfernt wurden, der gereinigt und desinfiziert wurde und mit Kontrollen dieser Reinigungserfolg bestätigt wurde, erwarten, dass dieser Raum für die Zerlegung entsprechend sauber ist. Man sollte hierzu bedenken, dass die Reinigung

und Desinfektion der Räume in kleinen Betrieben oftmals nach dem gleichen Schema erfolgt und demzufolge auch mit dem gleichen Erfolg in allen Räumen, unabhängig ob Schlacht-, Zerlege- oder Produktionsraum, wie die durchgeführten mikrobiologischen Eigenkontrollen im Rahmen dieses Projektes gezeigt haben.

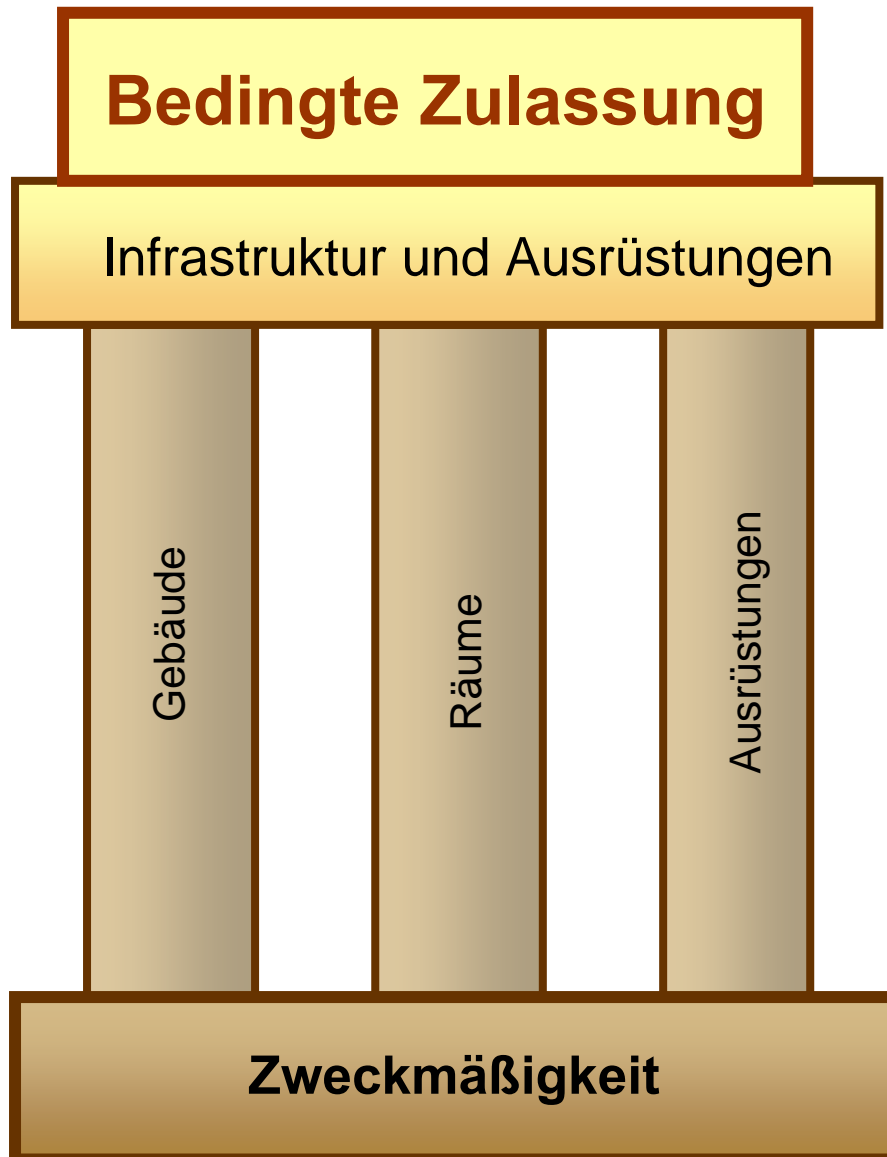
Hygieneschleusen sind in den wenigsten kleinen Betrieben vorhanden, lassen sich baulicherseits auch nicht grundsätzlich installieren und sind auch nicht in jedem Falle zweckmäßig, wenn, wie in kleinen Betrieben oftmals üblich, nur ein Zugang für Mensch und Tier in den Schlachtraum führt. Jedoch sollten Zutrittsbeschränkungen für Fremdpersonal generell in allen Betrieben angebracht werden. Fehlende oder mangelhafte Ausrüstungen, wie Handwasch- und Messersterilisationsbecken oder Regale in Kühlräumen sind jedoch zu beseitigen.

Infrastruktur und Ausrüstungen stützen sich auf die Anforderungen an Gebäude, Räume und Ausrüstungen, im Sinne der neuen Verordnungen und der Zielorientierung stützen sich diese auf Zweckmäßigkeit. Sind diese Anforderungen erfüllt, kann die zuständige Behörde zumindest eine bedingte Zulassung nach Verordnung (EG) Nr. 882/2004 Art. 31 Abs. 2 Buchstabe d, erteilen. Jedoch muss absehbar sein, dass die weiteren Anforderungen innerhalb vom 3 Monaten, längstens 6 Monaten erfüllt werden. Die nachstehende Abbildung soll dies veranschaulichen. (Abbildung 34)

Vergleicht man das bisher geltende Recht für registrierte, selbst schlachtende Betriebe, also die baulichen Voraussetzungen der Anlage 2 der Fleischhygiene-Verordnung mit den neuen Verordnungen, so lassen sich doch in den Grundzügen keine wesentlichen Neuerungen feststellen. Betriebe, die bisher die Anlage 2 der Fleischhygiene-Verordnung erfüllt haben, entsprechen auch den Anforderungen an die baulichen Voraussetzungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004. Daraus ergibt sich, dass für diesen Bereich mit dem neuen europäischen Lebensmittelrecht keine eindeutigen Neuerungen und demzufolge Verbesserungen der Hygiene, der Produktsicherheit und des Verbraucherschutzes erreicht werden.

Abbildung 34: Verdeutlichung der strukturellen Anforderungen in Hinblick auf die bedingte Zulassung, der „Tempel“ von Infrastruktur und

Ausrüstungen baut auf Gebäuden, Räumen und Ausrüstungen.
Basis ist die Zweckmäßigkeit.



17.2 Anforderungen an Betriebs- und Prozesshygiene

Neu ist für registrierte Betriebe neben den Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004, dass im Hinblick auf die Zulassung auch die Gute Hygienepraxis nach der Verordnung (EG) Nr. 854/2004, Art. 3 zu überprüfen ist. Art. 4 detailliert die Gute Hygienepraxis unter anderem mit

- der Hygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten
- der persönlichen Hygiene
- der Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren
- der Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und der Einrichtungen
- zusätzlich sind „Aspekte des Wohlbefindens der Tiere“ zu überprüfen

Mit der Überprüfung der Betriebs- und Prozesshygiene werden die bereits erwähnten Herausforderungen an Metzgereibetriebe und Überwachung sicherlich die größte Neuorientierung in der Überwachung und Zulassung kleiner, bisher registrierter Betriebe erfahren.

In den untersuchten Betrieben zeigten sich mit der Analyse der Betriebs- und Prozesshygiene mit Fokussierung auf die Schlachtung in den häufigsten Fällen die folgenden Abweichungen:

- mangelhafte Betäubung/Entblutung
- allgemeine Schlachthygienemängel
- Vernachlässigung von Kühlräumen

Die nicht optimale Betäubung zeigte sich in allen untersuchten Betrieben, zu nennen sind hier in der Schweineschlachtung der falsche Ansatz der Elektrozange, nicht gewartete oder gereinigte Geräte und das falsche Stechen mit mangelhafter Entblutung. Als Folge hiervon das Wiedererwachen, welches bei reversiblen Betäubungsverfahren grundsätzlich eine Gefahr darstellt und oftmals nicht beachtet wird. In der Rinderschlachtung zeigten sich ähnliche Mängel, wie der falsche Ansatz der Bolzen-Schuss-Geräte, nachträgliche Manipulationen wie Bolzen-Schuss in den Nacken oder Nackenschnitt vor der Entblutung, zu lange Stechzeiten bzw. sofortiges Kopf-Absetzen, mangelhaft gewartete Geräte und die Benutzung falscher Treibladungen. Hier ist doch dringend geboten, im Rahmen der Zulassung und Überwachung der Betriebe die Betäubungstechniken einer besonderen Kontrolle zu unterziehen und auf die Einhaltung der Tierschutz-Schlachtverordnung hinzuweisen.

Unter diesen Gesichtspunkten ist auch der Ansatz des derzeitigen Entwurfes der neuen Tierschutz-Schlachtverordnung, mit der Verpflichtung einer jährlichen Fortbildung für alle Personen, die im Besitz des Sachkundenachweises für die Betäubung sind, sehr zu wünschen. Wobei kritisch festzustellen ist, dass zur Erlangung des Sachkundenachweises von einer Prüfung abgesehen werden kann, wenn eine abgeschlossene Ausbildung zum Fleischer/Fleischerin vorgelegt werden kann. Befasst man sich nun mit der neuen Ausbildungsverordnung zum Fleischer/Fleischerin vom 23.03.2005, so ist das Schlachten generell nur noch als Wahlqualifikation aufgeführt und unter diesem Punkt der Tierschutz nur zu berücksichtigen hinsichtlich der Auswirkungen auf die Fleischqualität während des Treibens und Transportierens, der Hinweis auf eine tierschutzgerechte Betäubung fehlt. Hier ist nicht nur von der amtlichen Überwachung eine neue

Schwerpunktsetzung erforderlich, auch die nationalen rechtlichen Grundlagen verlangen nach einer Überprüfung.

Im weiteren Verlauf der Schlachtung zeigten sich in den untersuchten Betrieben sowohl geringe, als auch gravierende Schwachstellen in der Schlachthygiene. Gerade hier gilt, dass ein weiterer Schwerpunkt der Überwachung mit Anwendung des neuen Rechts der Kontrolle der Prozesshygiene gelten muss. Nun können, wie bereits erwähnt, auch in kleinen Betrieben generell optimale Hygienebedingungen vorliegen, dies ist vor allem dann der Fall, wenn die Methoden der traditionellen handwerklichen Schlachtung modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen angepasst werden. Dazu gehören unter anderem das Trocken-Trimmen in der Rinderschlachtung und das Erkennen der Gefahren der Spritzwasserkontamination. In Gesprächen mit den Betriebsinhabern über diese Abweichungen hat sich oft herausgestellt, dass diese Abläufe unter einer gewissen „Betriebsblindheit“ erfolgen und jeder Betriebsinhaber auch dankbar für diese Hinweise der mangelnden Schlachthygiene war, welche sich erwiesenermaßen direkt auf die Produktqualität und Haltbarkeit auswirken. Voraussetzung für konstruktive Ergebnisse kritisierender Feststellungen ist aber immer das nötige Fingerspitzengefühl des Kritisierenden und die Einsicht und Akzeptanz des Metzgers.

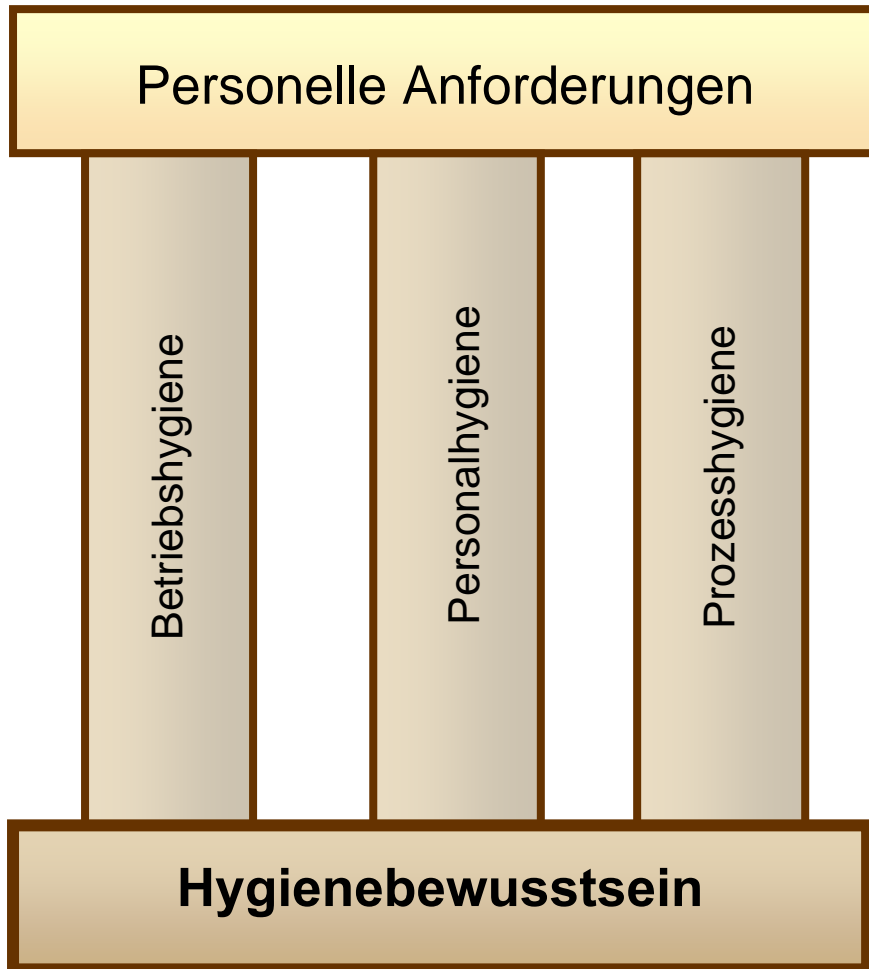
Ein weiterer Schritt in der Produktionskette stellt die Kühlung der hergestellten Produkte zur Erhaltung der Produktsicherheit dar. Die festgestellte Vernachlässigung von Kühl-/Gefrier- und Lagerräumen verlangt auch hier von den Überwachenden eine kritische Kontrolle. Die vorgegebene Warentrennung ist durchaus organisatorisch auch in einem Kühlraum möglich, wenn Ausrüstungen, wie Regale, vorhanden sind und diese auch konsequent genutzt werden.

Es hat sich gezeigt, dass auch in den kleinsten Betrieben eine vorbildliche Hygiene möglich ist, dazu aber das entsprechende Hygienebewusstsein aller Beteiligten Voraussetzung ist. Diese Zusammenhänge sollen in der nachstehen Abbildung der Betriebs- und Prozesshygiene (Abbildung 35) verdeutlicht werden, die Anforderungen an Betriebs-, Personal und Prozesshygiene sind Teil der personellen Anforderungen, Basis für alle drei Säulen ins das Hygienebewusstsein.

Durch die Festlegung der neuen Verordnungen, die Gewährleistung einer optimalen Betriebs-, Personal und Prozesshygiene in die Überwachung mit einzubeziehen, besteht die Möglichkeit, die Tätigkeiten der Mitarbeiter, vor allem im Rahmen der Prozesshygiene durch Anleitung und Schulungen auf ein höheres Niveau zu heben. In diesem Bereich ist mit den neuen Verordnungen ein Fundament geschaffen worden, durch die intensivere Überwachung der Prozesshygiene die Lebensmittelsicherheit entscheidend zu verbessern.

Abbildung 35: Verdeutlichung der personellen Anforderungen in den Punkten

Betriebs-, Personal- und Prozesshygiene. Basis muss das vorhandene Hygienebewusstsein sein.



17.3 Anforderungen an Eigenkontrollen

Die Durchführung von Eigenkontrollen und deren Dokumentation sowie die Einrichtung eines HACCP-Konzeptes sind nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 für alle Lebensmittel verarbeitenden Betriebe (außer Primärproduktion) verpflichtend. Obwohl diese Eigenkontrollen bereits nach bisher geltendem Recht (LMHV § 4, FIHV § 11c) gefordert waren, sind sie doch in den untersuchten Betrieben bisher weitestgehend vernachlässigt worden. Dies resultiert nach den Gesprächen einerseits aus dem Unverständnis für die Dokumentation, den die Kontrollen im Rahmen der Basishygiene, wie Temperaturkontrollen, Schädlingskontrollen, visuelle Kontrolle der Reinigung, werden durchgeführt, jedoch nicht dokumentiert. Andererseits fehlt doch die Anleitung zur Umsetzung der Eigenkontrollen mit der verbundenen Dokumentation und auch die Einführung von HACCP-Systemen. Den betreuten Betrieben wurde in diesem Rahmen das „Handbuch zur Einführung und Umsetzung betrieblicher Eigenkontrollsysteme für handwerklich strukturierte Metzgereien“ übergeben, um die Umsetzung der Eigenkontrollen mit der geforderten Dokumentation erleichtern. Die Verdeutlichung der Zusammenhänge der Eigenkontrollen soll nachstehende Abbildung zeigen, die Anforderungen an Eigenkontrollen bestehen aus der Basishygiene und HACCP-Systemen, sowie der Dokumentation aller Maßnahmen. Das Fundament liegt in der Qualitätssicherung. (Abbildung 36)

Das Ziel einer Eigenkontrolle der Reinigung und Desinfektion kann, wie sich in der Vergangenheit herausgestellt hat, nicht dadurch erreicht werden, dass die Probenahme durch Betriebe selbst durchgeführt wird, wenn gleichzeitig mit schlechten Ergebnissen Sanktionen verbunden sind, die sich in einer Verpflichtung zur erhöhten Probenahme und damit finanziellen Auswirkungen wieder spiegeln. Hierdurch wird der Sinn dieser Eigenkontrollen erheblich in Frage gestellt.

Mit Aufhebung der Entscheidung 2001/471/EG besteht in diesem Rahmen keine Verpflichtung mehr zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen zur Überprüfung der Reinigung und Desinfektion. Nach dem derzeitigen Entwurf der Verordnung der Kommission über mikrobiologische Kriterien in Lebensmitteln ist dem Erwägungsgrund 22 jedoch diesbezüglich folgendes zu entnehmen:

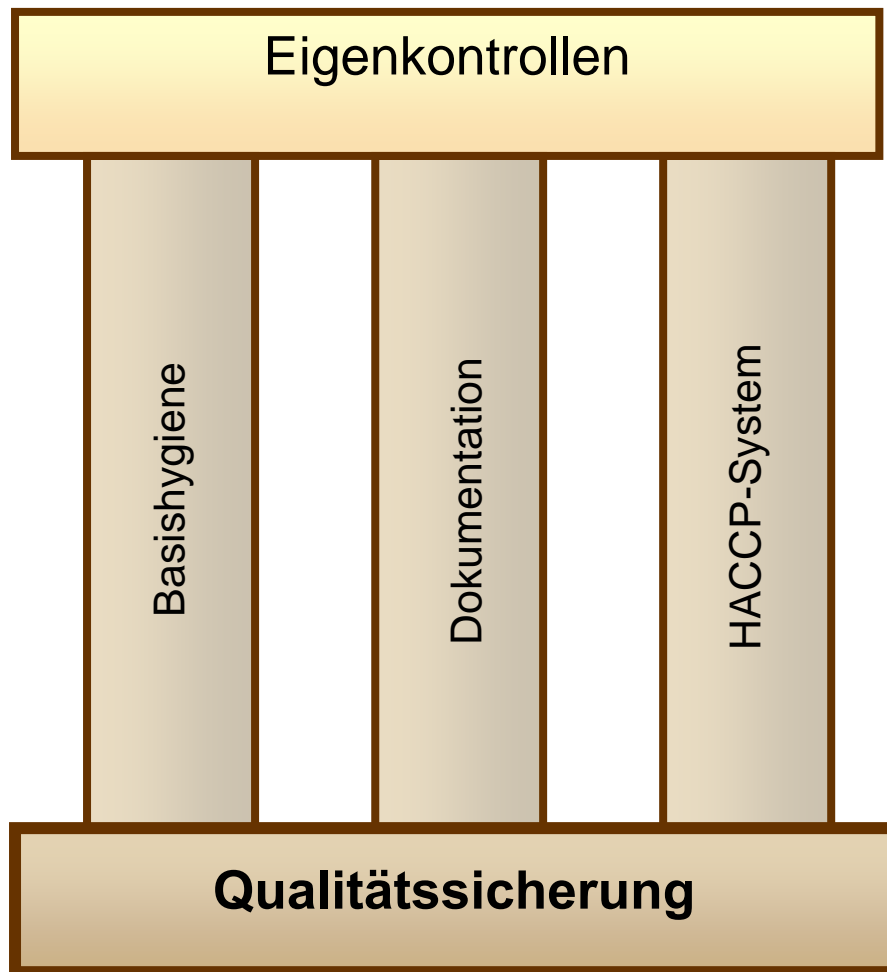
„Die Beprobung der Herstellungs- und Verarbeitungsumgebung kann ein nützliches Mittel zur Feststellung und Verhinderung des Vorhandenseins pathogener Mikroorganismen in Lebensmitteln sein.“

Die durchgeführten mikrobiologischen Eigenkontrollen im Rahmen der Untersuchungen haben gezeigt, dass hier die wichtigste Möglichkeit besteht, Fehler in der Reinigung und Desinfektion festzustellen und dementsprechend auch abzustellen. Diese Fehler sind durch eine alleinige visuelle Kontrolle nicht feststellbar, daher ist dringend zu empfehlen, diese mikrobiologischen Kontrollen der Reinigung und Desinfektion im Rahmen der geforderten Eigenkontrollen nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fortzuführen. Allerdings sollte diese Überprüfung durch tierärztliche Sachverständige im Rahmen der Betriebskontrollen durchgeführt werden, um neben der korrekten Probenahme die Auswertung der Ergebnisse richtig zu interpretieren.

Ziel muss hier sein, die entsprechenden Maßnahmen bei nicht zufrieden stellenden Ergebnissen ergreifen zu können und eventuelle Fehler zu beseitigen. Diese Maßnahmen sollten immer im Hinblick auf die Verbesserung der Qualität und Haltbarkeit der eigenen Produkte gerichtet sein und dürfen nicht mit einer Verhängung von Sanktionen verbunden werden.

Vergleicht man die Anforderungen an Eigenkontrollen nach altem und neuen Recht für bisher registrierte Betriebe, so werden hier zwar keine wesentlichen Neuerungen festgelegt, die Einführung eines HACCP-Systems nach den Grundsätzen des Codex Alimentarius und die Verpflichtung zur Dokumentation wird aber nun auch im Text verlangt, während dies bisher nur sinngemäß gefordert war. Es erscheint jedoch besonders beachtenswert, dass mit den neuen Verordnungen die Verpflichtung zur mikrobiologischen Überprüfung der Reinigung und Desinfektion nicht mehr gegeben ist und damit ein wertvolles Instrument zur Feststellung des tatsächlichen hygienischen Status eines Betriebes wegfällt. Die Philosophie der Europäischen Kommission zur Gewährleistung des höchsten Standards an Lebensmittelsicherheit kann vor dem Hintergrund einer Reduzierung mikrobiologischer Eigenkontrollen nicht mehr standhalten.

Abbildung 36: Die Verdeutlichung der Zusammenhänge der Eigenkontrollen soll nachstehende Abbildung zeigen, die Anforderungen an Eigenkontrollen bestehen aus der Basishygiene und HACCP-Systemen, sowie die Dokumentation aller Maßnahmen. Das Fundament liegt in der Qualitätssicherung.



18 Die „Akropolis“ der Zulassung

Befasst man sich mit der Zulassung der Betriebe, so ergeben sich nach den Anforderungen und der praktischen Umsetzung dieser Anforderungen die drei genannten Schwerpunkte.

- Infrastruktur und Ausrüstungen müssen auf Zweckmäßigkeit basieren und sind die Voraussetzung für eine Zulassung, zumindest für eine bedingte Zulassung.
- Betriebs- und Prozesshygiene stehen in der Zukunft im Zentrum der Zulassung, die neuen Schwerpunkte sind hier zu setzen, Voraussetzung ist das vorhandene Hygienebewusstsein.
- Eigenkontrollen sind Voraussetzung für die Zulassung. Bestehend aus den Kontrollen an die Basishygiene, der Dokumentation und HACCP-Konzepten, sind diese in Zukunft unabdingbar.

Fasst man nun diese drei „Tempel“ zusammen (Abbildung 37), entsteht das Gebäude für die Zulassung.

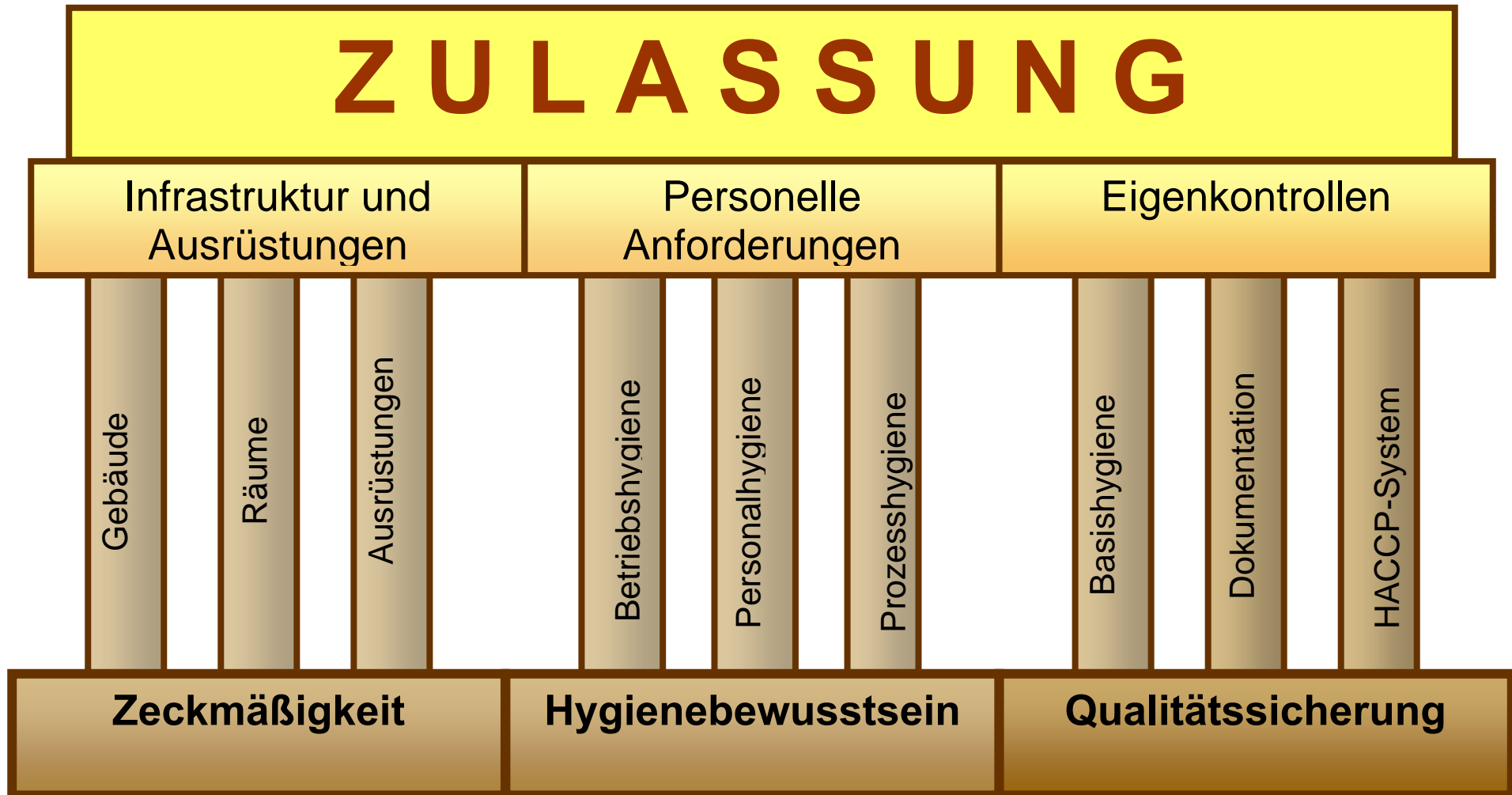


Abbildung 37: Die „Akropolis“ der Zulassung

19 Beurteilung des neuen europäischen Lebensmittelrechts

Es lässt sich bestätigen, dass die neuen Anforderungen an Betriebe und Überwachung sicherlich eine der größten Herausforderungen der kommenden Jahre werden wird. Die eingeräumte Flexibilität erleichtert in handwerklich strukturierten Betrieben die Umsetzung, wobei die Einheitlichkeit der Überwachung gewährleistet sein sollte. Im Bereich der bisher registrierten, selbst schlachtenden Metzgereien verzeichnen die Anforderungen an Infrastruktur und Ausrüstungen keine wesentlichen Neuerungen, die Überwachung der Prozesshygiene stellt dagegen den neuen Schwerpunkt und die größte anzunehmende Verbesserung hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit dar, während mit der Reduzierung der mikrobiologischen Eigenkontrollen doch ein Rückschritt erreicht wurde.

Insgesamt stellt das neue Konzept der Europäischen Kommission eine wertvolle Grundlage dar, um die Ziele der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes zu gewährleisten. Das gelegte Fundament erfordert jedoch in Zukunft zur Umsetzung einen konstruktiven Dialog aller Beteiligten, sowie Einsicht und Akzeptanz der Betriebsinhaber hinsichtlich neuer Anforderungen.

Kann diese neue Form des Dialogs in Zukunft mit Motivation und Fachwissen umgesetzt werden und dadurch konstruktive und innovative Veränderungen im Sinne einer ständigen Optimierung des Verbraucherschutzes bewirken, so steht der Erreichung der hochgesteckten Ziele des neuen Europäischen Lebensmittelrechts nichts mehr im Wege.

ZUSAMMENFASSUNG

Zur Verwirklichung der Ziele der europäischen Verbraucherschutzpolitik hat die Europäische Kommission eine grundlegende Neufassung der Rechtsvorschriften vorgenommen. Über die Veröffentlichung des Grünbuches 1997 als Diskussionsgrundlage mit dem Leitgedanken, die gesamte Lebensmittelkette vom „Erzeuger zum Verbraucher“ zu erfassen bis zur Veröffentlichung des Weißbuches 2000 mit dem hochgesteckten Ziel, die Lebensmittelsicherheit in der Europäischen Union an dem höchstmöglichen Standard auszurichten, wurden im Jahre 2002 die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und zwei Jahre später die Verordnungen (EG) Nr. 882/2004, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 erlassen. Durch die unmittelbare Geltung der Verordnungen wird sich zum 01. Januar 2006 das nationale Lebensmittelrecht grundlegend ändern.

Nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind alle Betriebe, für die der Anhang III dieser Verordnung gilt, zulassungspflichtig. Unter diese Zulassungspflicht fallen ab 01. Januar 2006 somit auch bisher registrierte, selbst schlachtende Metzgereien. In diesem Projekt sollte daher die Umsetzbarkeit des neuen EU-Lebensmittelhygienerechts in selbst schlachtenden Metzgereien erfasst werden.

Für die Beurteilung mittels eines Anforderungskataloges stellten sich die drei Hauptpunkte der neuen Anforderungen dar: Anforderungen an Infrastruktur und Ausrüstungen, Personelle Anforderungen und Anforderungen an Eigenkontrollen.

Nach Beurteilung der baulichen Anforderungen zeigte sich, dass die neuen Verordnungen entsprechend flexibel gestaltet sind, dass eine Umsetzung auch für handwerklich strukturierte Betriebe möglich ist und bei bisheriger Einhaltung des Anhanges 2 der Fleischhygiene-Verordnung die bedingte Zulassung erteilt werden kann. Mit Beurteilung der Prozesshygiene, die nun erstmals auch in handwerklich strukturierten Betrieben bzw. bisher registrierten Betrieben zu beurteilen ist, haben sich erhebliche Schwachstellen, insbesondere in der Betäubung (Tierschutz) und der Schlachthygiene gezeigt. Hier sind die Besonderheiten der handwerklichen Schlachtung zu beachten. Diese Schwachstellen sind nur durch Verbesserung des allgemeinen Hygienebewusstseins und fortwährender Hygieneschulungen nach Möglichkeit zumindest teilweise auf externer Basis, zu beseitigen. Einsicht und Akzeptanz des Betriebsinhabers sind Voraussetzung für eine Optimierung. Die Beurteilung der vorhandenen Eigenkontrollen und der Dokumentation zeigt, dass hier noch Handlungsbedarf notwendig ist, da gerade in kleinen Betrieben doch oftmals ein erhebliches Informationsdefizit zur Umsetzung der Eigenkontrollen vorherrscht. Hier ist die amtliche Überwachung oder der tierärztliche Sachverständige der Ansprechpartner.

Die Anforderungen der EU sind eine Herausforderung für alle Beteiligten der Lebensmittelproduktion. Derzeit besteht noch keine Erfahrung in der Anwendung der neuen Rechtsvorschriften. Daher ist eine Umsetzung der im Sinne des Verbraucherschutzes hoch angesetzten Ziele nur im Rahmen eines konstruktiven Dialoges zwischen allen Beteiligten vorstellbar.

SUMMARY

Implementation of EU requirements applicable in 2006 in registered food businesses taking into account applicability and consumer protection.

In order to realize the objectives of the European policy of consumer protection the European Commission has carried out a fundamental reorganisation of food legislation. Starting with the publication of the Green Paper in 1997 as a basis for discussion and with the central theme of encompassing the complete food production chain from "farm to fork", by way of the White Paper on food safety published in 2000 setting the aim to achieve maximum standards of food safety in the European Union, in 2002 the Regulation (EC) 178/2002, and two years later the Regulations (EC) 882/2004, 852/2004, 853/2004 and 854/2004 were adopted. As these Regulations are directly applicable and binding the national food legislation will be subjected to a profound change in January 2006.

According to Regulation (EC) 853/2004 all food business operators to which Annex III of this regulation applies have to be approved. From January 2006 this compulsory approval therefore also applies to butcher's shops which slaughter animals on their premises and which up to now have been registered only. In the present study, the implementation of the new European food legislation in these small-scale enterprises was to be examined.

For the evaluation of the food businesses a catalogue of requirements was used. The three major areas of these requirements were: infrastructure and equipment, personnel and self-monitoring.

The evaluation of the structural requirements showed that the sufficient flexibility of the new regulations enables the implementation also in smaller, non-industrial establishments. Premises which up to now were in accordance with the requirements of Annex 2 of the German Meat Hygiene Regulation can be granted conditional approval. Concerning process hygiene, which now also has to be evaluated in formerly registered, small-scale operations, major deficiencies were evident, especially in stunning (animal welfare) and in slaughtering hygiene. In this context the particularities of small-scale slaughtering have to be considered. These deficiencies can only be eliminated by an improvement of general hygiene awareness and continual training in food hygiene matters, which should at least partially be carried out by external experts. The food business operator's understanding and acceptance of these food hygiene issues are a prerequisite for optimization. The evaluation of the existing self-monitoring and documentation measures showed that the need for action is certainly given in this respect as major information deficiencies concerning the implementation of self-monitoring still exist especially in small businesses. To deal with this problem the operators should consult the official veterinarians or veterinary experts.

The food hygiene requirements of the European Union present a challenge to all concerned. To date uniform use and application of the new legal provisions does not exist. Therefore, the implementation of the far-reaching aims in consumer protection can only be envisioned in a constructive dialogue of all parties concerned.

ANLAGEN

Anlage 1: Betriebserfassungsbogen

Anlage 2: Anforderungskatalog

Anlage 3: Mängelliste

Anlage 4: Probenahmeliste

Erfassung der Betriebsdaten

Firmenbezeichnung: _____

Straße: _____

PLZ, Ort, Landkreis: _____

Inhaber, Geschäftsführer: _____

Telefon: _____

Betriebsart: _____

Baujahr des Betriebes: _____

Registriernummer _____

zuständige Behörde: _____

Zulassung bereits beantragt: Ja Nein in Planung

für die Schlachtung
 Zerlegung
 Verarbeitung

von

wöchentliche Stückzahl / to.

Rindern /Kälbern _____
 Schweinen _____
 Schafe/Ziegen _____
 Einhufer _____
 Geflügel _____

Allgemeine Angaben:

Zahl der Mitarbeiter gesamt: _____

Arbeitstage pro Woche: _____

Arbeitszeit: _____

Mikrobiologische Eigenkontrollen:

Umsetzung des betriebseigenen Hygienekontrollsystems

Überprüfung von Reinigung und Desinfektion:

Ja Nein

Bisherige Ergebnisse der Reinigung und Desinfektion: 😊 😐 ☹️

Probenahme von Schlachtkörperoberflächen:

Ja Nein

Bisherige Ergebnisse der Schlachtkörperoberflächen: 😊 😐 ☹️

Probennahme durch wen? _____

Personal:

Ausbildung: _____

Schulung über Lebensmittelhygiene _____

Belehrung nach InfSchG _____

Amtliche Untersuchungen:

Schlachttieruntersuchung:

 im Herkunftsbetrieb, wann/Dokumente? : _____ im Schlachtbetrieb, wann: _____

Fleischuntersuchung:

wann ist der amtliche Tierarzt im Betrieb: _____

Name: _____

Produktionsablauf**Schlachtung:**

Mitarbeiterzahl: _____

Schlachttag: _____

Schlachtzeit Beginn: _____ Ende: _____

Zahl der Schlachträume: _____

Zahl der Schlachtlinien _____

Anzahl Schlachtungen pro Tag: _____

Herkunft der Schlachttiere: regional
 überregional
 Umkreis von _____ km
 sonst.: _____

Anlieferzeitpunkt der Schlachttiere: _____

Zahl der Kühlräume für frisch geschlachtetes Fleisch: _____

Kapazität/Größe: _____

Zerlegung:

Mitarbeiterzahl: _____

Arbeitszeit: Tage _____ Beginn _____ Ende _____

Zahl der Zerlegeräume: _____

Zahl der Kühlräume für zerlegtes Fleisch: _____

unverpackt _____ verpackt _____

Produktion:

Mitarbeiterzahl: _____
 Arbeitszeit: Tage _____ Beginn _____ Ende _____

Zahl der Produktionsräume: _____
 Zahl der Kühlräume für Fertigerzeugnisse: _____
 unverpackt _____ verpackt _____

Art der Produkte:

frisches Fleisch (roh): _____
 Hackfleisch: _____
 Fleischerzeugnisse (nicht mehr roh): _____

Sonstige Räume:

Zahl der Kühlräume gesamt: _____
 Gefrierräume: _____
 Lagerräume: _____
 Abfallräume: _____
 Personräume: Umkleieräume _____
 Toiletten, Duschen _____
 Aufenthaltsräume _____
 Raum für amtlichen Tierarzt: _____
 sonstige Betriebs- und Nebenräume: _____

Verkauf:

Mitarbeiterzahl: _____
 Verkauf im gleichen Betrieb
 Filialen außerhalb des Schlachtbetriebes: _____
 Auslieferung an Großhandel _____
 Auslieferung an Einzelhandel _____

Infrastruktur:

Betriebsgröße: gesamt qm _____
 Lage: _____
 Hofgelände: Einzäunung _____ Stallungen _____

Eine Kopie des Grundrissplanes des Betriebes mit eingezeichnetem Produktionsablaufplan ist bezufügen.

Anforderungskatalog

Betrieb:

nach VO (EG) 852/2004

Datum:

Allgemeine Anforderungen	Soll		Ist	Beurteilung
Betriebsstätten allgemein VO 852/2004, Anh. II, Kap. 1	<p>zweckmäßig, sauber, Instandhaltung und R + D muß möglich sein und durchgeführt werden, gute Lebensmittelhygiene, Schutz vor Kontamination, Schädlingsbekämpfung. <i>(Auslegungshinweis: Eine gute Lebensmittelhygiene wird in Betrieben, in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch gewonnen oder behandelt werden, u.a. auch dadurch gewährleistet, wenn beim Zutritt von außen oder von einem unreineren in einen reineren Produktionsbereich eine Hygieneschleuse vorhanden ist. Dabei handelt es sich mindestens um eine unumgehbare Einrichtung zum hygienischen Reinigen oder zum Wechseln der Schuhe und der abwaschbaren Arbeitskleidung und zum Reinigen und Desinfizieren der Hände. Eine Hygieneschleuse ist entbehrlich, 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)</i></p>			
	<p>Toiletten: ausreichende Anzahl mit Vorraum und Belüftung <i>(Auslegungshinweis: Sofern im Ausnahmefall die Toilette in einem ansonsten privat genutzten Gebäudeteil liegt, gehört diese zum Betrieb. Es wird auf die Arbeitsstättenverordnung verwiesen)</i></p>			
	<p>Möglichkeit zum hyg. Händewaschen und -trocknen, Warm- und Kaltwasser, getrennte Vorrichtungen zum Waschen von LM <i>(Auslegungshinweis: In unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes, leicht erreichbar, so dass ihre Benutzung während des Arbeitsablaufes möglich ist ohne Kontaminationen weiterzutragen. Soweit in Betrieben, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs gewonnen oder behandelt werden, Lebensmittel gewaschen werden, sind neben den Handwaschbecken getrennte Vorrichtungen erforderlich.)</i></p>			
	<p>ausreichend künstliche oder natürliche Beleuchtung <i>(Auslegungshinweis: Eine angemessene Beleuchtung muss Abweichungen in der Beschaffenheit der Lebensmittel und Verschmutzungen der Räume und Einrichtungen erkennen lassen. In Schlachtbetrieben wird empfohlen, für folgende Mindestlichtstärke zu sorgen: - Kontrollpunkte 540 Lux, - Arbeitsräume sowie Stallungen im Bereich der SU 220 Lux - Lagerräume und sonstiger Stallbereich 110 Lux)</i></p>			

	ausreichend künstliche oder natürliche Belüftung, Luftströme dürfen nicht von unreinen in reinen Bereich gelangen, Filter müssen leicht zu reinigen sein <i>(Auslegungshinweis: Türen dürfen nicht zum Lüften genutzt werden.)</i>		
	Abwasserleitungssysteme: zweckmäßig, offene Abwässer dürfen nicht von unreinen in reinen Bereich fließen <i>(Auslegungshinweis: In Räumen, in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch gewonnen oder behandelt werden, müssen die Böden zu desinfizieren sein. In den Räumen oder Betriebsteilen, in denen frisches Fleisch bearbeitet wird, müssen mindestens Abflurrinnen vorhanden sein, die so gestaltet oder abgedeckt sind, dass Kontaminationen durch Abwasser vermieden werden. Abwässer müssen zu geruchs- und schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen geleitet werden. Die Fußböden der Verpackungsräume, der Kühl- und Gefrierräume müssen keine direkten Abflüsse aufweisen, aber - außer bei Gefrierräumen - so geneigt sein, dass Wasser leicht zu den Abflüssen ablaufen kann.)</i>		
	Umkleideräume für Personal <i>(Auslegungshinweis: In Betrieben, in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch gewonnen oder behandelt werden, müssen geeignete Umkleideräume vorhanden sein. Die Einrichtungen müssen so beschaffen sein, dass saubere Schutzkleidung von anderen Kleidungsstücken getrennt aufbewahrt werden kann - "Schwarz-Weiß-Prinzip"-. Sind dazu verschließbare Schränke vorgesehen, sollten sie sich in einem guten Zustand befinden. In Schlachtbetrieben müssen Durchschiebetüren vorhanden sein. Sofern im Ausnahmefall der Umkleidebereich in einem ansonsten privat genutzten Gebäudeteil liegt, gehört dieser zum Betrieb. Auf die Arbeitsstätten-Verordnung wird verwiesen.)</i>		
	Lagerung von R + D-Mitteln in gesondertem Bereich		
Betriebsräume	Gewährleistung guter LM-Hygiene, Vermeidung von Kontamination zwischen und während den Arbeitsgängen		
VO 852/2004, Anh. II, Kap. II	Bodenbeläge, Wandflächen und Decken müssen in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen sein und aus wasserundurchlässigem, Wasser abstoßendem, abriebfestem und nicht toxischem Material bestehen. Böden und Wände müssen zu desinfizieren sein. <i>(Auslegungshinweis: Böden s. Abwasserleitungssysteme. In Räumen in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch gewonnen oder behandelt werden, müssen die Wände zu desinfizieren sein. Dies gilt nicht, sofern technologische Gründe anderes erfordern, z.B. in Reife- oder Räucherräumen. In Räumen, in denen Fleisch gewonnen oder offenes Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch behandelt werden, dürfen lose Teilchen - an Decken und Deckenstrukturen - nicht erkennbar sein.)</i>		

	<p>Fenster: glatte Oberflächen, leichte Reinigung, mit herausnehmbaren Insektengittern <i>(Auslegungshinweis: In Räumen, in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch gewonnen oder behandelt werden, sollten Fenstersimse i.d.R. abgeschrägt sein. Fenster, die zu öffnen sind, müssen mit Insektengittern versehen sein.)</i></p>			
	<p>Türen: glatte, Wasser abstoßende Oberflächen, leichte R + D <i>(Auslegungshinweis: In Räumen, in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch gewonnen oder behandelt werden, müssen Türen zu desinfizieren sein.)</i></p>			
	<p>Flächen: leichte R + D, glatt, abriebfest, korrosionsfest, nicht toxisch <i>(Auslegungshinweis: In Räumen, in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch gewonnen oder behandelt werden, müssen Flächen, einschließlich Flächen von Ausrüstungen, in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zu desinfizieren sein.)</i></p>			
	<p>Vorrichtung zur R+D von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen mit Warm- und Kaltwasser, getrennte Vorrichtung zum Waschen der LM <i>(Auslegungshinweis: In Räumen, in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch gewonnen oder behandelt werden, müssen entsprechende Vorrichtungen vorhanden sein.)</i></p>			

Allgemeine Anforderungen	Soll	Ist	Beurteilung
<p>Beförderung VO 852/2004, Anh. II, Kap. IV</p>	<p>Transportbehälter müssen sauber und instand gehalten, gereinigt und desinfiziert werden, Lebensmitteln vorbehalten bleiben, vor Kontamination schützen und ggf. Temperaturen halten. <i>(Auslegungshinweis: Die Möglichkeit zu einer angemessenen Reinigung und Desinfektion ist erforderlich. Bei Fleisch, Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Hackfleisch muss grundsätzlich von einem Kontaminationsrisiko ausgegangen werden, sofern sie sich nicht in allseits umschlossenen Verpackungen befinden. Keinesfalls dürfen jedoch Beförderungsmittel, die für den Transport lebender Tiere benutzt werden, zur Beförderung von Lebensmitteln tierischer Herkunft verwendet werden. Der gemeinsame Transport von Haarwild in der Decke oder ungerupftem Federwild mit anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist nur möglich, wenn diese z.B. durch Verpackung oder Mehrkammersysteme so getrennt sind, dass Kontaminationen vermieden werden. Ein Kontaminationsrisiko wird nicht so gering wie möglich gehalten, wenn stapelbare Transportbehälter mit ungeschützten Lebensmitteln tierischen Ursprungs direkt auf dem Boden abgestellt werden.)</i></p>		
<p>Ausrüstungen VO 852/2004, Anh. II, Kap. V</p>	<p>Gegenstände, Armaturen, Ausrüstung: zweckmäßig, Vermeidung von Kontamination, Instandhaltung und R + D möglich, Kontrollvorrichtungen <i>(Auslegungshinweis: 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. 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 tierischen Ursprungs verwendet werden, wenn diese Gegenstände in gutem Zustand gehalten werden. Diese Einrichtungsgegenstände sollten nach dem Stand der Technik durch andere geeignete Materialien ersetzt werden. Kontrollvorrichtungen könnten sein: Glasbruchdetektor, Fremdkörperdetektor, Alarmgeber für Kühlanlagen, Kerntemperatur-Thermometer oder Luftfeuchtigkeitsmesser für Klimaräume.)</i></p>		

Lebensmittelabfälle VO 852/2004, Anh. II, Kap VI	Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen entfernt werden, Lagerung in verschließbaren Behältern, R + D möglich <i>(Auslegungshinweis: Verschließbare Behälter sind z.B. nicht erforderlich, wenn offene Behälter in verschließbaren dafür vorgesehenen Räumen abgestellt werden.)</i>		
	Abfallsammelräume: sauber, frei von Tieren und Schädlingen <i>(Auslegungshinweis: In Betrieben, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs gewonnen oder behandelt werden, müssen Abfallsammelräume so konzipiert und geführt sein, dass sie frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.)</i>		
	Abfallentsorgung hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich		
Wasserversorgung VO 852/2004, Anh. II, Kap VII	für Lebensmittel nur Trinkwasser		
	Brauchwasser in separaten Leitungen, aufbereitetes Wasser muß Trinkwasser entsprechen, Eis aus Trinkwasser, Dampf, Wasser für Konservenbereitung darf nicht kontaminieren. <i>(Auslegungshinweis: Siehe Trinkwasser-Aufbereitungsverordnung)</i>		
Persönliche Hygiene VO 852/2004, Anh. II, Kap. VIII	persönliche Sauberkeit, saubere Arbeits- und Schutzkleidung <i>(Auslegungshinweis: In Betrieben, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs gewonnen oder behandelt werden, hat das Personal Arbeitskleidung einschließlich schützender Fußbekleidung zu tragen. 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. In Betrieben, die Hackfleisch oder andere besonders empfindliche Lebensmittel herstellen oder behandeln, muss das Personal grundsätzlich zusätzlich Mund- und Nasenmasken sowie glatte undurchlässige Einweghandschuhe oder Handschuhe, die gereinigt und desinfiziert werden können, tragen. Dies gilt nicht, wenn das Herstellen und Behandeln dieser Lebensmittel in geschlossenen Systemen erfolgt. Dies gilt auch für Besucher und Wartungspersonal. Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend gebraucht werden.)</i>		
	Beachtung des InfSchG, Arbeitsverbot bei best. Krankheiten		

Vorschriften für Lebensmittel VO 852/2004, Anh. II, Kap. IX	Kontrolle auf hygienisch einwandfreie Lieferung, einwandfreie Lagerung und Beachtung von Temperaturvorgaben <i>(Auslegungshinweis: Auf Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 wird hingewiesen. Metzgereien, 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. Im Einzelfall können zwei Kühlräume ausreichen, wenn gewährleistet ist, dass in den für die Fleischgewinnung genutzten Kühlraum zerlegtes, frisches Fleisch erst nach Abschluss der Kühlung der frisch erschlachteten Tierkörper eingebracht wird. Eine getrennte Lagerung der Rohstoffe und der Verarbeitungserzeugnisse ist auch dann gewährleistet, wenn zerlegtes frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse in einem Kühlraum so gelagert werden, dass eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen wird.)</i>		
	Schädlingsbekämpfung, keine Haustiere in Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. <i>(Auslegungshinweis: 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.)</i>		
	Gefrorene Lebensmittel sind ordnungsgemäß aufzutauen. <i>(Auslegungshinweis: Auf Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 wird hingewiesen.)</i>		
	gesundheitsgefährdende, ungenießbare Stoffe und Futtermittel, sind zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern		

Allgemeine Anforderungen	Soll	Ist	Beurteilung
Umhüllen und Verpacken	hygienisch einwandfreies Material, welches entsprechend hygienisch gelagert wird		
VO 852/2004, Anh. II, Kap. X	bei wiederverwendbaren Verpackungsmaterialien muss R + D möglich sein		
Wärmebehandlung VO 852/2004, Anh. II, Kap XI	Die Wärmebehandlung von hermetisch verschlossenen Behältern sollte anerkannten Verfahren entsprechen und regelmäßig kontrolliert werden, insbesondere auf Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie		
Schulung des Personals	über Lebensmittelhygiene		
VO 852/2004,	über HACCP-Grundsätze		
Anh. II, Kap. XII	Belehrung nach InfSchG		
Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte VO 852/2004, Art. 5	Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen inkl. Dokumentation und Aufbewahrung der Dokumente während eines angemessenen Zeitraums. <i>(Auslegungshinweis: Handwerklich strukturierte Betriebe, in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Hackfleisch gewonnen oder behandelt werden, erfüllen den Nachweis in der für die Zulassung erforderlichen Form, wenn sie die Dokumentation der Anwendung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes gemäß Buchstabe B der baden-württembergischen Leitlinie für eine gute Hygiene-Praxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben vorlegen. Darüber hinaus sind in industriell strukturierten Betrieben nach den Umständen des Einzelfalles weitergehende Anforderungen an die Nachweispflicht, z.B. hinsichtlich der Häufigkeit der Aufzeichnungen, zu stellen. Der angemessene Zeitraum ergibt sich nach den Umständen des Einzelfalles aus der Art des Produktes und dessen MHD bzw. Verbrauchsdatum sowie einem zusätzlichen Zeitraum von i.d.R. einem halben Jahr.)</i>		
Mikrobiologische Eigenkontrollen	Schlachtkörperoberflächen		
	Prüfung der Reinigung und Desinfektion		

nach VO (EG) 853/2004

Besondere Anforderungen Schlachtung	Soll	Ist	Beurteilung
Stallungen VO 853/2004, Anh. III, Abschn. I	<p>ausreichend groß, artgerechte Unterbringung, ggf. Wartebuchten, leichte R + D, Anlagen zum Tränken und ggf. Füttern, Schlacht tieruntersuchung und Identifizierung der Tiere muß problemlos möglich sein. <i>(Auslegungshinweis: In Schlachthöfen müssen geeignete Stallungen oder Wartebuchten vorhanden sein. Im Ausnahmefall kann für handwerkliche Schlachthöfe, die die Schlacht tier von nahegelegenen Erzeugerbetrieben beziehen, im Sinne eines Stalles oder einer Wartebucht das Transportfahrzeug 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.)</i></p>		
	<p><i>(Auslegungshinweis: Der Lebensmittelunternehmer muss ferner im Rahmen der Zulassung verpflichtet werden, die Voraussetzungen für die ordnungsgemäße Schlacht tieruntersuchung zu schaffen, z.B. geeignete Beleuchtung, Anbindemöglichkeit. Auf die besonderen Erläuterungen zur Schlacht tieruntersuchung in der VO (EG) Nr. 854/2004 (H3) wird hingewiesen)</i></p>		
	<p>getrennte, abschließbare Unterbringung kranker oder krankheitsverdächtiger Tiere (nicht nötig, wenn zust. Beh. es nicht für erforderlich hält) <i>(Auslegungshinweis: 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.)</i></p>		
	Lagerplatz für Gülle und Magen-Darm-Inhalt		

	<p>räumliche oder zeitliche Trennung von:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung - Versand von Fleisch <p><i>(Auslegungshinweis: Die Arbeitsgänge können dann zeitgleich erfolgen, wenn die räumliche Trennung eine Kontamination des Fleisches ausschließt. Gibt es kein geschlossenes Verlade- und Entladesystem, so kann der Betrieb zugelassen werden, sofern das Verlade- und Entladesystem einen entsprechenden Schutz des unverpackten oder umhüllten frischen Fleisches gewährleistet.)</i></p>		
	<p>Schlachtung kranker Tiere in abgeschlossenen Einrichtungen, separaten Schlachthöfen oder im Anschluss an die normale Schlachtung mit anschließender Desinfektion aller benutzten Gegenstände unter amtlicher Aufsicht <i>(Auslegungshinweis: Auf die Bestimmungen der VO (EG) Nr. 854/2004 Anhang I Abschnitt II Kapitel III Nr. 4 und 5 -Schlachtverbot für kranke Tiere- wird verwiesen.)</i></p>		
	<p>keine Berührung der Schlachtkörper mit Wänden, Böden oder Einrichtungen</p>		
	<p>keine Kreuzkontamination bei mehreren Schlachtlinien <i>(Auslegungshinweis: Schlachtlinien sind nicht zwingend erforderlich. Die Regelung lässt auch Einzelschlachtungen und Schragenschlachtungen zu. Die Schlachtlinie muss so ausgelegt sein und die Schlachtung muss so durchgeführt werden, dass die unter Buchst.c) -räumliche oder zeitliche Trennung- 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.)</i></p>		
	<p>Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit mind. 82°C <i>(Auslegungshinweis: Die gleiche Wirkung alternativer Systeme kann ggf. durch Gutachten unabhängiger Sachverständiger nachgewiesen werden.)</i></p>		
	<p>Handwaschvorrichtungen <i>(Auslegungshinweis: Durch eine Handwaschvorrichtung kann eine Kontamination dann weitergegeben werden, wenn sie von Hand zu bedienen ist. Von Hand zu bedienende Brausen dürfen zur Reinigung der Hände nicht verwendet werden.)</i></p>		

	<p>separate abschließbare Kühlungen für vorl. beschlagnahmtes und genussuntauglich erklärtes Fleisch <i>(Auslegungshinweis: Abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmten Fleisch sind entbehrlich, wenn sich der Schlachthausbetreiber damit einverstanden erklärt hat, dass das Fleisch in solchen Fällen als untauglich beurteilt und unverzüglich nach den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1774/2002 beseitigt wird.)</i></p>		
	<p>abschließbare Einrichtung oder Räumlichkeit für den tierärztlichen Dienst <i>(Auslegungshinweis: Ein Raum ist erforderlich, wenn aufgrund des Umfangs des Betriebes eine längere Anwesenheit des amtlichen Personals notwendig ist oder umfangreiche Unterlagen aufbewahrt und geprüft werden müssen. Eine ausreichend ausgestattete Einrichtung liegt vor, wenn ein verschließbares Möbelstück zur Aufbewahrung von Kennzeichnungselementen und eine Schreibgelegenheit zur Verfügung stehen.)</i></p>		
	<p>getrennter Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme (zust. Beh. kann zeitl. Trennung gestatten) <i>(Auslegungshinweis: Die zuständige Behörde kann im handwerklichen Betrieb 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.)</i></p>		

Besondere Anforderungen Schlachtung	Soll	Ist	Beurteilung
Schlachthygiene VO 853/2004, Anh. III, Abschn. I	Die Tiere müssen sauber sein		
	In die Schlachthanlage dürfen nur lebende Tiere verbracht werden, außer Notschlachtungen und im Haltungsbetrieb geschlachtete Tiere		
	Schlachtung ohne ungerechtfertigte Verzögerung, außer Ruhezeit für Tiere aufgrund TierSchG <i>(Auslegungshinweis: Eine Verzögerung der Schlachtung ist gerechtfertigt, wenn z.B. festgestellt wird, dass das untersuchte Tier ermüdet, stark aufgeregt oder durch den Transport erhitzt ist. Auf die Erläuterungen zu Anhang III Abschnitt I, Kapitel II Nr. 1 Buchst. a der VO (EG) Nr. 853/2004 wird verwiesen.)</i>		
	Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten, Ausschachten und weitere Zurichten muß ohne Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird, insbesondere durch die Außenhaut, Magen- und Darminhalt, Kot, Milch, Kolostrum oder Brühwasser <i>(Auslegungshinweis: Es sollte darauf hingewirkt werden, dass die Anlage so gestaltet ist, dass das Ausweiden innerhalb von 45 Minuten beendet ist. 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. Abbrausen oder Abwischen sind keine Methoden mit gleicher Wirkung -wie Wegschneiden-. Auf Art. 3 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 853/2004 wird verwiesen.)</i>		
	Bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung müssen die zu untersuchenden Teile eines Schlachtkörpers identifizierbar bleiben und dürfen nicht mit anderen Schlachtkörpern oder Nebenprodukten der Schlachtung in Berührung kommen		

	Bei Schlachtung versch. Tierarten muss durch zeitliche oder räumliche Trennung eine Kreuzkontamination vermieden werden. <i>(Auslegungshinweis: Die Zulassung wird Tierart-bezogen bzw. auf die Tätigkeit bezogen erteilt. Es können Zulassungen für mehrere Tierarten und mehrere Tätigkeiten erteilt werden.)</i>		
Nach der Fleischuntersuchung VO 853/2004, Anh. III, Abschn. I	Für genussuntauglich erklärte Tierkörperteile müssen so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden		
	Vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch, sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte dürfen nicht mit genussuntauglich beurteiltem Fleisch in Berührung kommen		
	Tonsillen bei Rindern und Einhufern sind zu entfernen, sonstige verbleibende Eingeweide sind zu entfernen		
Zerlegung im Schlachtraum VO 853/2004, Anh. III, Abschn. I	Schlachtkörper dürfen in Schlachträumen in Hälften, Vierteln, oder max. sechs großmarktübliche Teile zerlegt werden. Jedes weitere Zerlegen muss in einem Zerlegungsbetrieb oder -raum stattfinden.		

Besondere Anforderungen	Soll	Ist	Beurteilung
Zerlegeräume VO 853/2004, Anh. III, Abschn. I	Vermeidung von Kontamination durch ununterbrochene Zerlegung oder zeitliche Trennung zwischen verschiedenen Produktionspartien		
	Zeitliche oder räumliche Trennung der Zerlegung versch. Tierarten		
	Handwaschvorrichtungen <i>(Auslegungshinweis: Durch eine Handwaschvorrichtung kann eine Kontamination dann weitergegeben werden, wenn sie von Hand zu bedienen ist. Von Hand zu bedienende Brausen dürfen zur Reinigung der Hände nicht verwendet werden.)</i>		
	Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit mind. 82°C <i>(Auslegungshinweis: Die gleiche Wirkung alternativer Systeme kann ggf. durch Gutachten unabhängiger Sachverständiger nachgewiesen werden.)</i>		
	Getrennte Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch <i>(Auslegungshinweis: Eine Kontamination ist insbesondere dann zu befürchten, wenn unverpacktes Fleisch zusammen mit Fleisch in Kartonagen gelagert wird.)</i>		
	Raumtemperatur in Zerlegeräumen: 12°C oder alternatives System um Fleisch auf 7°C und NdS auf 3°C zu kühlen. Ausnahme: Warmzerlegung, danach Abkühlung <i>(Auslegungshinweis: 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 Nr. 4 der VO (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 7°C ansteigt.)</i>		

Besondere Anforderungen an Mägen, Blasen, Därme VO 853/2004, Anh. III, Abschn. I VO 853/2004, Anh. III, Abschn. XIII	Sofern sie zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen Mägen gebrüht oder gereinigt und Därme geleert und gereinigt werden.		
	Das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme muss in einem getrennten Raum erfolgen		
	Mägen, Blasen und Därme dürfen nur gesalzen, erhitzt oder getrocknet in den Verkehr gebracht werden. Sie müssen von Tieren stammen, die einer SU und FU unterzogen wurden		
	Nicht gesalzene oder nicht getrocknete Erzeugnisse müssen bei max. 3°C gelagert werden.		

Besondere Anforderungen	Soll	Ist	Beurteilung
Hackfleisch / Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch VO 853/2004, Anh.III, Abschn. V	Anforderungen an Herstellungsbetriebe: Vermeidung von Kontamination durch ununterbrochene Arbeitsvorgänge oder Trennung zwischen verschiedenen Produktionspartien.		
	Gefrorenes Fleisch für die Zubereitung von Hackfleisch / Faschiertem und Fleischzubereitungen ist vor dem Einfrieren zu entbeinen, es sei denn, die zust. Behörde gestattet ein Entbeinen unmittelbar vor dem Hacken/Faschieren. Gefrorenes Fleisch darf nur für eine begrenzte Zeit gelagert werden. <i>(Auslegungshinweis: Die Zeitbegrenzung gilt beispielsweise als eingehalten, wenn die Lagerzeit bei tiefgefrorenem Rindfleisch nicht länger als 18 Monate, Schafffleisch nicht länger als 12 Monate und Schweinefleisch nicht länger als 6 Monate beträgt.)</i>		
	Handwaschvorrichtungen <i>(Auslegungshinweis: Durch eine Handwaschvorrichtung kann eine Kontamination dann weitergegeben werden, wenn sie von Hand zu bedienen ist. Von Hand zu bedienende Brausen dürfen zur Reinigung der Hände nicht verwendet werden.)</i>		
	Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit mind. 82°C <i>(Auslegungshinweis: Die gleiche Wirkung alternativer Systeme kann ggf. durch Gutachten unabhängiger Sachverständiger nachgewiesen werden.)</i>		
	Gekühltes Fleisch für Hackfleisch/Faschiertes muß innerhalb von 6 Tagen nach der Schlachtung verarbeitet werden (Geflügel 3 Tage), entbeintes, vakuumverpacktes Rind- oder Kalbfleisch innerhalb von 15 Tagen		
	Nicht entbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen für die Herstellung von Separatorenfleisch nicht älter als 7 Tage sein (andernfalls nicht älter als 5 Tage, Geflügel 3 Tage)		
	Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen sind nach der Herstellung unmittelbar zu umhüllen, verpacken und kühlen		

	<p>Kühlräume: Fleisch < 7 °C, NdS < 3°C, Geflügel < 4°C, Hackfleisch/Faschiertes, Separatorenfleisch < 2°C, Fleischzubereitungen < 4°C (gefrieren < -18°C). Die Temperaturen sind während Lagerung und Beförderung einzuhalten</p>		
	<p>Getrennte Lagerung für verpacktes und unverpacktes Fleisch, es sei denn, es besteht eine zeitliche Trennung oder eine Kontamination wird durch die Art der Lagerung oder des Verpackungsmaterials ausgeschlossen (<i>Ausführungshinweis: Eine Kontamination ist insbesondere dann zu befürchten, wenn unverpacktes Fleisch zusammen mit Fleisch in Kartonagen gelagert wird.</i>)</p>		
	<p>Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden</p>		
<p>Fleischerzeugnisse VO 853/2004, Anh. III, Abschn. VI</p>	<p>Fleisch, das zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wird, muss den Anforderungen an frisches Fleisch entsprechen</p>		

Besondere Anforderungen Lagerung und Beförderung	Soll	Ist	Beurteilung
Lagerung VO 853/2004, Anh. III. Abschn. I	Kühlung des Fleisches unverzüglich nach der FU auf 7°C und NdS auf 3°C unter angemessener Belüftung		
	Getrennte Lagerung für verpacktes und unverpacktes Fleisch, es sei denn, es besteht eine zeitliche Trennung oder eine Kontamination wird durch die Art der Lagerung oder des Verpackungsmaterials ausgeschlossen.		
	Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss unverzüglich eingefroren werden		
Beförderung VO 853/2004, Anh. III. Abschn. I	Transporttemperaturen für Fleisch 7°C und NdS 3°C, außer der Transport dauert nicht mehr als 2 Std.		
	Getrennte Beförderung von verpacktem und unverpacktem Fleisch <i>(Auslegungshinweis: Eine Kontamination ist insbesondere dann zu befürchten, wenn unverpacktes Fleisch zusammen mit Fleisch in Kartonagen befördert wird.)</i>		

Dokumente	Soll	Ist	Beurteilung
Herkunftsbetrieb VO 853/2004, Anh. II, Abschn. III	Informationen zur Lebensmittelkette		
VO 853/2004, Anh. III. Abschn. I	Identitätskennzeichnung, Herkunftsbescheinigung		
VO 854/2004, Anh. I. Abschn. I +Abschn. IV	Gesundheitsbescheinigung des aTA bei erfolgter Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbetrieb		
VO 853/2004, Anh. III. Abschn. I	bei Notschlachtung im Herkunftsbetrieb: Erklärung des aTA über Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung und Grund der Notschlachtung		
Schlachtbetrieb VO 853/2004, Art. 5	Genusstauglichkeitskennzeichnung durch aTA		
Verarbeitung und Produktion VO 853/2004, Art. 5 und Anh. II, Abschn. I	ovale Indentitätskennzeichnung des Betriebes mit Zulassungsnummer, Ländercode und Betriebsformkürzel		

Mängelliste

Betrieb:		
Gesamtbeurteilung nach Anforderungskatalog:		Zulassung von:
Beanstandung	Maßnahme	Beurteilung / Beseitigung
Strukturelle Gegebenheiten:		
Betriebs- und Prozesshygiene:		
Eigenkontrollen und Dokumentation:		
Sonstiges:		
Beurteilung der Zulassungsfähigkeit:		

Probennahmeliste

Betrieb:

Probenehmer:

Datum:

Schlachtkörperoberflächen		Probe Nr.	GKZ	Enterobakterien
<input type="checkbox"/>	Schwein / Rind			
<input type="checkbox"/>	Schwein / Rind			
<input type="checkbox"/>	Schwein / Rind			

Kontrolle der Reinigung und Desinfektion

Schlachtraum (10 Proben)		Probe Nr.	GKZ	Enterobakterien
<input type="checkbox"/>	Arbeitstisch			
<input type="checkbox"/>	Arbeitstisch			
<input type="checkbox"/>	Messer			
<input type="checkbox"/>	Kettenhandschuh			
<input type="checkbox"/>	Axt, Beil, Spalter			
<input type="checkbox"/>	Halbierungssäge			
<input type="checkbox"/>	Schürze			
<input type="checkbox"/>	Transporthaken			
<input type="checkbox"/>	Tür/Schwingtür			
<input type="checkbox"/>	Sterilisierbecken			
<input type="checkbox"/>	Brühanlage			
<input type="checkbox"/>	Bearbeitungstisch nach Entborstung			
<input type="checkbox"/>	Messerabzieher, Stahl			
<input type="checkbox"/>				

Zerlegeraum (10 Proben)		Probe Nr.	GKZ	Enterobakterien
<input type="checkbox"/>	Arbeitstisch			
<input type="checkbox"/>	Arbeitstisch			
<input type="checkbox"/>	Messer			
<input type="checkbox"/>	Kettenhandschuh			
<input type="checkbox"/>	Schürze			
<input type="checkbox"/>	Schneidebretter			
<input type="checkbox"/>	Sterilisierbecken			
<input type="checkbox"/>	Sägeblätter			
<input type="checkbox"/>	Transportkisten/Eurokisten			
<input type="checkbox"/>	Messerabzieher, Stahl			
<input type="checkbox"/>	Tischsäge			
<input type="checkbox"/>				

Produktionsraum (10 Proben)		Probe Nr.	GKZ	Enteobakterien
<input type="checkbox"/>	Arbeitstisch			
<input type="checkbox"/>	Arbeitstisch			
<input type="checkbox"/>	Messer			
<input type="checkbox"/>	Kettenhandschuh			
<input type="checkbox"/>	Schürze			
<input type="checkbox"/>	Schneidebretter			
<input type="checkbox"/>	Sterilisierbecken			
<input type="checkbox"/>	Wolf, Wolfscheiben, Schnecke			
<input type="checkbox"/>	Kutter, Kuttermesser			
<input type="checkbox"/>	Wurstfüller			
<input type="checkbox"/>	Entflieger			
<input type="checkbox"/>	Pökmaschine			
<input type="checkbox"/>	Speckschneider			
<input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/>				

LITERATUR

Literaturverzeichnis

BACH, R. (2000)

Umsetzung der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) unter Mitwirkung privater tierärztlicher Sachverständiger
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **7**, 266-272

BECHOLD, E. (1956)

Die Schlachtung. Der praktische Fleischer.
Verlag Matthaes, Stuttgart, 6. Auflage, 147-183

BERG, W. (2003)

Risikokommunikation als Bestandteil der Risikoanalyse.
ZLR **30**, 527- 542

BERG, CHR. (2005)

Das neue Lebensmittelrecht der Gemeinschaft – die neue Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene.
Vortrag im Rahmen der 46. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG vom 27.09. bis 30.09.05 in Garmisch-Partenkirchen

BERTLING, L. (2005)

Das Paket soll hohes Niveau sichern. Ein Überblick über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.
Fleischwirtschaft **85**, (1) 21-24

BUCHER, M. und STOLLE, A. (2005)

Mikrobiologische Eigenkontrollen zur Ermittlung des Hygienestatus – Umsetzung der Entscheidung 2001/471/EG.
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **12**, 5-7

ELLERBROEK, L., BERG, CHR., MEERMEIER, D., PASCHERTZ, K.-W., und DELBECK, F. (2005)

Zur Interpretation der Lebensmittelketteninformation.
Vortrag im Rahmen der 46. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG vom 27.09. bis 30.09.05 in Garmisch-Partenkirchen.

ELLERBROEK, L. und PASCHERTZ, K.-W. (2005)

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 (H3).

Kommentar zum Fleischhygiene-Recht, L. Ellerbroek, B. Knauer-Kraetzel, K.-W. Paschertz, Stand September 2005, 1-2

EUROPÄISCHE UNION (2005)

Das Portal der Europäischen Union unter www.europa.eu.int

Stand: 07.04.2005

FABIO, U. di (2003)

Risikovorsorge – uferlos?

ZLR **30**, 163-173

FLEISCHERVERBAND (2005)

Das Fleischerhandwerk 2004 - Branchenorganisation und Strukturzahlen im Überblick unter www.fleischerhandwerk.de, Stand 26.07.2005

FLEISCHWIRTSCHAFT (2004)

Unsere Stärke ist der Verkauf loser Ware. Interview mit Manfred Rycken, Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands (DFV).

Fleischwirtschaft **84**, (11) 10-11

FLEISCHWIRTSCHAFT (2005)

Fachbegriffe, Glossar unter www.fleischwirtschaft.de

Stand 15.09.2005

GORNY, D. (2004)

Grundlagen des europäischen Lebensmittelrechts.

Kommentar zur Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

Verlag Behr's, 2003

HARTIG, M. und UNTERMANN, F. (2003)

Das neue europäische Lebensmittelrecht.

1. Weißbuch - Das Konzept zur Lebensmittelsicherheit.

Fleischwirtschaft **83**, (9) 143-145

HARTIG, M. und UNTERMANN, F. (2005)

Das neue europäische Lebensmittelrecht.

3. Mitteilung: Verordnungen EG Nrn. 852/2004 und 853/2004.

Fleischwirtschaft **85**, (1) 88-91

HAUNHORST, E. (2005)

Vernetzte Strukturen sind unerlässlich. EU-Konzepte und ihre Konsequenzen für die amtliche Überwachung und Untersuchung.

Fleischwirtschaft **85**, 14-16. Nach einem Vortrag anlässlich der 45. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG vom 28.09. bis 01.10.2004 in Garmisch-Partenkirchen.

HENSGEN, M. (2004)

HACCP in der Fleischverarbeitung

Leitfaden für die praktische Umsetzung.

Verlag Behr's, Hamburg, 1. Auflage 2004

HEESCHEN, W. (2004)

Das neue EU-Hygienepaket. Rechtstexte und Hintergründe.
Verlag Behr's, 1. Auflage 2004, 7-41

HORN, D. (2005a)

Amtliche Kontrollen in Europa ab 2006.
Erläuterungen zur Kontroll-Verordnung (EG) Nr. 882/2004.
Fleischwirtschaft **85**, (5) 112-114

HORN, D. (2005b)

Gesundheitsschädliche Lebensmittel – unsichere Lebensmittel.
Vom § 8 LMBG zum Artikel 14 der VO 178/2002.
Vortrag im Rahmen der 46. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes
Lebensmittelhygiene der DVG vom 27.09. bis 30.09.2005 in Garmisch-
Partenkirchen

IBEN, H.-J. (2005)

Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln in Verarbeitung und Handel.
Fischmagazin 2005 (7-8), 66-67

KOBELT, H. (2004a)

Neuregelungen des EG-Lebensmittelhygienerechts unter besonderer
Berücksichtigung der Fleischhygiene.
Vortrag im Rahmen des BbT-Seminars „Kein Verbraucherschutz ohne kompetente
Überwachung“ am 09.11.2004 in Fulda.

KOBELT, H. (2004b)

Anmerkungen zum neuen Lebensmittelhygienerecht der Gemeinschaft und seine
Folgen.
Fleischwirtschaft **84**, (11) 113-114

KOBELT, H. (2005)

Das neue Lebensmittelrecht der Gemeinschaft – Nationale Durchführungs-
verordnungen zu den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, 853/2004 und 854/2004.
Vortrag im Rahmen der 46. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes
Lebensmittelhygiene der DVG vom 27.09. bis 30.09.05 in Garmisch-Partenkirchen

LACHHAMMER, J., STOLLE, A., HOUDEK, R. jr. (1998)

QM-Systeme und ihre Umsetzungen nach DIN EN ISO 9000 ff.
Definitionen, Inhalte und Ziele.
Fleischwirtschaft **78**, (4) 324-326

LERCHE, M. (1952)

Bombage-Erreger in Saitlingen.
Fleischwirtschaft **32**, 7-8

LIENHOP, E. (1974)

Schlachtung und Ausschlachtung. Handbuch der Fleischwarenherstellung.
Verlag Hempel, Braunschweig, 8. Auflage, 117-129

- MARX, H., BRUNNER, B., HIEPE, T., STOLLE, A. (1996)
HACCP-Systeme und Qualitätsmanagement in der Fleischwirtschaft.
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **3**, 43-57
- MARX, H., BRUNNER, B., SCHALCH, B., STOLLE, A. (1998a)
Eigenkontrollen in Gemeinschaftsverpflegungs- und Gastronomiebetrieben.
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **5**, 6-20
- MARX, H., SCHALCH, B., BRUNNER, B., STOLLE, A. (1998b)
Entwicklung der Eigenkontrollpläne in der „Klein“ - Gastronomie.
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **5**, 204-211
- MAYDELL, A. v. (2000)
Anmerkungen zum Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit.
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **7**, 14-17
- MEISTERERNST, A. (2005)
Rückverfolgbarkeit – ein Rechtsgrundsatz mit praktischen Konsequenzen.
Mitteilungsblatt der Fleischforschung Kulmbach **44**, (169), 171-173
- MOISER, G. (1960)
Schlachten. Fleischer-Arbeit. Eine Fachkunde in Wort und Bild.
Verlag Westermann, Braunschweig, 4. Auflage, 44-83
- N.N. (2005)
Hygienemanagement nach dem HACCP-Konzept
Hygiene in Großküchen, Behr's Verlag, Stand 05/2005, Kap. 4
- OHLMANN, R. (2005)
Betriebshygiene – ein Buch mit sieben Siegeln?
Effiziente und wirtschaftliche Reduktion von Keimbelastungen.
Deutsche Milchwirtschaft **56**, 422-425
- PASCHERTZ, K.-W. (2005)
Fleischhygiene und- untersuchung. EU-Vorschriften. Einleitung zur neuen
Lebensmittelhygienekonzeption.
Kommentar zum Fleischhygiene-Recht, L. Ellerbroek, B. Knauer-Kraetzl,
K.-W. Paschertz, Stand September 2005, 1-2
- PREUSS, A. (2005)
Vertrauen ist gut – risikobasierte Kontrolle ist besser.
Amtliche Lebensmittelkontrolle mit der Verordnung (EG) 882/2004.
ZLR **32**, 225-240
- SCHALCH, B., MARX, H., NIENHOFF, J., BREM, J., STOLLE, A. (2000)
Eigenkontrollen in registrierten Metzgereien.
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **7**, 157-162

SCHILLINGER, M. (2005)

Qualitätssicherung: Ertragswerte nachhaltig steigern. Von der Qualitätskontrolle über Total Quality Management hin zu Business Excellence.

Fleischwirtschaft **85**, (1) 54-58

SCHINDLER, K. (2004)

Bericht von der AFFL an den ALTS.

Vortrag im Rahmen der 57. Arbeitstagung des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen (ALTS) vom 14. bis 16.06.2004 in Berlin

SCHMIDT, W. (1953)

Die Schlachtung. Handbuch für das Fleischergewerbe.

Verlag Pfanneberg, Giessen, 9. Auflage, 139-167

SCHRÖDER, K. und GROVE, H.-H. (1998)

Betriebliche Eigenkontrollen (unter besonderer Berücksichtigung der neuen Lebensmittelhygiene-Verordnung).

Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **5**, 122-126

STÄHLE, S. (2004)

Das neue europäische Hygienerecht.

ZLR **31**, 742-748

STÄHLE, S. (2005)

Konsolidierung des Europäischen Hygienerechtes.

Behr's Jahrbuch für die Lebensmittelwirtschaft 2005. Verlag Behr's Hamburg, 29-33

STETTER, B. (2004)

Aspekte der Umsetzung des Hygienepaketes – Flexibilisierung, Raumanforderungen, Zulassung.

Vortrag im Rahmen des BbT-Seminars „Kein Verbraucherschutz ohne kompetente Überwachung“ am 09.11.2004 in Fulda.

STÖPPLER, H. (2004)

Kein Verbraucherschutz ohne kompetente Überwachung.

Vortrag im Rahmen des BbT-Seminars „Kein Verbraucherschutz ohne kompetente Überwachung“ am 09.11.2004 in Fulda.

STOLLE, A. (1994)

Betriebshygiene im Fleischgewinnungsprozess (Schlacht- und Zerlegungsbetrieb).
Hygieneüberwachung in Fleischwarenproduktionsbetrieben.

Herausgeber: Fachabteilung für das Veterinärwesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung, A-Graz, 53-60

STOLLE, A. (1998)

Die Macht der schönen Begriffe.

Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **5**, 212

- STOLLE, A., BRETSCHEIDER, G., EISGRUBER, H. (1994)
Qualitätssicherung durch Selbstkontrollen in der Ernährungswirtschaft – am Modell der Kleinkindernahrung.
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **1**, 18-25
- STOLLE, A. und HIEPE, T. (1995)
Qualitätsmanagement im Fleischerhandwerk – Wunschvorstellung ohne Realisierbarkeit?
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **2**, 110-112
- STOLLE, A., MAASSEN, C., MAHLER, C., SCHMIDT, A., KAUFMANN, S. (2005)
Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit im Tätigkeitsbereich des amtlichen Tierarztes.
Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle **12**, 79-81
- STREINZ, R. (2005)
Verhältnis des Rechts der Europäischen Gemeinschaft zum nationalen Recht.
Lebensmittelrechtshandbuch, Verlag Beck, Stand April 2005, 1-24y
- STUTZER, D. (2004)
Irrgarten Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.
Deutsche Milchwirtschaft **55**, 1051
- UNTERMANN, F. und DURA, U. (1996)
Das HACCP-Konzept: Theorie und Praxis
Fleischwirtschaft **76**, (7) 700-706
- WEGNER-HAMBLOCH, S. (2004a)
Rückverfolgbarkeit in der Praxis. Artikel 18 und 19 der VO (EG) Nr. 178/2002
schnell und einfach umgesetzt.
Verlag Behr's, 2004, S. 11
- WEGNER-HAMBLOCH, S. (2004b)
Rückverfolgbarkeit in der Praxis. Artikel 18 und 19 der VO (EG) Nr. 178/2002
schnell und einfach umgesetzt.
Verlag Behr's, 2004, S. 46
- WELLHÄUSER, R. (1998)
Qualitätssicherung im Handwerksbetrieb.
Fleischwirtschaft **78**, (5) 490-492
- WINTER, M. (2005)
Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften.
Sachstand und weitere Entwicklungen.
Vortrag im Rahmen der 46. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes
Lebensmittelhygiene der DVG vom 27.09. bis 30.09.05 in Garmisch-Partenkirchen

WYSS, R. (2005)
Schweineschlachtkörper-Hygiene in Lichte der EU-Richtlinie 471/2001/EG.
Fleischwirtschaft **85**, (5) 103-105

ZIPFEL (2001)
Einführung
Lebensmittelrecht Kommentar, Zipfel/Rathke, Stand Februar 2001 Band II,
S. 2-16,

ZWEIFEL, C., BALTZER, D., STEPHAN, R. (2005)
Selbstkontrolle im Schlachtbetrieb gemäß Entscheidung 2001/471/EG. Erhebung
von Daten zur Festlegung einer Baseline für die Anwendung der Nass-
Trockentupfertechnik bei Schlachttierkörpern.
Fleischwirtschaft **85**, (1) 100-104

Rechtstexte

Europäische Rechtstexte

Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft vom 25.03.1957

Einheitliche Europäische Akte (EEA vom 28.02.1986/in Kraft seit 01.07.1987, ABl. Nr. L 169)

Vertrag über die Europäischen Union, Maastricht, 07.02.1992

Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 175 vom 19.7.1993, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

Grünbuch der Kommission „Allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts in der Europäischen Union“ 1997

Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit (KOM (1999) 719 endg.)

Entscheidung 2001/471/EG der Kommission vom 8. Juni 2001 über Vorschriften zur regelmäßigen Überwachung der allgemeinen Hygienebedingungen durch betriebseigene Kontrollen gemäß Richtlinie 64/433/EWG über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das In Verkehr Bringen von frischem Fleisch und Richtlinie 1/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. L 165 vom 21.06.2001, S. 48)

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 01.02.2002, S. 1)

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 30.04.2004, S. 1)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.04.2004, S. 1)

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 30.04.2004, S. 55)

VO (EG) 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 30.04.2004, S. 206)

Richtlinie 2004/41/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. April 2004 zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das In-Verkehr-Bringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 92/118/EWG des Rates und der Entscheidung 95/408/EG (ABl. L 157 vom 30.04.2004, S. 33)

Europäische Verfassung in Kraft (ABl. C 310 v. 16.12.2004)

Codex Alimentarius. Stand: 01.03.2005 (HACCP-Grundsätze)

Entwurf der Verordnung der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der Fassung vom 19.10.2005.

Nationale Rechtstexte

Gesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14.05.1879, RGBl. S. 145, i. d. F. vom 29.06.1887 RGBl. S. 276

Reichsgesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischschau vom 03.06.1900, RGBl. S. 547

Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfgegenständen (Lebensmittelgesetz LMG) vom 25.07.1927, RGBl. S. 124, in Kraft getreten am 01.10.1927

Gesetz zur Neuordnung und Bereinigung des Rechts im Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfgegenständen (Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts (LMGRG) vom 15.08.1974. Art. 1 enthält das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) i. d. F. vom 15.08.1974 (BGBl. I S. 1945 vom 20.08.1974)

Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) in der Neufassung vom 08.07.1993 (BGBl. I S. 1169)

Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung vom 03.03.1997 (BGBl. I S. 405), zuletzt geändert durch Verordnung vom 04.02.2004 (BGBl. I S. 214) (Tierschutz-Schlachtverordnung – TierSchIV)

Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 5. August 1997 (BGBl. I S. 2008) (Lebensmittelhygieneverordnung LMHV)

Verordnung über die hygienischen Anforderungen und amtlichen Untersuchungen beim Verkehr mit Fleisch (Fleischhygiene-Verordnung – FIHV) in der Fassung vom 29.06.2001 (BGBl. I S. 1366) zuletzt geändert durch Art. 1 a VO vom 07.03.2005 (BGBl. I S. 667)

Fleischhygienegesetz (FIHV) in der Fassung vom 30.06.2003 (BGBl. I S. 1242, ber. S. 1585), zuletzt geändert durch Art. 1 G vom 04.11.2004 (BGBl. I S. 2688, ber. S. 3657)

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften - AVV Rahmen-Überwachung (AVV RÜb) vom 21.12.2004 (GMBI. Nr. 58 S. 1169)

Entwurf der Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung (Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchlV) vom 3. März 1997 (BGBl. I S. 405), in der Fassung vom 29.06.05

Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts vom 06.09.2005, BGBl. I S 2618, in Kraft getreten am 07.09.2005 (Art. 1 enthält das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB)

Entwurf der Allgemeinen 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 (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH) in der Fassung vom 07.10.2005

Leitlinien

Praxis-Handbuch: Leitfaden betriebliche Eigenkontrollen, Qualitätskontrolle. Deutscher Fleischer-Verband, Frankfurt/Main, Fleischer-Innungsverband Nordrhein/Westfalen, Düsseldorf. Stand 1998

Baden-Württembergische Leitlinie für eine gute Hygiene-Praxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben. Arbeitsgruppe „Leitlinien“ Baden-Württemberg. Stand 01.04.2004.

Handbuch zur Einführung und Umsetzung betrieblicher Eigenkontrollsysteme für handwerklich strukturierte Metzgereien. Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs der LMU, München. Stand: August 2005.

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

	Seite
Abbildung 1: Übersicht der Entwicklung der relevanten, neuen Verordnungen auf europäischer Ebene	8
Abbildung 2: Betrieb 1, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind	99
Abbildung 3: Betrieb 1, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	99
Abbildung 4: Mängelliste des Betriebes 1	100
Abbildung 5: Betrieb 2, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind	103
Abbildung 6: Betrieb 2, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	103
Abbildung 7: Mängelliste des Betriebes 2	104
Abbildung 8: Betrieb 3, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Schwein	107
Abbildung 9: Betrieb 3, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	107
Abbildung 10: Mängelliste des Betriebes 3	108
Abbildung 11: Betrieb 4, Ergebnis der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind	111
Abbildung 12: Betrieb 4, Ergebnis der Reinigung und Desinfektion	111
Abbildung 13: Mängelliste des Betriebes 4	112
Abbildung 14: Betrieb 5, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Schwein	115
Abbildung 15: Betrieb 5, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind	115
Abbildung 16: Betrieb 5, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	116
Abbildung 17: Mängelliste des Betriebes 5	117
Abbildung 18: Betrieb 6, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind und Schwein	120
Abbildung 19: Betrieb 6, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	120
Abbildung 20: Mängelliste des Betriebes 6	121
Abbildung 21: Betrieb 7, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind	124
Abbildung 22: Betrieb 7, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	124
Abbildung 23: Mängelliste des Betriebes 7	125
Abbildung 24: Betrieb 8, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind	128
Abbildung 25: Betrieb 8, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Schwein	128
Abbildung 26: Betrieb 8, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	129
Abbildung 27: Mängelliste des Betriebes 8	130
Abbildung 28: Betrieb 9, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind und Schwein	133
Abbildung 29: Betrieb 9, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	133
Abbildung 30: Mängelliste des Betriebes 9	134

	Seite
Abbildung 31: Betrieb 19, Verlauf der log-Werte der Schlachtkörperoberflächen Rind	137
Abbildung 32: Betrieb 19, Verlauf der Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	137
Abbildung 33: Mängelliste des Betriebes 19	138
Abbildung 34: Verdeutlichung der strukturellen Anforderungen in Hinblick auf die bedingte Zulassung, der „Tempel“ von Infrastruktur und Ausrüstungen baut auf Gebäuden, Räumen und Ausrüstungen Basis ist die Zweckmäßigkeit.	146
Abbildung 35: Verdeutlichung der personellen Anforderungen in den Punkten Betriebs-, Personal- und Prozesshygiene. Basis muss das vorhandene Hygienebewusstsein sein.	149
Abbildung 36: Die Verdeutlichung der Zusammenhänge der Eigenkontrollen soll nachstehende Abbildung zeigen, die Anforderungen an Eigenkontrollen bestehen aus der Basishygiene und HACCP-Systemen, sowie die Dokumentation aller Maßnahmen. Das Fundament liegt in der Qualitätssicherung.	152
Abbildung 37: Die „Akropolis“ der Zulassung	154

DANKSAGUNG

Mein Dank gilt Herrn Prof. Dr. Dr. h. c. Andreas Stolle für die Überlassung des Themas, die jederzeit gewährte Unterstützung und die freundliche Aufnahme am Institut.

Besonders bedanken möchte ich mich bei Herrn Dr. Michael Bucher für das mir entgegengebrachte Vertrauen, die hilfreichen Anregungen und die kompetente Betreuung dieser Arbeit, sowie für Rat und Hilfe während der gesamten Erstellung.

Allen Mitarbeitern des Instituts herzlichen Dank für die jederzeit gewährte Hilfsbereitschaft und die angenehmen Arbeitsbedingungen.

Bedanken möchte ich mich auch bei den zuständigen Mitarbeitern des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz für das Interesse an diesem Projekt und die fachliche Unterstützung.

Mein Dank gilt außerdem den Kolleginnen und Kollegen der Veterinärämter, des Mobilen Veterinärdienstes Bayern und der Regierung von Oberbayern, für das Interesse und die konstruktive Zusammenarbeit bei den Betriebsbesuchen, vor allem da diese oftmals zu sehr unerschämten Zeiten stattgefunden haben.

Mein spezieller Dank gilt Herrn Dr. Hartwig Kobelt vom BMELV und Herrn Dr. Andreas Koller vom MVD Bayern für die Beantwortung unzähliger Fragen zum Verständnis des neuen europäischen Lebensmittelrechts.

Lebenslauf

Name: Petra Zechel
Geboren: 26.06.1969 in Nürnberg

Eltern: Walter Zechel
Sigrid Zechel, geb. Lehmann

Geschwister: Harald Zechel

Schul- und Berufsausbildung:

1975 – 1981 Grund- und Hauptschule Wendelstein
1981 – 1985 Wilhelm-von-Stieber Realschule Roth
Abschluss mit der „Mittleren Reife“

1985 – 1986 Berufsfachschule für Wirtschaft, Nürnberg
1986 – 1988 Ausbildung zur Bürokauffrau bei der
Spedition Schenker Eurocargo AG, Nürnberg

1988 – 1998 Kaufmännische Sachbearbeiterin
für Einkauf und Versicherungswesen bei der
Spedition Schenker Eurocargo AG, Nürnberg

während dieser Zeit:

1994 – 1997 Privates Abendgymnasium, Nürnberg
Abschluss mit der Allgemeinen Hochschulreife

1998 – 2004 Studium der Tiermedizin an der LMU München
12.05.2004 Approbation als Tierärztin
seit 01.06.2004 Promotionsstudium an der tierärztlichen Fakultät
der LMU München

seit 01.10.2004 Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut
für Hygiene und Technologie der Lebensmittel
tierischen Ursprungs der LMU München,
Oberschleißheim