

Fachtagung in Brackenheim am 25.11.2004 ([Flyer, PDF 771 KB](#))
EU-Recht und Fleischhygiene
Leitlinie für Wirtschaft, Handwerk und Überwachung in Baden-Württemberg

Zum 1. Januar 2006 kommt das neue EU-Lebensmittelrecht zur Anwendung. Ab diesem Zeitpunkt entfällt insbesondere im Fleischbereich die Unterscheidung zwischen national registrierten und EG-zugelassenen Betrieben, wodurch nun auch kleinere Betriebe EG-zugelassen werden müssen.

In enger und konstruktiver Zusammenarbeit zwischen dem Fleischerhandwerk, der Fleischwirtschaft und der Verwaltung ist die "Baden-Württembergische Leitlinie für eine gute Hygiene-Praxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben" entstanden. Diese soll den registrierten Fleischereibetrieben und ihren Verbänden ebenso wie den Zulassungs- und Überwachungsbehörden als Orientierungshilfe beim Zulassungsverfahren dienen. Des weiteren kann sie eine wertvolle Hilfe bei der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in den Betrieben darstellen.

In dieser Fachtagung wurde das neue EU-Lebensmittelrecht und die "Baden-Württembergische Leitlinie für eine gute Hygiene-Praxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben" einem breiten Fachpublikum dargestellt.

Nach der Begrüßung durch
Herrn Bürgermeister Rolf Kieser



einem Grußwort des Landesinnungsverbandes
Baden-Württemberg des Fleischerhandwerk -
Vertreten durch Herrn Gerhard Specht

eröffnete Frau Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch
(Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg) die Fachtagung.



Die Referenten, unter deren Mitwirkung die "Baden-Württembergische Leitlinie für eine gute Hygiene-Praxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben" erarbeitet wurde, fesseln mit ihren hervorragend präsentierten Vorträgen über das neugestaltete EU-Lebensmittelrecht das Fachpublikum.



Die überwältigende Resonanz zeigt sich an der hohen Zahl der Teilnehmer, die zum Teil auch aus anderen Bundesländern angereist waren.



Frau Ministerialrätin Dr. Barbara Stetter
(Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum
Baden-Württemberg)



Herr Dr. Thomas Buckenmaier
(Regierungspräsidium Tübingen), beim
Fachsimpeln mit einer Kollegin



Frau Dr. Carola Scholz
(Landratsamt Sigmaringen)



Herr Dr. Dirk Murmann
(Regierungspräsidium Freiburg)



Herr Dr. Klaus-Josef Högg
(Fa. Adler OHG, Verband der
Fleischwarenindustrie)



Frau Dr. Ute Thiele Kohler
(Regierungspräsidium Stuttgart)



Herr Dr. Maximilian Landwehr
(Regierungspräsidium Karlsruhe)



Herr Wolfgang Herbst (Landesinnungs-
verband Baden-Württemberg des
Fleischerhandwerks)

Auf den nächsten Seiten erscheinen die Kurzvorträge von

- Frau Ministerialrätin Dr. Barbara Stetter (MLR)
- Frau Dr. Carola Scholz (Landratsamt Sigmaringen)
- Herr Dr. Dirk Murmann (RP Freiburg)
- Herr Dr. Klaus-Josef Högg (Fa. Adler OHG, Verband der Fleischwarenindustrie)
- Frau Dr. Ute Thiele Kohler (RP Stuttgart)
- Herr Dr. Maximilian Landwehr (RP Karlsruhe)
- Herr Wolfgang Herbst (Landesinnungsverband Baden-Württemberg des Fleischerhandwerks)

Einführung in das neue EU-Recht

Dr. Barbara Stetter, Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg

Gliederung:

1. Grundsätzliche Neuerungen
2. Das „Hygienepaket“
3. Auswirkungen des neuen EG-Hygienerichts

1. Grundsätzliche Neuerungen

Das bisherige Richtlinienrecht wird durch Verordnungen ersetzt. Verordnungen stellen unmittelbar anzuwendendes Gemeinschaftsrecht dar. Eine Umsetzung der materiellen Regelungen in nationales Recht ist nicht mehr erforderlich.

Bereits im Jahr 2002 wurde die Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die sogenannte "Basisverordnung" erlassen. Sie tritt in ihren wesentlichen Regelungen, z. B. hinsichtlich der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit oder die Stärkung der Sorgfaltspflichten der Lebensmittelunternehmer, zum 1. Januar 2005 in Kraft.

Das neue **EG-Hygienerecht** ist am 29. April 2004 erlassen worden und muss ab dem 1. Januar 2006 angewendet werden. Wesentlich sind

- die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und
- die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Mit dem neuen EG-Hygienerecht wurden die bisherigen Produktspezifischen Hygienerichtlinien sowie damit im Zusammenhang stehende tierseuchenrechtlichen Richtlinien aufgehoben.

Trotz dieser Aufhebung bleiben bestimmte materielle Regelungen des alten Richtlinienrechts weiterhin anwendbar. So z. B. etwaige mikrobiologische Kriterien oder Temperaturkontrollanforderungen. Außerdem bleiben verschiedene Durchführungsentscheidungen weiter in Kraft, wie z. B. die aufgrund der Entscheidung 95/408/EWG aufgestellten vorläufigen Verzeichnisse von Drittländern und Drittlandbetrieben. Die entsprechenden Regelungen sind in der Richtlinie 2004/41/EG enthalten.



Die EU hat bei der Regelung von Hygieneanforderungen einen neuen Weg beschritten, indem sie die Beschreibung der konkreten überwiegend baulichen und technischen Anforderungen an die Betriebe aufgegeben hat. Stattdessen wird bis auf wenige grundsätzliche Einzelanforderungen das allgemeine Ziel formuliert, dass die Lebensmittelunternehmen nur unbedenkliche Lebensmittel produzieren und in Verkehr bringen dürfen.

Um ein Beispiel aus der Frischfleischrichtlinie zu nennen. Dort heißt es:

"Räume, in denen Fleisch gewonnen wird, müssen bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern, in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern mit einem hellen abwaschbaren Belag versehen sein."

Das neue Hygienerecht beschränkt sich im Kern auf die Bestimmung des zu erreichenden Ziels. So heißt es in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004:

"Räume müssen so konzipiert sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden; Wandflächen müssen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können nachweisen, dass andere Materialien geeignet sind."

Diese Flexibilität bietet die Möglichkeit, insbesondere im Bereich der Fleischhygiene, maßgeschneiderte Anforderungen für die Zulassung von Betrieben treffen zu können, die die Umstände des Einzelfalles berücksichtigen.

Diese Neuorientierung in der Hygienerechtssetzung der EU folgt der in der Basis-Verordnung verankerten Stärkung der Sorgfaltspflichten der Lebensmittelunternehmer und dem Prinzip der Durchführung von Risikoanalysen.

Ein eigenständiges Fleischhygienerecht wird es nicht mehr geben.

Die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 enthalten die Anforderungen, die Lebensmittelunternehmer zu beachten haben. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gilt - einschließlich der Pflicht zur Anwendung aller Grundsätze des HACCP - für alle Lebensmittelunternehmen, wobei in der Primärproduktion die Grundsätze des HACCP nicht anzuwenden sind. Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 regelt abweichende oder zusätzliche Spezialitäten für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 bestimmt Anforderungen an die amtliche Überwachung für alle Lebensmittel tierischen Ursprungs, die über die Anforderungen der allgemeinen "Überwachungs"-Verordnung (EG) Nr. 882/2004 hinausgehen.

2. Das "Hygienepaket"

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene



1. Erstmals werden Anforderungen an die Primärproduktion gestellt.
2. Es wird die generelle Anwendung des HACCP-Konzeptes in allen Lebensmittelunternehmen mit Ausnahme der Primärproduktion vorgeschrieben und zwar einschließlich der Dokumentation.
3. Es wird die Registrierpflicht für alle Lebensmittelunternehmen geregelt. Lebensmittelunternehmen müssen sich nach Artikel 6 bei der Behörde zwecks Eintragung melden.
4. Ein wichtiges Instrument im neuen EU-Recht sind Leitlinien für eine gute Hygiene-Praxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze.

Einzelstaatliche Leitlinien sollen von der Lebensmittelwirtschaft im Benehmen mit Vertretern von Beteiligten ausgearbeitet und verbreitet werden, deren Interessen erheblich berührt werden können, wie z. B. zuständige Behörden. Gemeinschaftliche Leitlinien sollen ebenfalls von oder im Benehmen mit der Lebensmittelwirtschaft sowie in Zusammenarbeit mit Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt werden können einschließlich der zuständigen Behörden ausgearbeitet werden.

Neben einzelstaatlichen Leitlinien sind auch gemeinschaftliche Leitlinien für eine gute Hygienepaxis oder für die Anwendung von HACCP-Grundsätzen vorgesehen.

Ein Beispiel für eine solche einzelstaatliche Leitlinie, die allerdings die Normierungsgremien noch nicht durchlaufen hat, ist die Baden-Württembergische Leitlinie für eine gute Hygiene-Praxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben, die heute vorgestellt wird.

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

1. Alle Lebensmittelunternehmen, für die die Anforderungen in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt sind, unterliegen der Zulassungspflicht. Ausgenommen sind die Primärproduktion, Transporttätigkeiten und Lagertätigkeiten, soweit keine Kühlanforderungen geregelt sind.

Der Zulassungspflicht unterliegen nicht Vermarktungswege, die aus dem Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgenommen sind. Diese sind z. B. Einzelhandelstätigkeiten.

Einzelhandelstätigkeit ist in der Lebensmittel-Basisverordnung folgendermaßen definiert: "Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher." 4

Daraus ergibt sich, dass Schlachtbetriebe immer der Zulassungspflicht unterliegen. Die Unterscheidung zwischen zugelassenen und registrierten Betrieben wird es nicht mehr geben!



Wie sieht es bei nicht selbst-schlachtenden Metzgereien aus?

Eine Zulassung ist dann nicht erforderlich, wenn die Ware ausschließlich an Ort und Stelle verkauft wird. Wenn jedoch an andere Betriebe, und darunter fallen auch Filialen, geliefert wird, ist eine Zulassung erforderlich, es sei den - so Kapitel I Artikel 1 Abs. 5 Buchst. b) Unterbuchst. ii) der Verordnung (EG) - "die Abgabe erfolgt ausschließlich von einem Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen und stellt nach innerstaatlichem Recht eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang dar." Wann diese Voraussetzung als gegeben angesehen werden kann, muss noch festgelegt werden.

2. Aus zulassungspflichtigen Betrieben dürfen Lebensmittel tierischen Ursprungs nur noch mit Genusstauglichkeitskennzeichnung oder Identitätskennzeichnung in Verkehr gebracht werden.
3. Schlachtbetriebe dürfen Schlachttiere nur dann zur Schlachtung annehmen, wenn der Herkunftsbetrieb längstens 24 Stunden vor der Ankunft der Schlachttiere im Schlachtbetrieb die „Informationen zur Lebensmittelkette“ übermittelt hat.

Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

1. An den amtlichen Tierarzt bzw. an den amtlichen Fachassistenten werden besondere Qualifikationsanforderungen gestellt.
2. Die Schlachterlaubnis darf grundsätzlich nur erteilt werden, wenn die Informationen zur Lebensmittelkette vorgelegt worden sind. Ausnahmen können zugelassen werden. Allerdings muss dann das Fleisch geschlachteter Tiere vorläufig beschlagnahmt werden, bis die Informationen vorliegen.
3. Die Überwachung von Zerlegungsbetrieben muss nicht mehr täglich durch den amtlichen Tierarzt erfolgen. Zukünftig reicht es, wenn der amtliche Tierarzt oder der amtliche Fachassistent so häufig anwesend sind, wie es zur Erreichung der Ziele der Verordnung erforderlich ist.
4. Zukünftig kann auch bei Hausschweinen die Schlachtieruntersuchung in den Herkunftsbetrieb verlagert werden. Dabei muss die Schlachtieruntersuchung nicht von einem amtlichen Tierarzt vorgenommen werden, sondern kann von einem „zugelassenen Tierarzt“ vorgenommen werden. Es kann sich auch um den Hoftierarzt handeln.
5. Die zuständige Behörde kann bei Mastschweinen, die nach dem Absetzen in kontrollierter Haltung in integrierten Produktionssystemen gehalten wurden, die alternative Fleischuntersuchung zulassen.



6. Zweistufiges Zulassungsverfahren. Eine bedingte Zulassung wird erteilt, wenn die baulichen Anforderungen erfüllt sind. Die endgültige Zulassung wird nach einer erneuten Überprüfung des Betriebes während der Produktion erteilt.

Flankierende Regelungen:

Die Kommission bereitet derzeit verschiedene Durchführungsverordnungen vor:

1. Verordnung über Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel. In dieser Verordnung wird z. B. auch die Entscheidung 2001/471/EG über mikrobiologische Eigenkontrollen aufgehen.
2. Verordnung zur Festlegung spezifischer Vorschriften für die Lebensmittelketteninformation bezüglich Schlachttieren. Hier liegt den Ländern ein erster Entwurf vor.
3. Verordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen.
4. Verordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf tierische Cysticercose.

Der Bund bereitet zur Umsetzung verschiedene Durchführungsverordnungen zu den verschiedenen EG-Verordnungen vor.

1. Die Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 soll eine Nachfolgeregelung zur Lebensmittelhygieneverordnung werden.
2. Die Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Nachfolgeregelung zu den produktbezogenen Hygieneverordnungen, die Anforderungen betreffen, die an den Lebensmittelunternehmer gerichtet sind.
3. Die Durchführungsverordnung zur Verordnung (EG) Nr. 854/2004 als Nachfolgeregelung zu den produktbezogenen Hygieneverordnungen betreffend die amtliche Überwachung.
4. Die Nachfolgeregelung zur AVV Fleischhygiene soll u. a. z. B. Auslegungshilfen zum Hygienepaket, z. B. Handlungskorridore zur Auslegung unbestimmter Rechtsbegriffe enthalten, um einen einheitlichen Vollzug in Deutschland zu ermöglichen.

3. Auswirkungen des neuen EG-Hygienerchts

Ab 2006 müssen alle Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft in Verkehr bringen wollen, zugelassen sein. Im Fleischbereich entfällt daher ab 2006 die Unterscheidung zwischen EG-zugelassenen und national vermarktenden registrierten Betriebe.

Durch das neue Hygienerecht werden die bislang geltenden detaillierten Hygieneanforderungen der produktbezogenen Richtlinien durch flexible Anforderungen ersetzt, die die Bedürfnisse von Betrieben jeder Größenordnung berücksichtigen. Bei der Zulassung von Betrieben müssen daher jeweils auf die Umstände des Einzelfalls abgestellte Anforderungen bestimmt werden.



Aus diesem Grund hat die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgruppe gesundheitlicher Verbraucherschutz eine Projektgruppe eingesetzt, die risikobasierte Anforderungen an die Zulassung von Betrieben erarbeitet. Mitglieder der Projektgruppe sind Vertreter der Länder Niedersachsen, Saarland, Nordrhein-Westfalen, Bayern, Hamburg, Sachsen, Baden-Württemberg und des BMVEL.

Die Ergebnisse der Projektgruppe sollen als Anlage Bestandteil der neuen "AVV Fleischhygiene bzw. AVV Lebensmittelhygiene" werden.

Diese sollen helfen, die Entscheidungsspielräume bei der Zulassung von Betrieben auszufüllen. Die Projektgruppe hat hierzu eine Art "Vademecum" erarbeitet, eine Synopse der unbestimmten Rechtsbegriffe aus dem EG-Hygienepaket und hat jeweils eine Auslegungshilfe gegeben, die den zuständigen Behörden die Entscheidungskorridore aufzeigt. Dabei hat die Projektgruppe entgegen verschiedentlich laut gewordener Befürchtungen aus Kreisen der Wirtschaft selbstverständlich berücksichtigt, dass die Anforderungen des geltenden Rechts zukünftig nicht unterschiedslos als Maßstab herangezogen werden können. Auf den Vortrag von Frau Dr. Thiele-Kohler wird hingewiesen.

Ausdrücklich muss aber darauf hingewiesen werden, dass diese ersten Ergebnisse der Projektgruppe, die heute vorgestellt werden, noch nicht innerhalb der Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft bzw. der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz abgestimmt sind.

Nach Auffassung der Projektgruppe werden sich hinsichtlich der zugelassenen Betriebe ab 2006 keine Änderungen ergeben. Diese müssen auch nicht neu zugelassen werden. Die zuständigen Behörden überprüfen in diesen Betrieben im Rahmen der amtlichen Überwachung, ob die Zulassungsvoraussetzungen weiterhin erfüllt sind. Für diese Betriebskontrollen sind keine Fristen vorgesehen.

Betriebe, die ihre Tätigkeit nach dem 1. Januar 2006 neu aufnehmen, müssen sich einem Zulassungsverfahren unterziehen.

Wie verhält es sich aber mit den bisher registrierten Betrieben?

Diese Betriebe haben nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 das Recht, bis zur ersten Kontrolle des Betriebes weiterhin Lebensmittel in Verkehr zu bringen.

Es wird also nach Auffassung der Projektgruppe unter den registrierten Betrieben ab 2006 zwei Kategorien von Betrieben geben:

1. Betriebe, die ab dem 1. Januar 2006 innergemeinschaftlich handeln wollen.
Diese Betriebe müssen am 1. Januar 2006 zumindest über eine bedingte Zulassung verfügen und sollten sich diesbezüglich bereits in 2005 mit ihrem Veterinäramt in Verbindung setzen.



2. Betriebe, die keine sofortige Zulassung anstreben.

Diesen Betrieben sollte es nach Auffassung der Projektgruppe zumindest für eine Übergangszeit möglich sein, Lebensmittel mit nationaler Kennzeichnung (rundem Stempel) nach den rechtlichen Bedingungen, die vor dem 1. Januar 2006 gegolten haben, in Verkehr zu bringen.

Im Hinblick auf die Vorstellung der Baden-Württembergischen Leitlinie für eine gute Hygiene-Praxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben wird auf folgendes hingewiesen:

Die Bund-Länder-Projektgruppe hat festgestellt, dass handwerklich strukturierte Betriebe, die die Dokumentation der Anwendung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes gemäß der Baden-Württembergischen Leitlinie vorlegen, den Nachweis in der für die Zulassung erforderlichen Form erbringen. Für industriell strukturierte Betriebe sind natürlich nach den Umständen des Einzelfalls weitergehende Anforderungen an die Nachweispflicht zu stellen.



HACCP Schlachtung und Zerlegung inklusive Dokumentation

Dr. Thomas Buckenmeier, Regierungspräsidium Tübingen

Dr. Carola Scholz, Landratsamt Sigmaringen, Fachbereich Veterinärwesen und
Verbraucherschutz

Es werden Auszüge aus der Baden-Württembergischen Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben vorgestellt.

Die Kapitel 1 bis 3 der zwischen den baden-württembergischen Verbänden mit bezug zur Fleischwirtschaft und der Verwaltung abgestimmten Leitlinie befassen sich mit dessen Dokumentation. der Schwerpunkt liegt dabei auf der Gefahrenanalyse und der Kontrolle der Basishygiene bei der Schlachtung und der Zerlegung. Die entsprechende Dokumentation soll so viel wie nötig, jedoch so wenig wie möglich beinhalten.

Die Kapitel der Leitlinie sind nach einfachen, wieder erkennbaren Schemata aufgebaut, die als Muster für betriebsspezifische Konzepte geeignet sind. Sie enthalten konkrete Beispiele aus der Praxis baden-württembergischer Betriebe. Die Leitlinie soll die Erfüllung und Überprüfung der gesetzlichen Vorschriften, insbesondere im rahmen von Zulassungsverfahren bisher registrierter Schlacht- Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetriebe erleichtern. Die Verfasser erwarten von der Leitlinie Auslegungshilfe, Einheitlichkeit und Rechtssicherheit vor allem bei der Bewertung von Betriebsspezifischen Eigenkontrollsystemen und Zulassungsvoraussetzungen.



HACCP Verarbeitung

Dr. Dirk Murmann; Regierungspräsidium Freiburg

Mit der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wird der Lebensmittelunternehmer verpflichtet, die in der Verordnung genannten einschlägigen Hygienevorschriften zu erfüllen und ein auf den HACCP-Grundsätzen beruhendes Verfahren einzurichten. Damit wird das bereits in der Lebensmittelhygienerichtlinie 93/43/EG verankerte und mit der nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung umgesetzte Konzept präzisiert und fortgeführt. Vergleichbare Anforderungen finden sich derzeit in den vertikalen produktspezifischen Verordnungen für Lebensmittel tierischer Herkunft (z.B. Fleischhygiene-Verordnung).

Die HACCP-Grundsätze nach Artikel 5 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 lauten:

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Um die Erfüllung der gesetzlichen Vorschriften zu erleichtern, haben die baden-württembergischen Verbände mit Bezug zur Fleischwirtschaft in Zusammenarbeit mit Vertretern der Veterinärverwaltung des Landes gemeinsam die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben erstellt. Sie richtet sich insbesondere an Betriebe des Metzgerhandwerks, sollte jedoch auch für Industriebetriebe eine wertvolle Orientierungshilfe darstellen.



Im Abschnitt „HACCP-Konzept Verarbeitung“ soll die Leitlinie Auslegungshilfe, Einheitlichkeit und Rechtssicherheit bei der Einrichtung und Bewertung betriebsspezifischer HACCP-Konzepte für Fleischerzeugnisse geben. Dabei wurde dem Gedanken Rechnung getragen, dass ein HACCP-Konzept kein Werkzeug zur Umsetzung allgemeiner Hygienemaßnahmen darstellt. Es baut vielmehr auf einem bereits eingerichteten Hygienekonzept auf, das die meist rechtlich vorgeschriebenen Anforderungen an räumliche und technische Ausstattungen sowie Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene beinhaltet. Auch Maßnahmen zur Trennung von Arbeitsgängen und Produktionslinien, zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen und zur Regelung der Temperatur- und Luftfeuchtigkeit von Arbeits- und Lagerräumen gehören zu den allgemeinen Voraussetzungen, ohne die ein HACCP-Plan nicht funktionieren kann.

Für Brüh-, Koch- und Rohwürste sowie Roh- und Kochpökelfleischwaren wurden Gefahrenanalysen erarbeitet. Berücksichtigt wurden physikalische, chemische und biologische Gefahren, die Gesundheitsbeeinträchtigungen verursachen können (siehe Artikel 3 Nr. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

Auszugsweise werden die Gefahrenanalyse und Bewertung für Fleischerzeugnisse erläutert.

Gefahrenanalyse in Verarbeitungsbetrieben

Physikalische Gefahren

Fremdkörper, z.B. Metallteile, abgebrochenes Messer, Maschinenteile, Clips, Glassplitter, Kunststoff- und Plastikteile, Holzspäne, Knochensplitter, Tierzähne (handwerklicher Betrieb, bei Kochwurstherstellung).

Bewertung

Unter Beachtung der allgemeinen Sorgfaltspflicht und regelmäßig gewarteter Anlagen, Maschinen und Gerätschaften ist die Gesundheitsgefahr als gering einzustufen.

Chemische Gefahren

z.B. Farbanstriche, Lösungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände.

Bewertung

Unter Beachtung der allgemeinen Sorgfaltspflicht und sorgfältiger Gebrauchsanwendung sowie Einhaltung der Reinigungs- und Desinfektionspläne ist die Gesundheitsgefahr als gering einzustufen.

Rückstände und Kontaminanten, z.B. Hormone, Arzneimittelrückstände, Schwermetalle.

Bewertung

Es kann sich nur um eine Vorbelastung des Ausgangsmaterials handeln. Auf der Stufe der Verarbeitung erfolgt in der Regel keine weitere Kontamination.



Biologische Gefahren

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen ist aufgrund der Verwendung des Rohstoffes Fleisch mit dem Vorkommen folgender pathogener Mikroorganismen zu rechnen:

- Salmonellen,
- Staphylococcus aureus,
- Listeria monocytogenes,
- enteropathogene Escherichia coli,
- Clostridium botulinum,
- Clostridium perfringens,
- Bacillus cereus,
- Campylobacter jejuni / coli,
- Yersinia enterocolitica.

Bewertung:

Für eine Bewertung, mit welcher Wahrscheinlichkeit diese Keime in Fleischerzeugnissen vorkommen können, sind die Vermehrungsbedingungen dieser Keime in Abhängigkeit von Temperatur, pH-Wert, Wasseraktivität (a_w -Wert) heranzuziehen. Bei einer Kombination verschiedener Verfahren zur Haltbarmachung, z.B. Trocknung, Säuerung und Räuchern können sich die einzeln betrachteten Vermehrungsbedingungen für Mikroorganismen verändern, da sich die Verfahren gegenseitig potenzieren.

Im Rahmen einer produktbezogenen Bewertung ergeben sich daraus folgende pauschalen Schlussfolgerungen, die betriebsspezifische Gegebenheiten nicht berücksichtigen:

Brühwurst, Kochwurst, Kochpökelfleisch

Bei der für Frischware üblichen Erhitzung werden die nicht versporteten, vegetativen Mikroorganismen abgetötet bzw. stark vermindert. Sporen bildende Bakterien können in Sporenform überleben. Ein Auskeimen dieser Sporen wird durch die rechtlich vorgeschriebene¹ Kühlung verhindert. Bei Konservenware erfolgt eine Abtötung in Abhängigkeit von der durchgeführten Hitzebehandlung. Rohwurst

Bei der nach deutscher Technologie hergestellten **schnittfesten** Rohwurst wird das Wachstum der o.g. Keime durch Verwendung von Nitritpökelsalz, Säuerung, Reifungsflora sowie Abtrocknung ausreichend gehemmt.

Eine Abtötung von Salmonellen ist abhängig von der angewandten Technologie.

Das Risiko von Salmonellen ist gering bei

- starker Abtrocknung,
- Reifungs- bzw. Räucherungstemperatur < 25 °C,
- niedrigem pH-Wert im Endprodukt.

¹ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene, Anhang II Kapitel IX Nr. 5



Bei **streichfähigen** Rohwürsten wie Teewürsten, Zwiebelmettwürsten und ähnlich gereiften Produkten kann bei den üblichen Technologien das Vorkommen von Salmonellen, E. coli, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes nicht ausgeschlossen werden.

Das Risiko ist insbesondere dann hoch, wenn keine ausreichende Säuerung und Reifungsflora erreicht wird.

Rohpökelware

Mit Ausnahme von Staphylococcus aureus wird das Wachstum der o.g. Keime ausreichend gehemmt durch Kühlung während der Pökellung, Verwendung von Nitritpökelsalz oder Nitrat, hohen Salzgehalt sowie durch die mit der Reifung verbundene Abtrocknung. Eine vollständige Abtötung von Staphylococcus aureus findet bei den heute üblichen Technologien nicht statt. Das Risiko ist insbesondere dann hoch, wenn der a_w -Wert der Fleischoberfläche und die relative Luftfeuchtigkeit hoch sind und die Temperatur beim Räuchern 30 °C übersteigt.



Anwendung des HACCP- Konzeptes in der betrieblichen Praxis

Dr. Klaus-Josef Högg, Fa. Adler OHG, Verband der Fleischwarenindustrie

Die Umsetzung des HACCP- Konzeptes in der betrieblichen Praxis eines Fleischwarenindustriebetriebes wird am Beispiel „Brühwürste“ dargestellt.

Dabei wird die Handhabung des kritischen Punkts „Kochung“ erläutert. Wie präventive Maßnahmen und dazugehörige Kriterien festgelegt, die Einhaltung der Kriterien über das „Monitoring“ ständig überprüft und welche Maßnahmen bei eventuellen Abweichungen getroffen werden können wird gezeigt; ebenso wie festgelegte Verifikationsmaßnahmen sicher stellen, dass die Wirkung des geplanten System periodisch geprüft wird. Entsprechende Dokumentationsmethoden werden demonstriert.

Die Möglichkeit des Monitoring wird anhand eines Kochprotokolls und der Kontrolle des Temperaturverlaufes in der Kammer und im Kern des Wurstguts an einem zentralen Leitsystem dargestellt.

Als Beispiele für Verifikationsmaßnahmen werden eine Loggermessung und ein mikrobiologisches Gutachten aufgeführt. Anhand einer Loggermessung (Registrierung der Temperatur mittels eines in das Wurstgut eingebrachten Datenträgers) wird dargestellt wie periodisch geplant von einer zweiten Stelle, nämlich von der Qualitätssicherung mit einem getrennten Messsystem die festgelegten Vorgaben auf Eignung und Wirksamkeit geprüft werden.

Des weiteren wird beispielhaft erklärt wie bei eventuellen Abweichungen vorgegangen werden kann.



Raumanforderungen an Schlachtbetriebe

Dr. Ute Thiele-Kohler, Regierungspräsidium Stuttgart, Referat 35

Bauliche Voraussetzungen, die sich aus Anhang II Kapitel I der VO 852/2004 (*) ergeben sowie die in Anhang III Abschnitt I Kapitel II der VO 853/2004 (**) beschriebenen „Vorschriften für Schlachtbetriebe“, wurden erläutert.

Im Einzelnen wurde eingegangen auf:

- Fahrzeugwaschplatz,
- Stall,
- Unterbringung kranker Tiere,
- Schlachtraum / Schlachtlinien,
- Leeren, Reinigung und Bearbeiten von Mägen und Därmen,
- Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte,
- Separater „BU-Kühlraum“,
- Raum / abschließbare Einrichtung für den tierärztlichen Dienst,
- Hygieneschleuse,
- Handwaschbecken,
- Umkleieräume, Duschgelegenheit / Toilette.

Es wurde aufgezeigt, welche räumlichen Voraussetzungen ein Schlachtbetrieb, der zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassen werden soll, u. a. erfüllen muss.

Zudem wurde diskutiert wann und unter welchen Bedingungen die Zulassungsbehörde, im Ausnahmefall, für handwerklich strukturierte Betriebe, von den vorgenannten Voraussetzungen abweichen kann.

(*) = Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 226, S.3)

(**) = Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 226, S.22)



„Raumanforderungen“

Dr. Maximilian Landwehr, Regierungspräsidium Karlsruhe

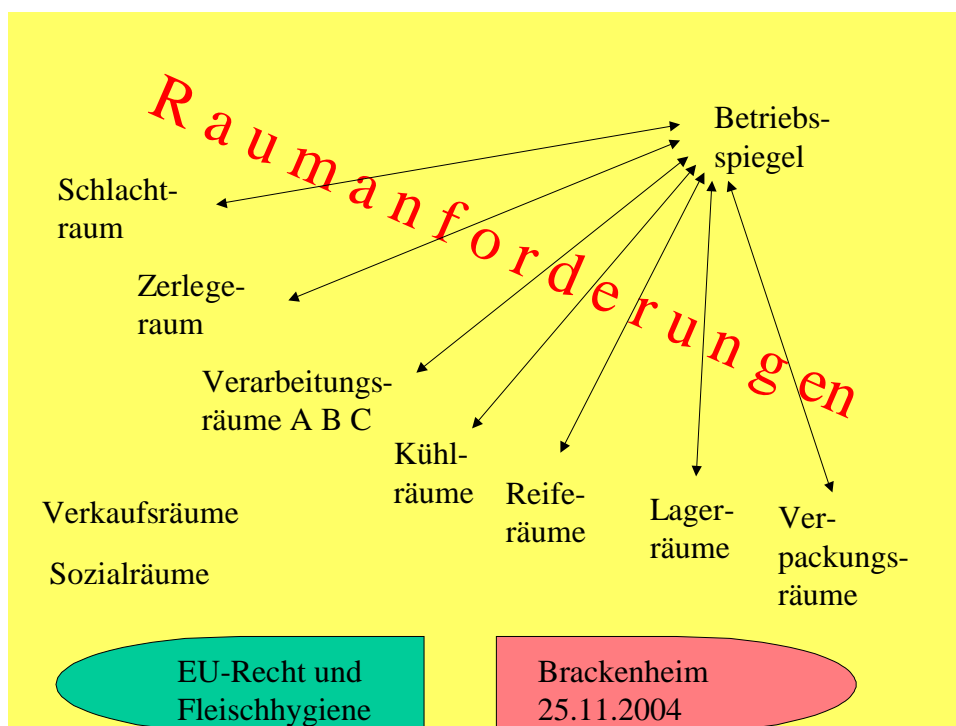
Im Vortrag werden vier Schritte aufgezeigt, wie die Anforderungen des neuen EU-Hygienepaketes hinsichtlich der Raumanforderungen für den eigenen Betrieb festgestellt und umgesetzt werden können.

1. Schritt - Erstellen des Betriebsspiegels
2. Schritt - Erfassen der Betriebsstruktur
3. Schritt - Entwickeln des Produktionskonzeptes
4. Schritt - Festlegen der Raumzuordnung

Betriebsspiegel

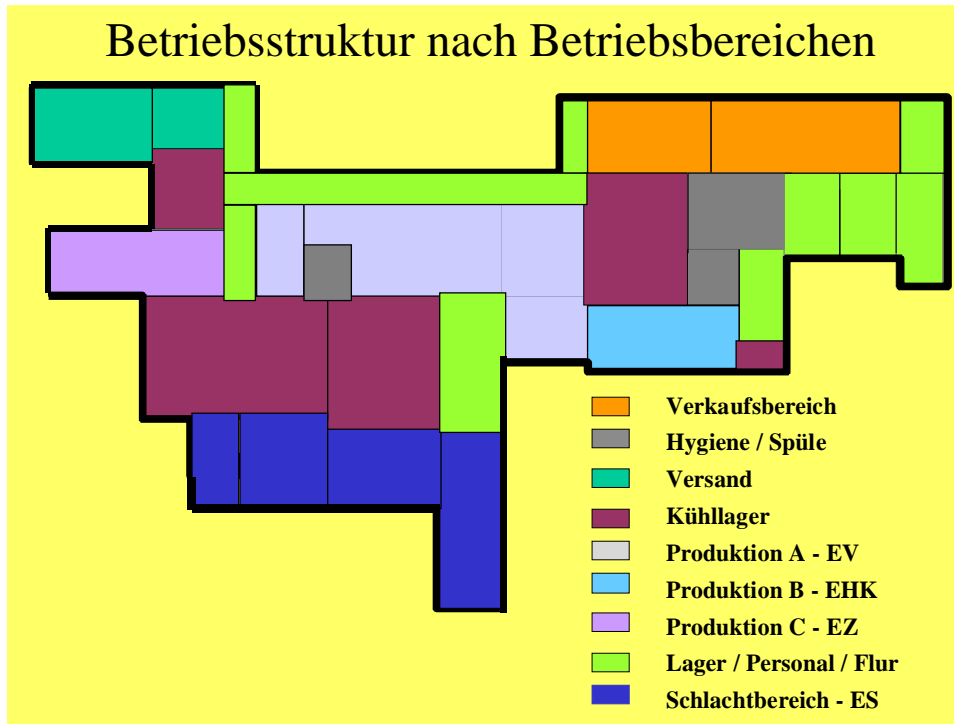
Der Betriebsspiegel ist eine systematische Erfassung der notwendigen Betriebsdaten zur Beurteilung des vorhandenen Umfangs der Betriebsbereiche, gegliedert nach Produkten und deren Mengen, der im Betrieb tätigen Personen und der vorhandenen Betriebsräume einschl. der erforderlichen Ausstattung.

Zur Erstellung eines Betriebsspiegels enthalten die Leitlinien geeignete Checklisten.



Betriebsstruktur

Die Betriebsstruktur zeigt die aktuelle Raumanordnung. Die Darstellung erfolgt mit Hilfe eines Grundrissplanes.



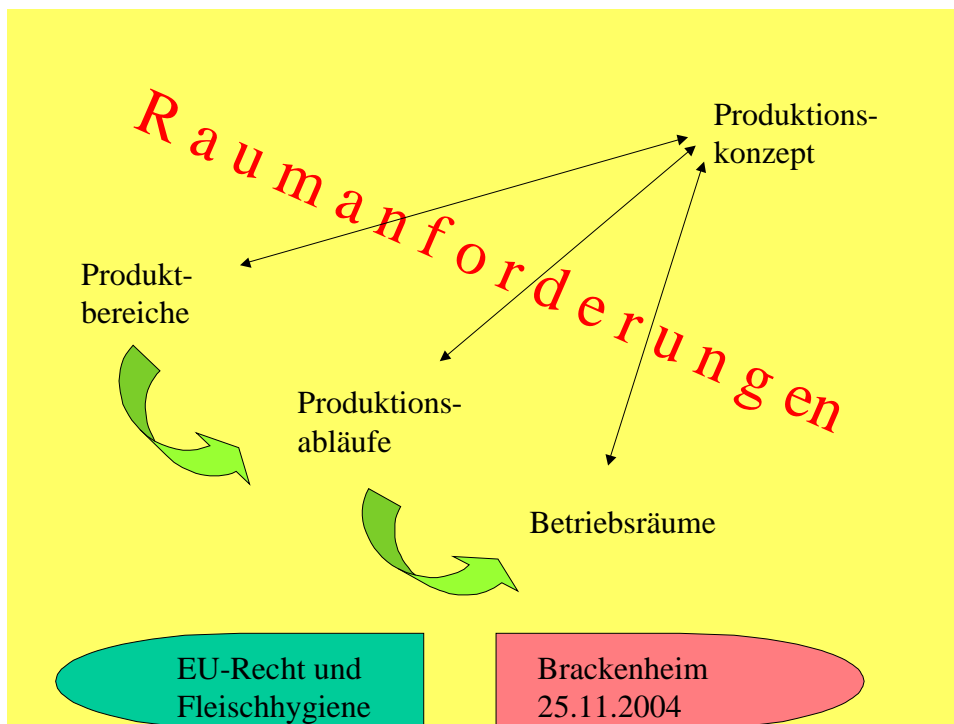
Die Feingliederung der **Betriebsbereiche** ergibt sich aus den **Produktbereichen**. Nach dem Hygienepaket sind grundsätzlich folgende Bereiche zu trennen:

Betriebsbereich	Tätigkeit	Produktbereich
ES	Schlachten	frisches Fleisch
EZ	Zerlegen	frisches Fleisch
EHK	Hacken	roh u. nicht gewürzt
EHK	Zubereiten	roh u. gewürzt
EV	Verarbeiten	erhitzt / nicht roh gereift / getrocknet



Produktionskonzept

Im Produktionskonzept sind nach Hygienegesichtspunkte optimierte Produktionsabläufe darzustellen. Dazu können die Flussdiagramme des HACCP-Konzeptes verwendet werden, indem zum jeweiligen Arbeitsschritt der Produktionsraum notiert wird. Anschließend ist zu beurteilen, ob die hygienischen Anforderungen erfüllt sind oder andere Räume zu benutzen sind bzw. eine zeitversetzte Herstellung die Lösung darstellt.



Nach den bisherigen EG-Vorgaben war für jeden Produktbereich ein eigener Raum oder ein eigener Bereich in einem größeren Raum erforderlich. Nach den neuen flexibleren Vorgaben des Hygienepackets ist auch eine zeitversetzte Benützung der Räume unter folgenden Voraussetzungen möglich:

1. Eine nachteilige Beeinflussung ist ausgeschlossen!
2. Die Ziele der Lebensmittelhygiene werden nicht in Frage gestellt!
3. Das Lebensmittel ist sicher!

Raumzuordnung

Die Raumzuordnung zu den Produktbereichen hat nach Möglichkeit so zu erfolgen, dass Kreuzungswege zwischen Bereichen mit unterschiedlichem Hygieneniveau und damit eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmittel vermieden werden.

Dabei sind auch die Wege zwischen den Lager- und Nebenräumen und den Produktionsräumen zu beachten.



Eine nachteilige Beeinflussung kann

1. unmittelbar sein

d.h. die Produkte beeinflussen sich direkt, wenn hygienisch nachteilige Produktionsabläufe gleichzeitig im selben Raum stattfinden.

2. mittelbar sein

d.h. die Produkte beeinflussen sich zeitversetzt, wenn ohne Zwischenreinigung (ggf. Zwischendesinfektion) hintereinander in den selben Raumanteilen nachteilige Produktionsabläufe oder wenn Wechsel zwischen hygienisch unterschiedlichen Bereichen stattfinden.

Eine nicht optimale Betriebsstruktur muss durch organisatorische Maßnahmen im Produktionskonzept, z.B. durch

zeitliche Trennung

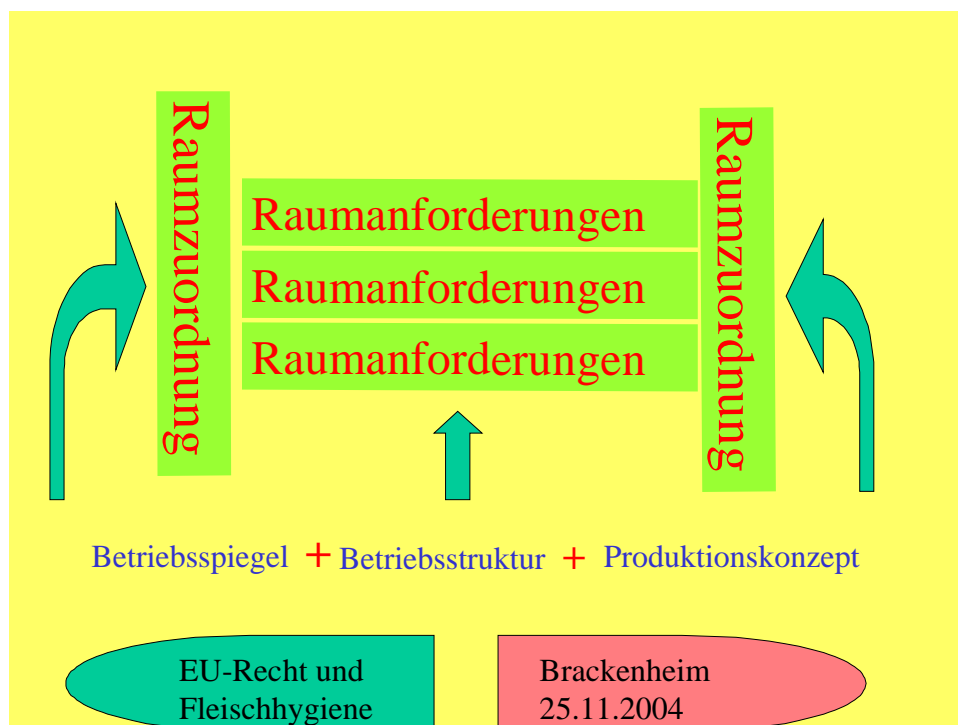
von unverträglichen Produktionsabläufe kompensiert werden.

Eine wirksame zeitliche Trennung nach der Reinigung und Desinfektion ist durch Eigenkontrollmaßnahmen zu kontrollieren/verifizieren.

Ergebnis:

Eine systematische Kombination von Betriebsspiegel, Betriebsstruktur und Produktionskonzept führt unter Berücksichtigung der Raumanforderungen zur optimalen Raumzuordnung. Fehlende Räume oder Raumanteile sind durch eine zeitversetzte Produktion zu kompensieren.





Autor: Dr. Maximilian Landwehr

