

Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen
für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten
im ökologischen Landbau

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Informationsbrief Nummer 2

vom Januar 2009

In eigener Sache

Unser zweiter Informationsbrief befasst sich mit den Hygieneanforderungen und Dokumentationspflichten, die an Betriebe gestellt werden, welche keine Zulassung benötigen. Er knüpft damit unmittelbar an den ersten Informationsbrief an. In diesem hatten wir klargestellt, wer eine EU-Zulassung benötigt und wer nicht.

Während Schlachtbetriebe ausnahmslos eine EU-Zulassung benötigen, sind Betriebe, die Fleisch nur zerlegen, verarbeiten und verkaufen unter bestimmten Bedingungen davon freigestellt. Sie müssen sich nur bei der Behörde registrieren lassen.

Aber auch diese Betriebe müssen bestimmte Hygieneanforderungen einhalten. So gelten zusätzlich zu den beiden EU-Hygieneverordnungen (852/2004: Allgemeine Hygieneverordnung und 853/2004: spezielle Verordnung für tierische Lebensmittel) nationale Verordnungen (Lebensmittelhygieneverordnung/LMHV und die Tierische Lebensmittelhygieneverordnung Tier-LMHV). Da diese verschiedene Verordnungen ineinandergreifen, ist die Sachlage komplex und nicht auf den ersten Blick klar erkennbar.

Hinzu kommt, dass, anders als im deutsche Sprachgebrauch, die EU solche Betriebe auch als „**Einzelhandel**“ bezeichnet. Sie versteht darunter alle Betriebe, die mit der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln (in unserem Falle von Fleisch) und ihrer Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher befasst sind: „*hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen*“(1).

Nachfolgend wollen wir einen ersten Überblick über diese komplexe Sachlage geben. Wir können dabei die jeweiligen Hygieneanforderungen nur grob, nicht aber im Wortlaut der Rechtstexte) wiedergeben. Hier wollen wir auf die Möglichkeiten verweisen, sich diese Rechtstexte über das Internet herunterzuladen. Über einzelne Aspekte werden wir zudem in weiteren Informationsbriefen konkreter Auskunft geben.

Dieser Brief darf gerne an Interessenten weitergegeben werden und/oder in Beraterbriefen weiterversandt werden.

Für Rücksprachen, Lob und Kritik, stehen wir gerne bereit.

Andrea Fink-Keßler, Hans-Jürgen Müller

Kontakt: afink-kessler@t-online.de, mueller@gutfahrenbach.de, oder telefonisch: 0561- 27 224 bzw. 05542-911935

Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen
für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten
im ökologischen Landbau

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Für welchen Betrieb gilt welche Hygieneverordnung?

Alle Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen gelten nach dem neuen Recht als Lebensmittelunternehmer. Sie müssen die Bestimmungen der **Allgemeine Hygieneverordnung (VO 852/2004)** einhalten.

- Davon ausgenommen sind nur Betriebe, die Primärerzeugnisse in kleinen Mengen direkt an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgeben. Als Primärerzeugnisse gelten pflanzliche Erzeugnisse, Honig, Fische, Eier aus Betrieben mit weniger als 350 Legehennen und Wild, das an einem Jagdtag erlegt worden ist.
→ für diese Betriebe gelten die Vorschriften der nationalen Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV, speziell Anhang 2).

Ausnahmslos alle Betriebe, die mit tierischen Lebensmitteln umgehen, müssen daher die Bestimmungen der Allgemeinen Hygieneverordnung (852/2004) einhalten.

Sie müssen zusätzlich die Bestimmungen der **Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (VO 853/2004)** einhalten und eine **EU-Zulassung** erwirken.

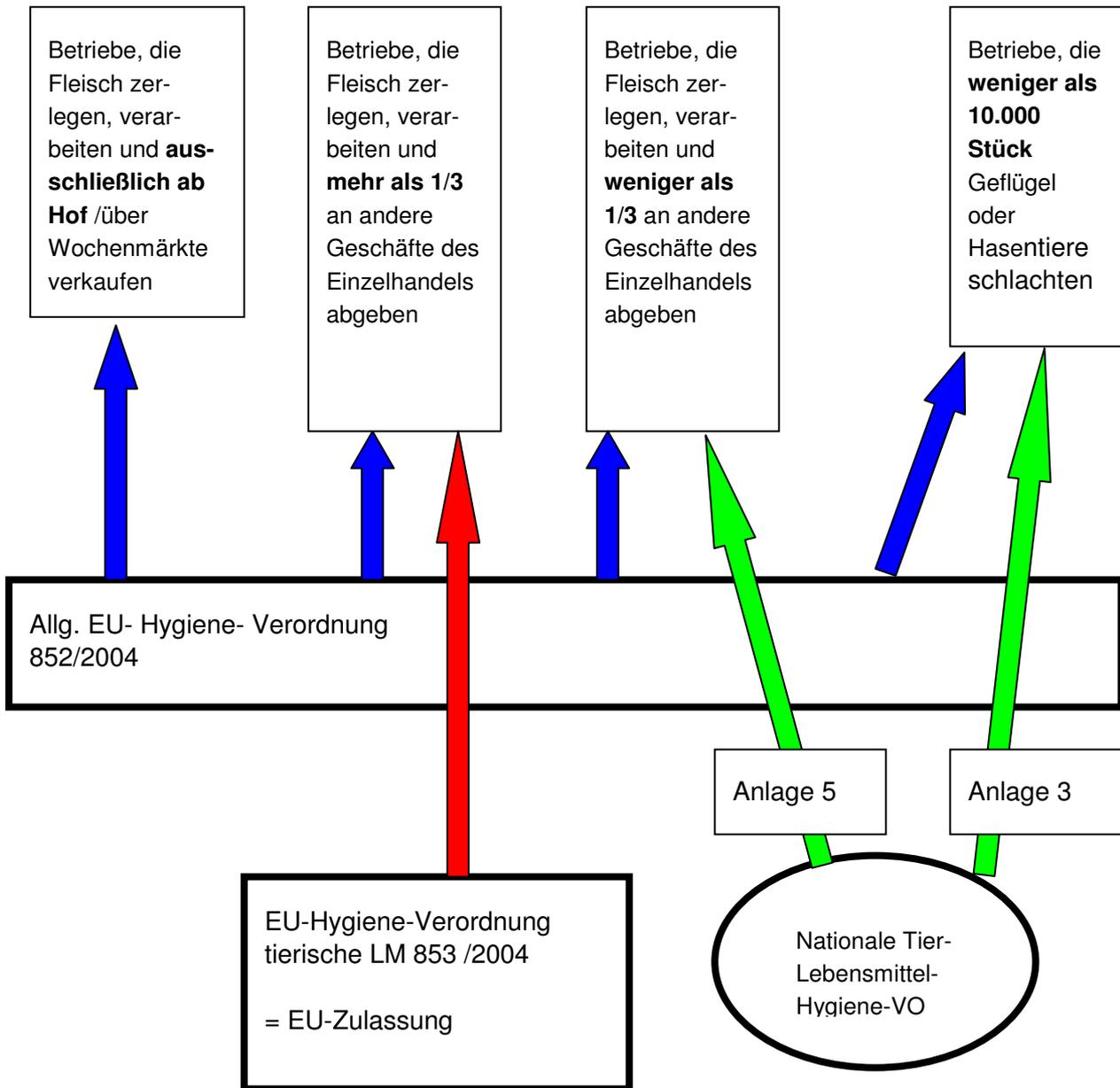
- Davon ganz ausgenommen sind die Betriebe, die in geringem Umfang Hasentiere und Geflügel selbst schlachten und vermarkten.
→ für diese Betriebe gelten die Vorschriften der **nationalen Tier-Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV, speziell Anhang 3)**.
- Von einer **EU-Zulassungspflicht** und damit von der Einhaltung der spezifischen Hygieneverordnung (853/2004) **ausgenommen** sind Betriebe des Einzelhandels und damit auch diejenigen landwirtschaftliche Betriebe, die nur Fleisch zerlegen, verarbeiten und verkaufen, wenn sie
 - entweder alles ab Hof und/oder über mobile Verkaufsstände verkaufen
 - oder nicht mehr als ein Drittel ihrer Produktion und diese nicht weiter als im Umkreis von 100 Kilometer an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben.
→ diese Betriebe müssen nur die Vorschriften der **Allgemeinen EU Hygieneverordnung (852/2004)** einhalten und die Bestimmungen der **Tier-LMHV**.
- Betriebe, die Fleisch zerlegen, verarbeiten und vermarkten und mehr als ein Drittel ihrer Produktion an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben und /oder dies in einem Umkreis von mehr als 100 Kilometer tun, müssen die **Bestimmungen der spezifischen EU-Hygieneverordnung 853/2004 einhalten** und dazu eine **EU-Zulassung** als Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb beantragen.

→ Betriebe, die **Hausschlachtungen** vornehmen und Fleisch für den (ausschließlich!!) privaten Verzehr verarbeiten **müssen die EU-Hygienevorschriften NICHT einhalten und für sie gilt auch die TierLM-HV nicht!!**

Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen
für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten
im ökologischen Landbau

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Schematische Übersicht über die Gültigkeitsbereiche der verschiedenen
Hygieneverordnungen



Welche Anforderungen stellt die Allgemeine EU-Hygiene-Verordnung (852/2004)?

Alle Lebensmittelunternehmer müssen:

1. **Mikrobielle Untersuchungen** vornehmen lassen
→ hier gilt die Verordnung über mikrobielle Kontrollen (VO 2073/2005)
2. **Eigenkontrollen** nach HACCP-Konzept durchführen und **dokumentieren** oder entsprechende einzelstaatliche Leitlinien für eine „gute Verfahrenspraxis“ einhalten.
3. die **Temperaturanforderungen an Lebensmitteln einhalten und kontrollieren**
4. die **Kühlkette** aufrechterhalten

Landwirtschaftliche und andere handwerklich strukturierte Betriebe, die nicht-zulassungspflichtig sind müssen:

- a) sofern sie Hackfleisch herstellen müssen sie im Rahmen der Eigenkontrollen mikrobielle Kontrollen auf E.Coli vornehmen (beispielsweise zweimal jährlich).
- b) Sofern sie rohe Fleischwaren herstellen, gilt dies entsprechend.

Der Umfang der Eigenkontrollen und ihre Dokumentation ist gegenüber zulassungspflichtigen Betrieben reduziert. → Wieviel hier verlangt wird ist noch unklar.

Die **Temperaturanforderungen** sind nicht in der Verordnung selbst verankert. Sie sind zu entnehmen aus der Leitlinie des Einzelhandels für eine gute Verfahrenspraxis:

- Fleisch von Schweinen, Rindern, Schafen: 7 Grad C.
- Hackfleisch, wenn es am Ort der Herstellung alsbaldig abgegeben wird bedarf es einer Produkt- sowie Umgebungstemperatur von jeweils 7 Grad C,
- wenn das Hackfleisch am Ort der Herstellung und am Tag der Herstellung (24 Stunden-Abgabe) abgegeben wird, muss die Umgebungstemperatur 4 Grad C und die Produkttemperatur 7 Grad C aufweisen
- frisches Geflügelfleisch, Geflügelhackfleisch und Geflügelfleischzubereitungen: 4 Grad C

Ansonsten stellt die Allgemeine EU-Hygieneverordnung nur sehr allgemein gehaltene Vorgaben für die Betriebsstätten, Arbeitsgeräte, Lebensmittelabfallbeseitigung, Wasserversorgung, Schädlingsbekämpfung Personalhygiene und –schulungen etc. Eine Hygieneschleuse wird nicht gefordert.

Welche zusätzlichen Anforderungen stellt die Anlage 5 der nationalen Tier-Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)?

A Anforderungen an Räume und Einrichtungen

1. Fleisch das zerlegt werden soll, darf nur der Zerlegungskapazität entsprechend in den Zerlegeraum gebracht werden. Eine zeitliche Trennung der verschiedenen Produktionspartien ist zu gewährleisten (wenn keine Bandzerlegung!).
2. Allgemein muss bei der **Zerlegung eine Temperatur von nicht mehr als 7 Grad Celsius eingehalten werden**. Geflügel, Hasentiere und Kleinwild müssen 4 Grad Celsius einhalten. Nebenprodukte der Schlachtung von Rindern, Schweinen sowie Farm- und Großwild müssen 3 Grad Celsius einhalten.
3. **Warmfleischverarbeitung ist möglich**, wenn der Zerlegeraum räumlich unmittelbar am Schlachthof/Schlachtraum angeschlossen ist.
4. Wenn Fleisch verschiedener Tierarten zerlegt werden soll, dann muss entweder eine zeitliche oder eine räumlich Trennung vorgenommen werden.

B) Spezielle Vorschriften für Hackfleisch und Fleischzubereitungen

1. Herstellung nur in **Räumen, in denen o.a. Temperaturvorschriften** eingehalten werden: Allgemein 7 Grad C, Geflügel/Hasentiere 4 Grad C. Nebenprodukte Schlachtung 3 Grad C.
2. Berührungslose Handwascheinrichtungen
3. **Sterilisationsgeräte** für Messer oder alternative Einrichtung (z.B. Bereitstellen ausreichend in Geschirrspülmaschine gewaschener Messer).
4. Vorschriften für den Rohstoff (u.a. nur frisches Fleisch, nur Skelettmuskulatur) und Vorschriften für den **Rohstoff** bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen (u.a. nur frisches Fleisch, keine Geschlechtsorgane etc....)
5. **Temperaturvorschriften für die Abgabe von Hackfleisch entsprechen den Temperaturvorschriften wie sie o.a. in den Leitlinien des Einzelhandels:**
 - Zusätzlich: Wenn Hackfleisch *nicht am Ort der Herstellung* abgegeben wird, dann muss es verpackt sein und darf nicht mehr als 2 Grad C haben– oder es muss tiefgefroren sein (-18 Grad C).

*Bei unseren Betriebsbesuchen und Gesprächen kommt immer wieder die Frage auf, was eigentlich eine **Hygieneschleuse** ist. Es gibt hier sehr unterschiedliche Vorstellungen und Ausführungen. Soviel sei hier gesagt: die Hygieneschleuse ist kein spezieller Raum sondern eine funktionelle Einheit, die den unreinen vom reinen Bereich trennt. Mehr dazu im nächsten Informationsbrief.*

Hilfestellungen zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen für bäuerliche Betriebe und regionale Schlachtstätten im ökologischen Landbau

*gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau*

Anmerkungen / Rechtsgrundlagen

(1) Die europäische Definition von „Einzelhandel“ findet sich im Kapitel I, Artikel 3 Nr. 7 der sogenannten „Basisverordnung“: Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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.

Download der Rechtsgrundlagen unter www.bmelv.de → Link Verbraucherschutz → Link Lebensmittelsicherheit → Lebensmittelhygiene. Dort download „Rechtsgrundlagen“ oder http://www.bmelv.de/cln_045/nn_856562/SharedDocs/Gesetzestexte/L/LebensmittelhygienerechtDV.html_nnn=tr ue