

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

gefördert durch das  
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

## Informationsbrief Nummer 3

vom März 2009

### In eigener Sache

Unser dritter Informationsbrief befasst sich mit der immer wieder von den Zulassungsbehörden geforderten „Hygieneschleuse“. Vielen Betrieben bereitet diese Forderung Kopfzerbrechen, da sie oftmals in der geforderten Art und Weise räumlich nicht zu realisieren ist oder aber unverhältnismäßig hohe Kosten verursachen würde.

Dabei fordert die Rechtslage nicht zwingenderweise eine Hygieneschleuse als „bauliche Einrichtung“, denn die Hygieneschleuse ist kein spezieller Raum sondern eine funktionelle Einheit, die den unreinen vom reinen Bereich trennt bzw. ganz allgemein hilft, Kontaminationen zu vermeiden. Und um diese Funktionen zu erhalten, gibt es sehr unterschiedliche Vorstellungen und Ausführungen.

Unser Infobrief befasst sich zunächst mit der Rechtslage und ihrer Interpretation. Anhand verschiedener Hygiene-Leitfäden wollen wir anschließend einfache betriebliche Lösungen aufzeigen, die als „Hygieneschleuse“ wirken. 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](mailto:afink-kessler@t-online.de), [mueller@gutfahrenbach.de](mailto:mueller@gutfahrenbach.de), oder telefonisch: 0561- 27 224 bzw. 05542-911935

*Hinweis: Wir erstellen unsere Informationen sehr sorgfältig und nach bestem Wissen. Trotzdem können wir selbstverständlich keine Garantie für Vollständigkeit und Richtigkeit geben.*

### „Hygieneschleuse“ aus rechtlicher Sicht betrachtet

Die **Allgemeine Hygieneverordnung (Verordnung 852/2004, speziell Anhang II, Kap. 1, Abs. 2)** fordert keine spezielle Hygieneschleuse sondern:

Betriebsstätten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird,

- müssen sauber und stets instand gehalten sein.
- Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein,

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

gefördert durch das  
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

- dass a) eine Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, Luftkontamination vermieden wird und ausreichend Arbeitsflächen vorhanden sind,
- dass b) Ansammlungen von Schmutz, der Kontakt zu Giftstoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondenswasser oder von Schimmelbildungen vermieden wird und,
- dass c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist..“

## **Die Verordnung macht somit keine baulichen Vorschriften sondern fordert nur eine Vermeidung von Kontamination!**

Die Forderung nach einer Hygieneschleuse für Betriebe, die eine EU-Zulassung benötigen ergibt sich für die Behörden jedoch aus den **Auslegungshinweisen der „Allgemeinen Verwaltungsvorschrift“**. Darin wird o.a. Absatz 2 wie folgt ausgelegt:

*Bei Betrieben, die gemäß VO 853/2004 eine Zulassung benötigen, „wird eine gute Lebensmittelhygiene unter anderem auch dadurch gewährleistet, wenn beim Zutritt von außen oder von einem unreinen in einen reinen Produktionsbereich eine Hygieneschleuse vorhanden ist. Dabei sollte es sich mindestens um eine nicht umgehbare Einrichtung handeln, die ein hygienisches Reinigen oder Wechseln der Schuhe und der abwaschbaren Arbeitskleidung ermöglicht und die Vorrichtung zum Reinigen und Desinfizieren der Hände enthält.*

*Im Einzelfall ist eine Hygieneschleuse dann nicht erforderlich, wenn (...) geeignete organisatorische Maßnahmen getroffen wurden, mit denen die Kontamination beim Zutritt in den Betrieb und die innerbetriebliche Verschleppung von Kontaminationen verhindert werden.“ Sie können darin bestehen, dass „der Zutritt unbefugter Personen in den Betrieb verhindert wird oder Arbeitsschritte zeitlich getrennt erfolgen.“ (Herv. AFK/HJM)*

**FAZIT:** Die Hygieneschleuse als „bauliche Einrichtung“ bzw. „nicht umgehbare Einrichtung“ ist also nicht zwingenderweise erforderlich. Die Vermeidung von Kontamination kann auch durch eine „zeitliche Trennung der Arbeitsschritte“ erreicht werden.

Ausdrücklich um die Zulassung kleiner und mittlerer Betriebe zu erleichtern, wurde im März 2009 die Allgemeine Verwaltungsvorschrift geändert. Nun heißt es, es „sollte sich „zum Beispiel“ (und nicht mehr „mindestens“) um eine nicht umgehbare Einrichtung handeln“.

## **Trennung von „unreinem“ und „reinem“ Bereich beim Schlachten**

Das Schlachten bis zum Ausnehmen gilt als sogenannter „unreiner“ Bereich. Ausnehmen, Zerlegen und Verarbeiten gelten als sog. „reiner“ Bereich. In handwerklichen Betrieben ist eine exakte Trennung von „unreinem“ und „reinem“ Bereich nicht möglich. Kontaminationen müssen daher durch entsprechende Arbeitsorganisation vermieden werden:

- getrennter Eingang für Personal und für Schlachttiere, oder
- gemeinsame Nutzung des Eingangs von Personal und Schlachttieren möglich (Vorrichtung zur Stiefelreinigung und zum Händewaschen (1)).

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

gefördert durch das  
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

- Nach dem Schlachten/Enthäuten werden die Hände gewaschen, die Arbeitskleidung gewechselt, die Schürzen gesäubert oder gewechselt und ebenso die Schuhe gereinigt und der Raum gereinigt. Dann erst erfolgt die Zerlegung (= funktionelle Hygieneschleuse (2,4)).
- ➔ Die Arbeitsschritte werden einmalig schriftlich in einem Ablaufplan dargestellt und im Dokumentationsordner abgeheftet.

## Wegekreuzungen von Personal und Waren

Allgemein werden bei Schlachtung/Fleischverarbeitung und –verkauf Arbeitsbereiche in „rein“ und „unrein“ getrennt. Bei Schlachtstätten auf landwirtschaftlichen Betrieben kommt der „Arbeitsbereich“ Landwirtschaft und damit der direkte Viehtrieb vom Stall in den Schlachtraum hinzu. Eine Querung des Hofes und der verschiedenen Arbeitsbereiche ist in der Regel nicht zu vermeiden und eine räumliche Trennung der Funktionsbereiche (wie sie bei großen industriellen Schlacht- und Verarbeitungsstätten üblich ist) ist nicht möglich.

Die Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes (2), die Empfehlungen von W. Kulow (3) und die Leitlinie des Bayerischen Ministeriums (4) geben einige Hinweise, wie, trotz „kreuzender Wege“, die für eine EU-Zulassung notwendigen Maßnahmen aussehen können, um Kontaminationen zu vermeiden:

- Befestigter Außenbereich (Hof, Zufahrt)
- Nutzung eines Handwaschbeckens vor Betreten der Betriebsräume
- Einrichtung zum Reinigen der Schuhe bzw. Stiefel mit Sohlenreinigung. Reinigung der Stiefel durch Stiefelwaschanlage oder mit Hilfe von Schlauch, Eimer und Bürste (4).
- Möglichkeit zur Reinigung, Trocknung und Aufbewahrung der Gummischürzen.

Als Schürzenwascheinrichtung reicht zum Beispiel eine Spreize zum Aufhängen der Schürze (siehe Bild). Das Abbrausen der Schürze kann auch mit einem vorhandenen Schlauch mit Brause erfolgen. Wichtig hierbei ist, dass keine Produkte und andere Maschinen oder Einrichtungsgegenstände mit Spritzwasser verunreinigt werden (siehe Bild 1 und 2).

Für eine Schürzenwascheinrichtung, die das Waschwasser in einer Wanne auffängt, werden die Zulassungsbehörden einen ordnungsgemäß angeschlossenen Abwasserabfluss erwarten. Diese Problem könnte man unter Umständen damit umgehen, dass an der Schürzenwascheinrichtung gar keine Auffangwanne vorhanden ist und die Einrichtung während des Gebrauchs unmittelbar über den Bodeneinlauf positioniert wird (= mobile Schürzenwascheinrichtung).

Eine Einrichtung zum berührungslosen Bedienen eines Waschbeckens kann man mit Phantasie unter Umständen selbst konstruieren (siehe Bild 3).

Eine weitere Möglichkeit ist es, ein Durchlauf-Desinfektionsbecken in den Übergangsbereich zu stellen (Siehe Bild 4).

**Wenn – wie in vielen handwerklichen Betrieben üblich - eine zeitliche Trennung nachgewiesen werden kann, d.h. dass solange geschlachtet wird, keine Produktion stattfindet, erledigt sich das Problem „kreuzender Wege“ ohnehin weitgehend. Wichtig hierbei ist die schriftliche Darlegung in einem Ablaufplan der die zeitliche Trennung darstellt. Auch dieses Papier gehört in den Dokumentationsordner.**

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

gefördert durch das  
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Falls frisches Fleisch durch Bereiche transportiert wird bzw. in Bereichen gelagert wird, in denen sich verzehrfertige Lebensmittel befinden, muss, so die Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes:

- eine räumliche Trennung (auch innerräumliche Trennung) erfolgen,
- ein zügiges Durchschieben gewährleistet sein,
- kann auch eine zeitliche Trennung vorgenommen werden
- oder es können organisatorische Maßnahmen ergriffen werden wie u.a. das Abdecken oder Umhüllen beim Lagern und Kühlen (2,4).

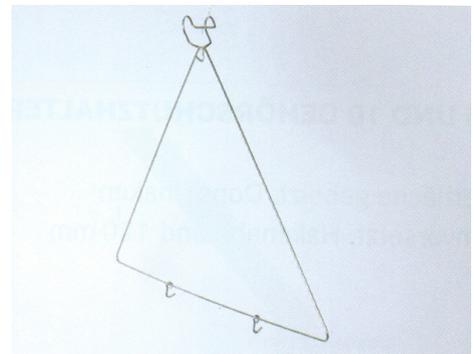
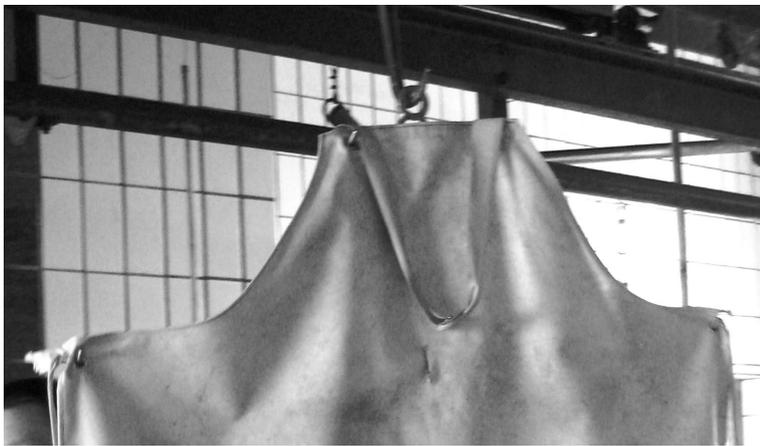


Bild 1 (oben links): selbst konstruierte Aufhängung fürs  
Schürzenwaschen

Bild 2 (oben rechts):Schürzenbügel

Bild 3 (unten links): selbst konstruiertes berührungsloses  
Waschbecken

Bild 4 (unten rechts): Durchlauf-Desinfektionsbecken

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

gefördert durch das  
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

## Allgemeine Verwaltungsvorschrift wird stärker auf Belange kleiner handwerklicher Betriebe ausgerichtet

**Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift (AVV)** der Bundesregierung – dient als Auslegungshilfe für die möglichst einheitliche Anwendung der unmittelbar gültigen EU-Hygienerechts. Sie wurde im März 2009 geändert um – so die Begründung zur Änderungsverordnung – „bestimmte Auslegungshilfen noch stärker auf die Belange kleiner und mittlerer Betriebe auszurichten“:

Es wurde dazu der § 4 aufgehoben. Diese machte umfangreiche Nachweise für die Erlangung der Zulassung erforderlich.

In der Begründung für die Aufhebung dieses Paragraphen heißt es wörtlich

*„Die Aufhebung erscheint zudem vor dem Hintergrund geboten, dass sich § 4 seiner Entwicklungsgeschichte folgend an der Praxis der Sachverständigen der Kommission bei der Kontrolle von industriell strukturierten Betrieben orientiert, die nach der aufgehobenen Frischfleisch-Richtlinie 64/433/EWG (...) zugelassen worden sind. Da die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Gegensatz dazu die Pflicht zur Zulassung von Betrieben jeder Größenordnung vorsieht, die unter den Anwendungsbereich dieses Gemeinschaftsrechtsaktes fallen (...) „ (Herv. HJM(AFK)*

Diese Veränderung der AVV sieht u.a. vor, dass „hinsichtlich der Forderung einer Hygieneschleuse ein weiter Ermessungs- und Beurteilungsspielraum besteht und die Beurteilung des Einzelfalls auch mit Blick auf die Art der Lebensmittel tierischen Ursprungs und der Größe des Betriebes entscheidende Bedeutung beizumessen ist.“ Daher wurde das Wörtchen „zum Beispiel“ eingefügt.

Eine weitere Veränderung sieht vor, dass die Verpflichtung zur Ausstattung von Umkleideräumlichkeiten mit Duschgelegenheiten „häufig unverhältnismäßig“ ist und „in Betrieben mit Einzeltierschlachtung eine angemessene Reinigung und Desinfektion der nicht durch Schutzbekleidung bedeckten Körperstellen durch die vorzuhaltenden Handwaschbecken vertretbar erscheint“.

*Nachzulesen: Bundesrat Drucksache 202/09 vom 4.3.09*

## Quellen / Rechtsgrundlagen

- (1) Hessischen Landwirtschaftsministeriums (2009) „Fleischhygiene- Zulassungen. Voraussetzungen für kleine handwerklich strukturierte Betriebe“, interne Dienstanweisung
- (2) Deutsche Fleischerverband (2006) Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien, Frankfurt
- (3) W. Kulow (2008): Praxisleitfaden Zulassung von Betrieben, Behrs Verlag, Hamburg
- (4) Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (2008): Handbuch Zulassung. Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und Direktvermarkter.

**Download der Rechtsgrundlagen** unter [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de) → Link Verbraucherschutz → Link

Lebensmittelsicherheit → Lebensmittelhygiene. Dort download „Rechtsgrundlagen“ oder

[http://www.bmelv.de/clin\\_045/nn\\_856562/SharedDocs/Gesetzestexte/L/LebensmittelhygienerechtDV.html\\_nnn=t rue](http://www.bmelv.de/clin_045/nn_856562/SharedDocs/Gesetzestexte/L/LebensmittelhygienerechtDV.html_nnn=t rue)