

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

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Informationsbrief Nummer 4

vom Juni 2009

In eigener Sache

Inzwischen hat die Mehrzahl der Betriebe erste Kontakt mit dem zuständigen Kreisveterinär gehabt und konnten sich mit den geforderten Nachbesserungen befassen. Die Anfragen, die uns erreichen, kreisen immer wieder um ähnliche Fragen: Können wir unsere privaten Toiletten benutzen, braucht es einen extra Umkleideraum etc.

Unser vierter Informationsbrief befasst sich daher mit einigen häufig gestellten Fragen zur baulichen Ausstattung der Betriebsräume.

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

Wir möchten Sie an dieser Stelle auch bitten, uns über interessante Lösungen die Sie für Ihren Betrieb gefunden haben und die für andere Betriebe nachahmenswert sein können, zu informieren. Wir möchten mit unserer Beratung erreichen, das möglichst viele handwerkliche Betriebe kostengünstig zu einer EU-Zulassung kommen. Ihre Lösungen können auch für andere Betriebe interessant sein. In diesem Zusammenhang interessieren uns auch negative Erfahrungen, die sie mit den Zulassungsbehörden machen. Wenn sich solche negativen Erfahrungen in einer Region häufen, könnten wir versuchen, ein Grundsatzgespräch mit der Behörde zu führen. Alle Informationen, die Sie an uns weitergeben, werden selbstverständlich nur anonymisiert weiter verwendet.

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

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

Toiletten

Häufig stellt sich die Frage, ob Toiletten / Umkleideräume, die im Privathaus liegen, von denjenigen genutzt werden dürfen, die in der Produktion tätig sind. Die Verordnung 852/2004 besagt lediglich, dass „genügend Toiletten“ vorhanden sein müssen und diese „auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen“ dürfen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

In kleinen handwerklichen Betrieben ist es üblich, dass der im Lohn schlachtende / zerlegende Metzger die Toiletten im Privathaus mitbenutzt. Dies ist durchaus möglich (siehe Kasten 1). Wichtig

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

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

ist, dass in oder vor der Toilette ein Handwaschbecken mit Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sind. Manchmal wird gefordert, dass dieser private Toilettenraum mit einem berührungsfreien Handwaschbecken auszustatten sei. Dies ist nicht unbedingt erforderlich, da in der Regel in den Arbeitsräumen ein berührungsfreies Waschbecken zur Verfügung steht. Vor Wiederaufnahme der Arbeit nach einem Toilettengang kann man sich dort noch einmal die Hände waschen. Eine entsprechende Anweisung kann man gegebenenfalls an der Eintrittstür zu den Arbeitsräumen anbringen. Notwendig ist auch eine Einrichtung, die es erlaubt, vor Benutzung der Toilette die Schürze möglichst hygienisch aufzuhängen.

Umkleideräume, Duschen

Für das Personal ist ein Raum zum Umkleiden vorzusehen. Wenn ein solcher Raum noch nicht vorhanden ist, kann man überlegen, ob ein Raum oder ein Bereich eines Raumes (Lager, Vorraum, Flur) evt. als Umkleideraum dienen kann. Falls in der unmittelbaren Umgebung der Arbeitsräume kein geeigneter Raum vorhanden ist, kann auch hier auf Privaträume zurückgegriffen werden. Manche Veterinärämter tun sich schwer damit, wenn der Umkleidebereich nicht im gleichen Gebäude wie die Arbeitsräume liegt. Auch hier kann eine Arbeitsanweisung, die zur Benutzung von Stiefel- und Handreinigung nach dem Umkleiden auffordert, hilfreich sein. Im Umkleideraum sollte die Möglichkeit bestehen, Straßen- und Arbeitskleidung getrennt voneinander aufzuhängen. In Schlachtbetrieben ist dafür zu sorgen, dass sich auch der Amtstierarzt angemessen umziehen kann. Gegebenenfalls ist ihm ein kleiner eigener Spind zur Verfügung zu stellen. Dem Amtstierarzt ist in Schlachtbetrieben auch ein abschliessbares Fach für den Stempel zur Verfügung zu stellen.

Duschen sind in kleinen Betrieben nicht unbedingt erforderlich. Dies wird durch die am 4. März 2009 geänderte Allgemeinen Verwaltungsvorschrift (AVV) klargestellt. In Betrieben mit Einzeltierschlachtung sei – so die Begründung zur Änderung der AVV – „eine „angemessene Reinigung und Desinfektion der nicht durch Schutzkleidung bedeckten Körperstellen durch die vorzuhaltenden Handwaschbecken vertretbar“

Wichtig: Bei der Ausstattung der handwerklichen Betriebe mit den sogenannten Sozialräumen haben die Behörden einen sehr großen Ermessensspielraum. Sollte auch Ihr Betrieb in diesem Punkten nur mangelhaft ausgestattet sein, ist es umso wichtiger durch Arbeitsanweisungen und Beschreibungen von sinnvollen Abläufen, den Behörden klar zu machen, wie es trotzdem gehen kann. Wenn Sie hierbei Hilfestellungen brauchen, können Sie uns gerne ansprechen.

1 Die VO 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 3 besagt: „Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein“ und in Nr. 9 „Soweit erforderlich müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein.“:

AVV: Sofern im Ausnahmefall die Toilette bzw. der Umkleidebereich in einem ansonsten privat genutzten Gebäudeteil liegt, gehört diese zum Betrieb.

Kulow (2008) / Landesamt für Natur-, Umwelt- und Verbraucherschutz NRW: In kleinen Betrieben kann im Ausnahmefall auch die Toilette im Wohnhaus akzeptiert werden, sofern sich Wohn- und Produktionsbereich in einem Gebäudeteil befinden.

Merkblatt des Hessisches Landwirtschaftsministeriums: Personal-/Umkleideräume auf dem Betriebsgelände, z.B. im Wohnhaus. Wenn Zugang über den Hof, dann Möglichkeit der Hand- und Stiefelreinigung, ggfs. Schürzenreinigung, vor Eintritt in die Produktionsräume notwendig. Ablaufbeschreibung erforderlich.

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

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Schürzenwaschen – Schürzentrocknen

In handwerklichen Betrieben sind spezielle Schürzenreinigungsanlagen oftmals nicht vorhanden und die Schürzenreinigung erfolgt nach Beendigung der Arbeit auf dem Tisch. Dies wird von einigen Behörden nicht mehr so gerne gesehen und es wird eine spezielle Einrichtung gefordert, um die Schürzen möglichst hängend gereinigt werden können und ohne dass Spritzwasser mögliche Lebensmittel kontaminiert. Diese Vorrichtungen können leicht sehr teuer werden, wenn sie im Zubehör gekauft werden. Ein einfaches Blech, auf dem Sie eine Schürze aufspannen können, tut es auch. Wenn Sie Ihre Schürze weiterhin nach der Arbeit auf dem Tisch reinigen wollen, ist auch hier eine Ablaufbeschreibung oder Arbeitsanweisung hilfreich. Die Ablaufbeschreibung müsste dann lauten, dass zunächst der Tisch gereinigt wird, anschließend die Schürze auf dem Tisch und abschließend wieder der Tisch. Bei der Reinigung ist sicherzustellen, dass keine Lebensmittel oder weitere Einrichtungsgegenstände kontaminiert werden. Mittlerweile überall gefordert wird, dass eine Möglichkeit zu schaffen ist, um die Schürzen ausgebreitet trocknen zu können (siehe auch unser letzter Info-Brief Nr. 3 zur „Hygieneschleuse“).

Sterilisationseinrichtungen - Messerdesinfektionsgeräte

Das alte Fleischhygienerecht hat zwingend vorgeschrieben, dass sowohl im Schlacht- als auch im Zerlegeraum ein sog. Sterilisationskocher vorgehalten werden muss. Die neue Verordnung sagt nur noch:

Die Schlacht-/Zerlegeräume „müssen über Sterilisationseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 Grad C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen“ (VO 853/2004, Anhang III Abschnitt I, Kapitel II Nr. 3)

Als ein *alternatives System* gilt:

- Ausreichend am Vortag in einer zentralen Einrichtung (= Industriegeschirrspülmaschine!) und mit heißem Wasser desinfizierte Messer mitbringen.
Quelle: Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes Abschnitt 6.1 (S. 50) und Auslegungshilfen von W. Kulow (2008), Nr. 37 S. 45

Transport von Fleisch in den Kühlraum / Anlieferung von Fleisch ohne direkte Anbindung

Schlacht- und Zerlegestätten auf landwirtschaftlichen Betrieben sind oftmals Stück für Stück ausgebaut worden. Nicht selten kommt es vor, dass kurze Wege ohne direkte Anbindung bzw. Überdachung gemacht werden müssen – Schlachthälften müssen in den Zerlegeraum, frisch geschlachtetes Fleisch in den nur wenige Meter außerhalb des Schlachtraum liegenden Kühlraum/Kühlzelle gebracht werden.

Nun wird oftmals verlangt, dass dieser Weg zumindest überdacht oder gar ummauert sein muss. Die Verordnungen selbst machen dazu keine konkrete Aussage, fordern lediglich, dass „Schutz vor Kontamination gewährleistet ist“.

In der Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes wird dazu ausgeführt: „Wenn kein geschlossenes Verladesystem (Andockvorrichtung) vorhanden ist, muss das unverpackte Fleisch in Kisten verladen werden und diese mit Folie oder Deckel abgedeckt werden“.

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

gefördert durch das
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Werden ganze Hälften oder Viertel transportiert, bzw. verladen, sollte man auch auf alle Umstände vorbereitet sein. Wenn keine Überdachung vorhanden ist, kann evt. eine zweite Person mit einer tragbaren Abdeckung oder das Abdecken mit einer Einmalfolie dazu beitragen, dass Kontaminationen verhindert werden. Für die Beurteilung dieser einfachen Lösung wird es immer eine große Rolle spielen, wie oft im Betriebsablauf solche Vorgänge passieren. Auch hier gilt, dass Sie sich vorher klarmachen müssen, wie Sie in Ihrem speziellen Fall dafür Sorge tragen, dass eine Kontamination verhindert wird und dieses Vorgehen dann in einem Arbeitsablauf oder Arbeitsanweisung beschreiben.

Berichtigung: Im Infobrief 2 haben wir übersehen, dass Betriebe, die weniger als 10.000 Stück Hasentiere/Geflügel schlachten zwar keine Zulassung für die Schlachtung brauchen, jedoch aber die Vorschriften der Allgemeine Hygieneverordnung 852/2004 einhalten müssen.

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 → Link Verbraucherschutz → Link Lebensmittelsicherheit → Lebensmittelhygiene. Dort download „Rechtsgrundlagen“ oder http://www.bmelv.de/clin_045/nn_856562/SharedDocs/Gesetzestexte/L/LebensmittelhygienerechtDV.html_nnn=tr ue

Bisher sind folgende Infobriefe erschienen:

Infobrief 1: Muss ich meinen Betrieb gemäß der EU-Hygiene-Verordnung 853/2004 zulassen oder nicht?

Infobrief 2: Für welchen Betrieb gilt welche Hygieneverordnung?

Infobrief 3: Hygieneschleuse – rechtlich und praktisch betrachtet.

Bezug über: Büro für Agrar- und Regionalentwicklung, Tischbeinstr. 112, 34121 Kassel
Tel.: 0561- 27 224, Fax: 0561 28 88 952, Afink-kessler@t-online.de