

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

gefördert durch das  
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

## Informationsbrief Nummer 5

vom September 2009

### In eigener Sache

Unser fünfter Informationsbrief nimmt Bezug auf Anfragen die wir bekommen haben und deren Beantwortung für viele Betriebe von Bedeutung sein kann. Es geht dabei um: „berührungsfreie Waschbecken auf Toiletten“, „Warmfleischzerlegung“ und „Andockschleusen bei Anlieferung von Fleisch“.

In diesem Brief wollen wir auch unseren neu entwickelten Ordner für die Eigenkontrollen vorstellen. Im Kontakt mit vielen Betrieben und einigen Kreisveterinären haben wir im Laufe unsere Projektes verstanden, dass die geforderten Eigenkontrollen und Dokumentationen zwar unumgänglich sind (es gab leider eine gescheiterte Initiative auf EU-Ebene, Kleinbetriebe davon auszunehmen) – aber auch auf einfache Art und Weise erledigt werden können. Wir sind haben dazu einen Musterordner entwickelt, der betont einfache Vorlagen für die Eigenkontrollen und Vorlagen für den Zulassungsantrag enthält. Dieser Ordner kann über uns zum Selbstkostenpreis von 20 Euro plus MwSt. bezogen werden. Er enthält auch eine CD, um die Vorlagen selbst auszudrucken bzw. zu verändern. Natürlich kann auch nur die CD bezogen werden (8 Euro plus MwSt).

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.*

### **Berührungsfreie Handwaschbecken auf der Toilette im Privathaus?**

Laut EU-Hygieneverordnung müssen Handwascheinrichtungen für diejenigen, die mit unverpacktem Fleisch umgehen so beschaffen sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann. In der Regel werden darunter sog. „berührungsfreie Handwaschbecken“ verstanden und es ist selbstverständlich geworden, solche in den Schlacht- und Zerlegeräumen zu installieren. Wie aber sieht es für die Toiletten und Umkleieräume aus? Da in handwerklichen Betrieben die in Privaträumen befindlichen Toiletten benutzt werden dürfen, gehören diese Toiletten formal zum Betrieb.(1) Aus diesem Grund fordern die Zulassungsbehörden immer wieder, dass auch auf diesen Toiletten berührungsfreie Handwaschbecken installiert werden. Dies ist jedoch nicht notwendig. In dem vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz

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

gefördert durch das  
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

herausgegebenen und laufend aktualisierten „Handbuch Zulassung“ steht (2): „Handwaschbecken mit nicht von Hand zu bedienenden Armaturen sind an Arbeitsplätzen zu fordern, an denen mit unverpacktem Fleisch umgegangen wird. In den Personaltoiletten können nicht von Hand zu bedienende Armaturen für Handwaschbecken nur in Einzelfällen mit entsprechender fachlicher Begründung gefordert werden.“ (Herv. AFK/HJM)

## Warmfleischzerlegung und Warmfleischtransport

Sowohl für die Herstellung von Brühwürsten, Rohwürsten etc. als auch für viele Schafbetriebe sind Warmfleischzerlegung bzw. Warmfleischtransporte Bestandteil ihrer Qualitätsproduktion. Immer wieder erreichten uns Anfragen, ob dies auch unter der neuen Rechtslage noch erlaubt sei. Die beiden Hygieneverordnungen sagen dazu Folgendes:

- Fleisch darf vor Erreichung dem Erreichen der gesetzlich geforderten 7 Grad Celsius, also noch im warmen Zustand zerlegt werden, wenn dies aus organisatorischen Gründen heraus nicht anders zu machen ist. Voraussetzung dafür ist, dass sich die Zerlegestätte am gleichen Ort befindet wie die Schlachtstätte.
- Frisches Fleisch (auch Blut und Innereien) dürfen insbesondere zur Herstellung bestimmter Erzeugnisse warm zerlegt und verarbeitet werden.
- Zur Herstellung bestimmter Erzeugnisse darf Fleisch auch im warmen Zustand an den Verarbeitungsbetrieb geliefert werden Allerdings darf der Warmfleischtransport länger als zwei Stunden dauern und muss seitens der Behörde genehmigt werden (3).

Bei der Warmfleischverarbeitung wird in der Regel, das Fleisch schon verarbeitet bevor beispielsweise das Ergebnis der Trichinenbeschau vorliegt. Der Lebensmittelunternehmer muss deshalb dafür Sorge tragen, dass das so verarbeitete Fleisch jederzeit identifizierbar ist und gegebenenfalls vernichtet werden kann. Deshalb dürfen die aus Warmfleisch hergestellten Produkte den Betrieb nicht verlassen bevor das endgültige Ergebnis der Fleischbeschau feststeht.

In Nordhessen, wo traditionell Warmfleisch verarbeitet wird, haben die Betriebe und die Ämter in der Regel einen Umgang mit diesem Problem gefunden. Dort wo die Warmfleischverarbeitung eher selten ist, kann es hilfreich sein, im Zusammenhang mit der Zulassung eine Erklärung mit folgendem Inhalt zu den Akten zu nehmen:

### *Erklärung zur Warmfleischverarbeitung*

*Betrieb Mustermann*

*Hiermit erklären wir, dass die Chargen von bereits zerlegten Schlachtkörpern und die daraus entstandenen Fleisch und Wurstwaren im Falle eines positiven Trichinenbefundes vollständig beseitigt und vorschriftsmäßig entsorgt werden.*

*Unterschrift des Betriebsleiters*

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

gefördert durch das  
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

## **Andockstationen / Andockschleusen / Hofquerung**

Eine Andockstation soll verhindern, dass das Fleisch / die Fleischwaren beim Be- und Entladen durch äußere Einflüsse (Witterung, Schmutz, Abgase, Insekten, Vogelkot etc) nachteilig beeinflusst werden. Eine professionelle Andockstation ist für kleinere und handwerkliche Betriebe auch dann nicht notwendig, wenn sie die Tiere an einem anderen Ort schlachten lassen und die Schlachtkörper im eigenen Zerlegebetrieb zerlegen bzw. verarbeiten, da in der Regel nur Kleintransporter benutzt werden und diese eine Andockrampe gar nicht benutzen können.

Gefordert wird manchmal auch ein Überdachung der im Freien liegende Wegstrecke, wenn Fleisch / Fleischwaren aus den Produktionsräumen in außerhalb befindliche Kühlräume (Hofquerung) transportiert werden soll. Auf eine solche bauliche Maßnahmen kann, laut Handbuch Zulassung des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (4), verzichtet werden, wenn durch geeignete organisatorische Maßnahmen wie die Umhüllung oder der Transport in geschlossenen Behältern sichergestellt wird, dass Kontamination vermieden wird. Außerdem sei es auch eine Frage der zu transportierenden Menge und der tatsächlich gegebenen Kontaminationsgefahr (Umgebung, Zustand der Böden).

Die Leitlinie des Deutschen Fleischverbandes führt dazu aus: „In handwerklichen Fleischereien ist in der Regel kein geschlossenes Verladensystem (Andockvorrichtung) erforderlich.“ Unverpacktes Fleisch oder Fleischerzeugnisse müssen jedoch zügig verladen werden und sie müssen gegen Witterungseinflüsse oder Kontamination durch Vögel geschützt werden, zum Beispiel durch eine Schutzdach. Alternativ dazu könne unverpacktes Fleisch in Eurokisten verladen werden, soweit diese, z.B. mit Folie oder Deckel, abgedeckt sind.(5)

## **Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion/Abklatschproben**

Mancherorts begnügen sich die Ämter nicht mit einem Reinigungs- und Desinfektionsplan sondern erwarten, dass der Betrieb einmalig oder in regelmäßigen Abständen (in der Regel zweimal pro Jahr) die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion selbst untersucht. Hierfür braucht man kein Labor, sondern das lässt sich wie folgt kostengünstiger selbst durchführen:

Von der Firma Merck gibt es den „HY-Rise Colour Hygiene Test“-Strip (50 Tests ca.92,--€) oder den „Easy Check“ der Firma Bio-DT AG (50 Tests ca.102,--€). Bei diesen Produkten wird eine Reagenz hergestellt in die dann das zu untersuchende Produkt mittels Wattestäbchen getaucht wird. Das Ergebnis kann dann nach wenigen Minuten über eine Farbänderung der Reagenz abgelesen werden. Bei den Keimindikatoren „TPC“ der Firma Schülke (10 Tests 12,30 €) wird das Teststäbchen über die zu beprobende Fläche geführt und anschließend in einem Brutschrank (Kosten für Brutschrank liegen bei ca.199,--€) bebrütet. Das Ergebnis kann je nach Einstellung des Brutschranks nach 24 bis 72 Stunden abgelesen werden. Diese Produkte können Sie über den Fachhandel beziehen, die Preise können deshalb variieren.

## **Eigenkontrollen**

Neben baulichen Anforderungen stellt die EU-Zulassung der Betriebe auch Anforderungen an die durchzuführenden Eigenkontrollen der Betriebe und die Zulassungsbehörden geben dazu oftmals entsprechende Listen heraus. In Zusammenarbeit mit den von uns bei der Zulassung begleiteten Betrieben und ihren Veterinärbehörden haben wir nun Vorlagen entwickelt, die helfen sollen, die geforderten Eigenkontrollen durchzuführen und in einem Ordner abzuheften. Es hat sich als sinnvoll

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

gefördert durch das  
BMELV- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

gezeigt, einen solchen Ordner bereits bei der im Rahmen des Zulassungsverfahrens notwendigen Betriebsbegehung vorzulegen.

Der Ordner enthält Vorlagen für:

- Einmalige Aufzeichnungen:  
Betriebsspiegel, Grundrissplan, Trinkwasserversorgungsplan und Abwasserentsorgungsplan.  
Vorlage für die Erstellung eines betriebsindividuellen Ablaufplans für die Schlachtung und Zerlegung zur Darstellung der räumlich-zeitlichen oder auch personellen Trennung,  
Vorlage für einen Betriebsplan Materialwege und Betriebsplan Personalwege sowie einen Betriebsplan Maschinenaufstellung.  
Vorlagen für das HACCP-Konzept der Verarbeitung (nur erforderlich, wenn auch Verarbeitung zugelassen werden soll)
- Regelmäßige Dokumentation  
Reinigung und Desinfektion (Vorlage für R+D Plan, Dokumentation oder Arbeitsanweisung)  
Mikrobielle Kontrollen (Register, um Kontrollergebnisse abzuheften)  
Schädlingsbekämpfung (Vorlage für Plan und für Dokumentation der Maßnahmen bei Befall)  
Wasserqualität (Register, um Ergebnisse der jährlichen Trinkwasserprobe abzuheften)  
Temperaturkontrollen (Vorlage für Dokumentation der Temperaturkontrollen im Kühlraum)  
Abfallentsorgung (Register um Abholscheine abzuheften)  
Personalehygiene (Vorlage für die Durchführung von Personalschulungen, wenn Mitarbeiter beschäftigt sind, sonst Register, um Gesundheitszeugnis / Belehrungen abzuheften)  
Wareneingangs- und Ausgangskontrolle / Rückverfolgbarkeit (Register, um Lieferscheine etc. abzuheften).

Der Ordner enthält auch eine CD mit den Vorlagen, damit diese ggfs ausgedruckt oder auf die eigenen Bedürfnisse hin verändert werden können. Zu beziehen ist der Ordner mit CD zum Selbstkostenpreis von 20 Euro plus MwSt. oder nur die CD für 8 Euro plus MwSt. über uns direkt.

- 
- (1) Siehe Auslegung der AVV zum Anhang II Kapitel I, Absatz3 der Verordnung 852/2004
  - (2) Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (2008): Handbuch Zulassung. Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und Direktvermarkter. Stand März/2009
  - (3) Siehe Verordnung 853/2004, Abschnitt I, Kapitel V, Absatz 3 und 4 sowie Kapitel VII, Absatz 3. Die Genehmigungspflicht für den Warmfleischtransport ist dem § 11 der AVV zu entnehmen. Siehe auch W. Kulow (2008): W. Kulow (2008): Praxisleitfaden Zulassung von Betrieben, Behrs Verlag, Hamburg und Deutsche Fleischerverband (2006) Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien, Frankfurt
  - (4) Siehe Anmerkung (2)
  - (5) Siehe Anmerkung (3)

**Download der Rechtsgrundlagen** unter [www.bmelv.de](http://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](http://www.bmelv.de/cln_045/nn_856562/SharedDocs/Gesetzestexte/L/LebensmittelhygienerechtDV.html_nnn=tr ue)

**Die Rechtsgrundlagen sowie die bereits erschienen Infobriefe sind auch auf unserer neuen Web-Site [www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de) herunterzuladen.**