

---

# **EU-Hygieneverordnungen**

## **Chancen und Risiken für das Fleischerhandwerk**

Hans-Jürgen Müller  
Gut Fahrenbach

Dr. Andrea Fink-Keßler  
Büro für Agrar- und Regionalentwicklung

---

1

# EU-Hygieneverordnungen

# Das „EU-Hygieneepakt“ gilt seit 1. Januar 2006

---

- Basis-Verordnung 178/2004
- 

- Allgemeine Lebensmittelhygiene-Verordnung (852/2004)  
Verordnung für spezifische Hygienevorschriften für  
Lebensmittel tierischen Ursprungs (853/2004)
  - Verordnung über amtliche Kontrollen
  - Verordnung über mikrobielle Kontrollen (2073/2005)
  - Leitlinien der EU-Kommission
- 

- „Durchführungsverordnungen vom August 2007: Nationale  
Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und Tier-LMHV
- Allgemeine Verwaltungsvorschrift vom September 2007

# Was ist neu gegenüber dem alten Recht

---

## ■ Basis-Verordnung 178/2004

→ „from stable to table“

## ■ Allgemeine Lebensmittelhygiene-Verordnung (852/2000)

→ Verantwortung liegt verstärkt bei Lebensmittelunternehmer

→ u.a. HACCP-Konzepte /Eigenkontrollen / Dokumentationspflichten

→ Mikrobielle Kontrollen, Einhaltung von T-Vorschriften

# Was ist neu gegenüber dem alten Recht

---

- Verordnung für spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (853/2004)
  - Verordnung = unmittelbar gültiges Recht
  - löst 16 Einzelrichtlinien ab
  - Eher Zielvorgaben statt Detailvorschriften
  - Alle (Schlacht-)Betriebe brauchen Zulassung

# Was ist neu gegenüber dem alten Recht

---

- „Durchführungsverordnungen vom August 2007:  
Nationale Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)  
und Tier-LMHV
  - regelt Zulassungsanforderungen
  - Hygienevorschriften für alle, die keine EU-Zulassung gemäß 853/2004 benötigen

# Was ist neu gegenüber dem alten Recht

---

- Allgemeine Verwaltungsvorschrift vom September 2007
  - gibt Auslegungshinweise für Veterinäre
  - führt „durch die Hintertüre“ alte Detailvorschriften wieder ein
  - Aber: nicht verbindlich, da Verordnung unmittelbar gilt

# Chancen für handwerkliche Fleischunternehmen...

---

- Organisatorische Lösungen statt bauliche Ausstattung möglich
  - ➔ Bsp. Ein-Raum-Schlachtstätte
- „Alternative Verfahren“
- Mikrobielle Untersuchungen – Ausnahmen für Kleinbetriebe

## *Konsequenzen:*

- ➔ Aushandlungsprozess Unternehmer-Behörde
- ➔ Beurteilung von betriebsindividuellem Risiko
- ➔ Rollenwechsel für beide Seiten!



# .....Umsetzungsprobleme und ihre Risiken für handwerkliche Fleischunternehmen

---

- Späte Auslegung / Verwaltungsvorschriften in Deutschland erst ab 9/2007: die Zeit rennt..... Am 1.1.2010 ist „Schluss“
- Objektive Rechtslücken für Landwirte und Gemeinschaftsschlachthäuser (u.a. Hausschlachtungen)
- Fehlende Beratung (für Landwirte)
- Veterinäre: Unsicherheiten und ihre Angst vor „Brüssel“
- Verordnungs-“Irrsinn“ – oder wer blickt noch durch  
➔ Beispiel Hackfleisch-Temperatur

# Wer benötigt eine Zulassung ?

---

→ Alle, die selbst schlachten benötigen eine EU-Zulassung

Ausnahmen:

- Hausschlachtungen
- Schlachtung von weniger als 10.000 Stück Geflügel oder Hasentiere pro Jahr

# Zulassung von Zerlege-/Verarbeitungsbetrieben

---

- ➔ Betriebe, die Fleisch nur zerlegen, verarbeiten benötigen dann **KEINE** Zulassung, wenn
  - Alles Fleisch ab Hof oder über mobile Verkaufswägen auf Wochenmärkten vermarktet wird
  - Wenn sie weniger als ein Drittel der Produktionsmenge und nicht weiter als 100 km entfernt an anderen Einzelhandel /Gastronomie / Großhandel / Großkunden abgeben

# Zulassung von Zerlege-/Verarbeitungsbetrieben

---

- ➔ Betriebe, die Fleisch nur zerlegen, verarbeiten benötigen dann **EINE** Zulassung, wenn
- sie mehr als ein Drittel der Produktionsmenge und weiter als 100 km entfernt an anderen Einzelhandel bzw. Gastronomie abgeben

# Welches Recht gilt für wen?

