

Leitlinie für eine gute Betriebspraxis im Originalwortlaut

LEITLINIE

FÜR EINE GUTE BETRIEBSPRAXIS UND DIE ANWENDUNG DER GRUNDSÄTZE DES HACCP BEI DER SCHLACHTUNG UND ZERLEGUNG VON RINDERN, SCHWEINEN, SCHAFEN, ZIEGEN UND PFERDEN SOWIE BEI DER HERSTELLUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN

im Sinne der VO (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004

erstellt durch eine Expertengruppe unter der Leitung von
Herrn Univ.-Prof. Dr. Friedrich Bauer und
Herrn Dr. Walter Kirchmayer

Die Leitlinie wurde vom Ständigen Hygieneausschuss in der vorliegenden überarbeiteten Fassung am 15.06.2007 genehmigt.

Diese Leitlinie gilt für

- zugelassene Schlachthöfe und zugelassene Zerlegebetriebe für Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen und Pferde (nicht erfasst sind Geflügel, frei lebendes Wild, Farmwild und Kaninchen);
- zugelassene Herstellungsbetriebe von Fleischerzeugnissen (einschließlich Geflügelfleischerzeugnisse);
- eingetragene Einzelhandelsunternehmen, die Fleisch be- und verarbeiten und direkt an den Konsumenten abgeben (unabhängig von der be- bzw. verarbeiteten Menge). Ausgenommen sind Verkaufsräume, in denen Fleisch be- und verarbeitet wird;
- eingetragene Einzelhandelsunternehmen, die gemäß § 2 Abs. 1 Lebensmittel-EinzelhandelsVO Fleisch be- und verarbeiten und an den dort angeführten Adressatenkreis abgeben (max. 5 to an entbeimtem Fleisch oder entsprechende Menge pro Woche).

Für die Anwendung der Leitlinie ist es unerheblich, ob es sich um einen bäuerlichen, gewerblichen oder industriellen Betrieb handelt.

Die Leitlinie gilt nicht für

- Verkaufsräume, in denen Fleisch be- und verarbeitet wird;
- rituelle Schlachtungen und die Be- und Verarbeitung der daraus hergestellten Produkte.

Die Leitlinie ist als Mappe mit 18 Registerblättern konzipiert, wobei jedes Registerblatt ein Thema mit Grundsatzinformationen und Beilagen umfasst.

1. Zulassung/Eintragung

Ordnen Sie hier die Unterlagen, aus dem die Zulassung/Eintragung Ihres Betriebes hervor geht (z.B. Zulassungsbescheid oder Antrag) und allenfalls vorhandene Exportberechtigungen ein. Wenn noch kein Dokument nach der Eintragungs- und Zulassungsverordnung ausgestellt wurde, sind allenfalls vorhandene Unterlagen, welche auf die frühere Rechtslage Bezug nehmen, einzuordnen.

2. Eckdaten des Betriebes

Füllen Sie das Stammdatenblatt (Beilage 2) aus.

3. Pläne/Skizzen

Betriebsplan (Skizze), in dem die Maschinen, der Bereich unrein/rein, der Personalfluss und der Warenfluss eingezeichnet sind, oder getrennte Pläne (Skizzen).

In Betrieben, in denen pro Jahr weniger als 1.000 GVE geschlachtet bzw. weniger als 250 t entbeintes Fleisch be- und verarbeitet werden, ist lediglich der Grundrissplan (Skizze) vorzulegen, aus dem (der) die Größenverhältnisse ersichtlich sind.

Betriebsplan (Skizze)/Grundrissplan (Skizze)

Prüfen Sie mit den nachstehenden Checklisten, ob Ihr Betrieb den baulichen und einrichtungsmäßigen Anforderungen entspricht (Feststellung der Ausgangssituation). Wiederholen Sie mit den Checklisten diese Überprüfung alle zwei Jahre und nach jeder Veränderung der Bausubstanz oder der Einrichtung; auftretende Mängel sind in angemessener Zeit zu beheben.

- *Checkliste „Bauliche und einrichtungsmäßige Voraussetzungen“*

(Beilagen 3-3g)

4. Wasser

Wasser, das direkt (als Zutat) oder indirekt (z.B. zur Reinigung von Oberflächen) mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss Trinkwasser lt. Trinkwasserverordnung sein.

Bezug des Trinkwassers:

- Wasser von einem öffentlichen Wasserversorger gilt automatisch als Trinkwasser und muss nicht vom Lebensmittelunternehmer untersucht werden.
- Wasser, das nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt (z.B. Hausbrunnen), ist auf Veranlassung des Lebensmittelunternehmers laut Trinkwasserverordnung untersuchen zu lassen.

Maßnahmen innerhalb des Betriebes:

Innerhalb des Betriebes muss die Trinkwassereigenschaft aufrecht erhalten bleiben.

- Ein relevantes Hygienierisiko für Trinkwasser innerhalb eines Lebensmittelbetriebes kann entstehen, wenn es längere Zeit bei Raumtemperatur innerhalb des Leitungssystems stehen

bleibt; dadurch können sich Mikroorganismen vermehren. Abhilfemaßnahme: vor Arbeitsbeginn den Wasserhahn aufdrehen, um das stehende Wasser auszuspülen.

- Ein weiteres Hygienierisiko besteht in der mangelnden Reinigung von diversen Wasserauslässen (z.B. automatisierte Wasserzuführungen in Maschinen) und bei Maschinen zur Herstellung von Brucheis. → siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan - Muster (Beilage 6).

Brauchwasser, das keine Trinkwassereigenschaften aufweisen muss, kann im Lebendviehbereich (Wartestall, Viehtransportfahrzeuge, ...), für Kühl- und Löschzwecke verwendet werden.

Brauchwasserleitungen müssen getrennt von Trinkwasserleitungen und als solche gekennzeichnet sein.

5. Schädlingsbekämpfung

Schädlinge und Haustiere sind am Eindringen in die Betriebsräume zu hindern.

Erstellen Sie einen Lageplan oder Skizze für Fallen und Köder für den Innen- und Außenbereich Ihres Betriebes und tragen Sie die Häufigkeit der Kontrollen ein.

Prüfen Sie, ob für jedes verwendete Schädlingsbekämpfungsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung, Aufstellungshinweise

Schädlingsbekämpfungsmittel müssen sicher ausgebracht werden, d.h. eine Verschleppung und in der Folge eine Kontamination von Lebensmittel muss verhindert sein.

Fallen und Köderaufstellplan – (Beilage 5)

Kontrollblatt – (Beilage 5a)

Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel

6. Reinigung und Desinfektion

Im Schlachtraum und den im Produktionsprozess nachfolgenden Räumen dürfen nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet werden, die für den Lebensmittelbereich geeignet sind (Herstellerangaben).

Prüfen Sie, ob für jedes verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit)

Vervielfältigen Sie die Kopiervorlage und füllen Sie dieses Formular in Anlehnung an den Musterplan aus (Beilage 6).

Nach der Anwendung chemischer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel (ausgenommen z.B. auf Alkoholbasis) muss unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachgespült werden!

Vor der Schlachtung/Zerlegung/Herstellung sind insbesondere folgende, für die Hygiene wichtige Punkte optisch zu überprüfen:

- die Wassertemperatur im Sterilbecken (Anhaltspunkt für Schlachtung: Dampfentwicklung bedeutet ausreichend Temperatur andernfalls Kontrolle mit einem Thermometer);
- die Sauberkeit der Schneidewerkzeuge (Messer, Sägen, Zangen und Maschinen);
- die Sauberkeit der Fleischhaken, Zerlegtische und Behältnisse;
- das Vorhandensein von Seife, Einweghandtüchern und WC-Papier;
- der einwandfreie Zustand der Maschinen (Beschädigungen, Absplitterungen).

Reinigungs- und Desinfektionsplan – Leerformular (Beilage 6a)

Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel

7. Raumtemperaturen

Im **Zerlegeraum** ist eine Raumtemperatur von höchstens +12° C vorgeschrieben; dies ist nicht erforderlich, wenn auf andere Weise +7° C Innentemperatur bei Fleisch bzw. +3° C bei Nebenprodukten sichergestellt ist.

Im **Kühlraum** muss ebenfalls eine Innentemperatur des Fleisches von +7° C bzw. der Nebenprodukte zum menschlichen Genuss von +3° C gewährleistet sein.

An jedem Arbeitstag sollen die Temperaturen abgelesen werden. Abweichungen von der maximal zulässigen Temperatur sind mit den gesetzten Maßnahmen aufzuzeichnen (ausgenommen vordefinierte kurzfristige Abtauphasen).

Aufzeichnungen des Überschreitens der maximal zulässigen Raumtemperatur und der im jeweiligen Einzelfall vom Lebensmittelunternehmer gesetzten Maßnahmen (Beilage 7).

Als „tiefgekühlt“ gelten nur jene Lebensmittel, die als „tiefgefroren“, „Tiefkühlkost“, „tiefgekühlt“ bzw. „gefrosten“ bezeichnet sind. Solche Lebensmittel sind so schnell wie möglich auf max. – 18° C zu bringen und bei – 18 ° C oder einer tieferen Temperatur zu halten (Ausnahme: Kurzfristiger Temperatur-Anstieg bis – 15° C beim Versand, örtlichen Vertrieb oder in den TK-Truhen des Einzelhandels). Sobald Fleisch zum Tiefkühlen bestimmt ist, muss es ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.

Räume, in denen Lebensmittel gelagert werden, die als „tiefgekühlt“, „tiefgefroren“, „Tiefkühl-Kost“ bzw. „gefrosten“ bezeichnet sind, sind mit Temperatur-Aufzeichnungsgeräten auszustatten (Ausnahmen: Beim örtlichen Vertrieb bzw. im Einzelhandel). Bei automatischen Temperatur-Aufzeichnungsgeräten in Tiefkühlräumen wird empfohlen, die Temperatur zwei Mal pro Stunde aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen sind mind. 1 Jahr lang aufzubewahren.

Als „gefroren“ gilt Fleisch, das auf –12 °C oder darunter abgekühlt wurde.

8. Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind

Ordnen Sie hier ein:

Schriftliche Vereinbarung mit einem zugelassenen Sammel- oder Entsorgungsbetrieb

Übernahmebestätigungen bzw. sonstige Unterlagen, aus denen die Abgabe sämtlicher tierischer Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, hervorgeht.

9. Betäubung und Schlachtung

Für das Verbringen, Unterbringen, Ruhigstellen, Betäuben, Schlachten und Töten von Tieren in Schlachthöfen dürfen nur Personen eingesetzt werden, die über bestimmte Kenntnisse und Fähigkeiten gemäß Tierschutz-SchlachtVO verfügen. U.a. gelten FleischergezellInnen und AbsolventInnen einer landwirtschaftlichen Fachschule oder Bundeslehranstalt als dazu befähigt.

Checkliste „Betäubung“ – (Beilage 9)

Für die rituelle Schlachtung bestehen besondere tierschutzrechtliche Vorschriften (Tierschutzgesetz und Tierschutz- Schlachtverordnung).

10. Arbeitshygiene

Grundsätze der Arbeitshygiene Schlachtung und Zerlegung (Beilage 10)

Grundsätze der Arbeitshygiene Herstellung von Fleischerzeugnissen (Beilage 10a)

Spezifische Arbeitsanweisungen

11. Personalhygiene

Grundsätze der Personalhygiene – (Beilage 11)

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln – (Beilage 11a)

12. Personalschulung

Arbeitnehmer sind je nach ihrem Tätigkeitsbereich zu schulen bzw. zu unterweisen.

Durchgeführte Schulungen und Belehrungen sind zu dokumentieren.

Leitlinie für die Personalschulung (Beilage 12)

Dokumentation über durchgeführte Hygieneschulung (Beilage 12a)

13. Informationen zur Lebensmittelkette

Die Informationen zur LM-Kette, die in Schlachthöfen einlangen müssen, bestehen aus Angaben über:

- a) Tierseuchenstatus des Herkunftsbetriebes und der Region.
- b) Gesundheitszustand der Tiere, die angeliefert werden.
- c) Behandlungen mit Tierarzneimitteln unter Angabe der Daten der Verabreichung und der Wartezeit (es kann möglich sein, dass die Wartezeit für Milch noch nicht abgelaufen ist!).
- d) Krankheiten der Tiere, die einen Einfluss auf die LM-Sicherheit haben können (insbesondere Zoonosenerreger).
- e) Untersuchungsergebnisse von Proben, die im Rahmen der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung entnommen wurden, wenn diese Ergebnisse für die LM-Sicherheit von Bedeutung sind.
- f) Ergebnisse früherer Schlachtier- und Fleischuntersuchungen von Tieren des selben Herkunftsbetriebes, wenn diese Ergebnisse für die LM-Sicherheit von Bedeutung sind.

- g) Produktionsdaten, wenn daraus Rückschlüsse auf Krankheiten gezogen werden können.
- h) Name und Anschrift des Tierarztes, der normalerweise die Tiere des Herkunftsbetriebes betreut bzw. behandelt.

Hinweis:

Falls keine besonderen relevanten Informationen zur Lebensmittelkette mitzuteilen sind, reichen die am Viehverkehrsschein (bos, sus, ovis) enthaltenen Bestätigungen aus.

Andernfalls müssen die nicht zutreffenden Bestätigungen am Viehverkehrsschein durchgestrichen und ein ergänzendes Schreiben beigelegt werden.

Es wird empfohlen, dass folgende Informationen ebenfalls vom Tierhaltungsbetrieb an den Schlachthof übermittelt werden:

- Alter der Tiere bei Rindern, Schafen und Ziegen (wegen einer allfälligen TSE/BSE-Untersuchung)
- Kennzeichnung des Tieres mit einem Transponder (Ein Transponder besteht aus einem Mikrochip mit Antenne in einer Glaskapsel. Die Größe ist unterschiedlich, sie beträgt 12 - 23 mm Länge und einem Durchmesser von 2 - 3 mm. Der Transponder muss vor der Genusstauglichkeitskennzeichnung entfernt werden.)

Bis zum 31.12.2009 dürfen Schlachthofbetreiber die Tiere gemeinsam mit den Informationen zur Lebensmittelkette übernehmen. Ab 01.01.2010 müssen die erforderlichen Informationen zur Lebensmittel-Kette 24 Stunden vor Ankunft der Tiere beim Schlachthofbetreiber einlangen und dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung stehen.

Ausnahme:

Gleichzeitig mit den Tieren dürfen die Informationen zur LM-Kette einlangen im Fall von Notschlachtungen und in einigen Sonderfällen (z.B. Qualitätssicherungssysteme, Dauervereinbarungen), die von der zuständigen Behörde (dem Landeshauptmann) genehmigt wurden.

14. Tierkennzeichnung und Meldeverpflichtungen

- **Kennzeichnung von Rindern und Meldepflicht des Schlachthofes:**

GRUNDSÄTZLICH KÖNNEN TIERE IN UNTERSCHIEDLICHER WEISE GEKENNZEICHNET AN SCHLACHTHÖFE ANGELIEFERT WERDEN.

Mit 2 gültigen Ohrmarken:

Das Tier ist ordnungsgemäß gekennzeichnet Für alle nach dem 01.01.1998 geborenen Rinder ist eine Doppelkennzeichnung verpflichtend. Rinder, geboren vor dem 01.01.1998, sind auch nur mit einer Ohrmarke korrekt gekennzeichnet.

Mit einer gültigen Ohrmarke:

Das Tier darf zur Schlachtung zugelassen werden. Die Ohrmarke wird auf dem Schlachtband mit dem Schädel mitgeführt.

Ohne Ohrmarken:

Rinder, die nicht eindeutig identifizierbar sind, dürfen nicht zur Schlachtung zugelassen werden, auch dürfen sie den Schlachthof nicht mehr verlassen.

Mit ausschließlich ungültigen Ohrmarken:

Gleich wie „Ohne Ohrmarken“.

Der Schlachthof hat binnen 7 Tagen die Schlachtung an die AMA-Rinderdatenbank zu melden.

- **Kennzeichnung von Schweinen und Meldepflicht des Schlachthofes:**

Alle Schweine, die im Inland geboren wurden, müssen zumindest einen „amtlichen“ Tätowierstempel beim Einlangen im Schlachthof aufweisen. Für den Fall einer Notschlachtung oder der Einfuhr von lebenden Schlachtschweinen aus anderen EU-Mitgliedsstaaten oder Drittstaaten besteht die Möglichkeit der Kennzeichnung mittels Ohrmarke oder Tätowierstempel.

Die Ohrmarken und der Tätowierstempel müssen den Vorgaben der Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2005 entsprechen.

- **Kennzeichnung von Schafen und Ziegen:**

Alle Schafe und Ziegen, die im Inland geboren wurden, müssen entweder zwei Ohrmarken oder eine Ohrmarke und einen elektronischen Transponder aufweisen. Abweichend davon können Herdebuchbetriebe entscheiden, ob sie alle ihre Tiere mit einer Ohrmarke und einer Tätowierung kennzeichnen.

Für den Fall einer Notschlachtung und dem Import von Schafen und Ziegen bestehen Sonderregelungen.

Die Ohrmarken, die elektronischen Transponder und die Tätowierungen müssen den Vorgaben der Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2005 entsprechen.

- **Kennzeichnung von Pferden:**

Schlachtpferde müssen von einem Equidenpass begleitet werden, aus dem hervor geht, dass sie für die Lebensmittelproduktion bestimmt und geeignet sind und eine eventuelle Arzneimittelanwendung im Kapitel IX aufgeführt ist.

15. HACCP

Die HACCP-Grundsätze, auf denen das ständige Verfahren zur Eigenkontrolle beruht, lauten:

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) Bestimmung der kritischen Steuerpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Steuerpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Steuerpunkte,
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Steuerpunkt nicht unter Kontrolle ist,

- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Hinweis:

„...Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass eine Identifizierung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine Gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) ersetzen kann....“ (15. Erwägungsgrund der VO (EG) Nr. 852/2004)

Ermittlung von Gefahren – (Beilage 15)

Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte – (Beilage 15a)

Aufzeichnung des Erhitzungsprozesses – (Beilage 15b)

Aufzeichnung des Unterschreitens des Grenzwertes beim Erhitzungsprozess (für Herstellungsbetriebe $\leq 7,5$ to Fleischerzeugnisse/Woche) – (Beilage 15c)

16. Mikrobiologische Untersuchungen

Der Lebensmittelunternehmer hat mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen, um zu überprüfen, ob Arbeits- und Prozesshygiene ausreichend sind, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.

Auf welche Keime und mit welcher Häufigkeit untersucht werden muss, ist teilweise verpflichtend vorgegeben (VO (EG) Nr. 2073/2005), teilweise vom Lebensmittelunternehmer selbst im Rahmen des Eigenkontrollsystems festzulegen.

	Zu untersuchende Keime vorgegeben	Anzahl der Proben vorgegeben	Anzahl der Proben vom Unternehmer festzulegen
Oberflächen von Schlachtkörpern	Ja	ja	nein
Frisches Fleisch	Nein	nein	ja, wenn freiwillig durchgeführt
Faschiertes und Fleischzubereitungen	Ja	ja	ja (Ausnahme)
Fleischerzeugnisse	Ja	Nein	ja
Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen	Nein	nein	ja, wenn freiwillig durchgeführt

Oberflächen von Schlachtkörpern:

Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde

<u>Keime</u>	<u>Grenzwerte:</u>	<u>Probenahme- häufigkeit</u>	<u>Beurteilung:</u>
Gesamtkeimzahl	m=3,5 log KBE/ cm ² tagesdurchschnittlicher log- Wert M=5,0 log KBE/ cm ² tagesdurchschnittlicher log- Wert	5 Schlachtkörper/5 Arbeitstage (4 Stellen/Tier = 1 Schlachtkörperprobe)	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn alle gemessenen Werte nicht höher als m sind; • akzeptabel, wenn höchstens 2 von 5 Werten zwischen m und M liegen und die übrigen Werte nicht höher als m sind; • unbefriedigend, wenn ein Wert größer M ist oder mehr als 2 Werte zwischen m und M liegen.
Enterobacteriaceae	m=1,5 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher log- Wert M=2,5 log KBE/ cm ² tagesdurchschnittlicher log- Wert		
Salmonellen	In jedem der beprobten Schlachtkörper nicht nachweisbar	50 Proben (5 Proben je Woche innerhalb von 10 Wochen, wobei 1 Woche = 5 Arbeitstage)	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn Salmonellen in höchstens 2 von 50 Proben nachweisbar sind; • unbefriedigend, wenn Salmonellen in mehr als 2 von 50 Probe nachgewiesen werden.

Schweine

<u>Keime</u>	<u>Grenzwerte:</u>	<u>Probenahme- häufigkeit</u>	<u>Beurteilung:</u>
Gesamtkeimzahl	m=4,0 log KBE/ cm ² tagesdurchschnittlicher log- Wert M=5,0 log KBE/ cm ² tagesdurchschnittlicher log- Wert	5 Schlachtkörper/5 Arbeitstage (4 Stellen/Tier = 1 Schlachtkörperprobe)	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn alle gemessenen Werte nicht höher als m sind; • akzeptabel, wenn höchstens 2 von 5 Werten zwischen m und M liegen und die übrigen Werte nicht höher als m sind; • unbefriedigend, wenn ein Wert größer M ist oder mehr als 2 Werte zwischen m und M liegen.
Enterobacteriaceae	m=2,0 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher log- Wert M=3,0 log KBE/ cm ² tagesdurchschnittlicher log- Wert		
Salmonellen	In jedem der beprobten Schlachtkörper nicht nachweisbar	50 Proben (5 Proben je Woche innerhalb von 10 Wochen, wobei 1 Woche = 5 Arbeitstage)	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn Salmonellen in höchstens 5 von 50 Proben nachweisbar sind; • unbefriedigend, wenn Salmonellen in mehr als 5 von 50 Probe nachgewiesen werden.

1. Erläuterungen zur Probenahme: Werden mehrere Tierarten geschlachtet (z.B. 60 Schweine, 40 Rinder), wird die Anzahl aller Schlachttiere (Schweine und Rinder) summiert und die Zahl der Schlachtkörperproben entsprechend dem Verhältnis der Tierarten aufgeteilt (in diesem Beispiel 3:2)
2. Welche Schlachtkörper beprobt werden, muss nach dem Zufallsprinzip, d.h. im Vorhinein, festgelegt werden.
3. Der Arbeitstag, an dem die Beprobung erfolgt, sollte variieren.
4. Die Einzelproben je Schlachtkörper sind an 4 verschiedenen Stellen zu entnehmen und zu 1 Probe zusammen zu führen. Folgende Stellen werden empfohlen:

Probenahmestellen bei der Schlachtkörperuntersuchung (siehe Abbildungen)

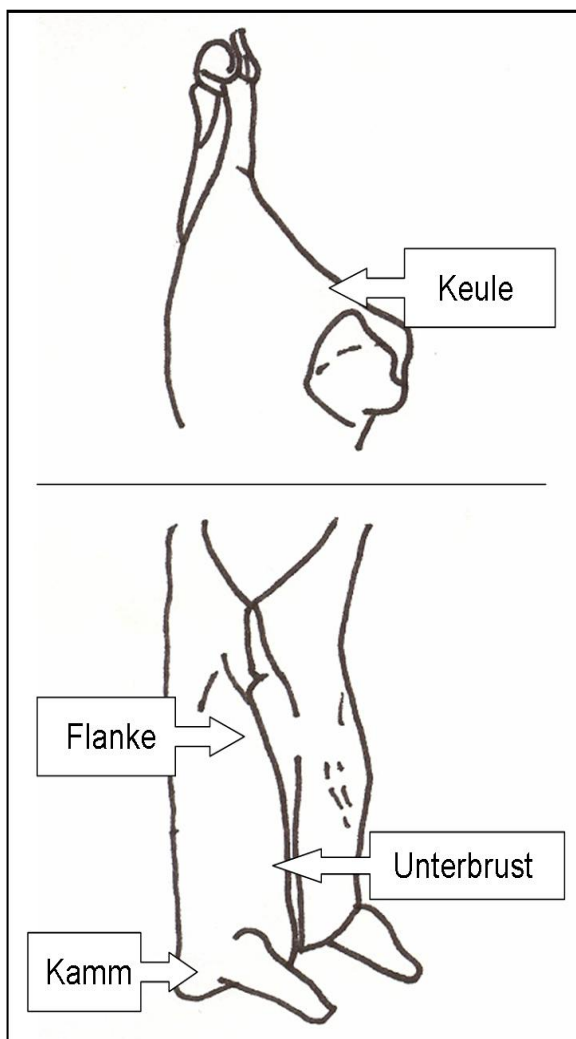


Abbildung 1 - Schlachtkörper Rind

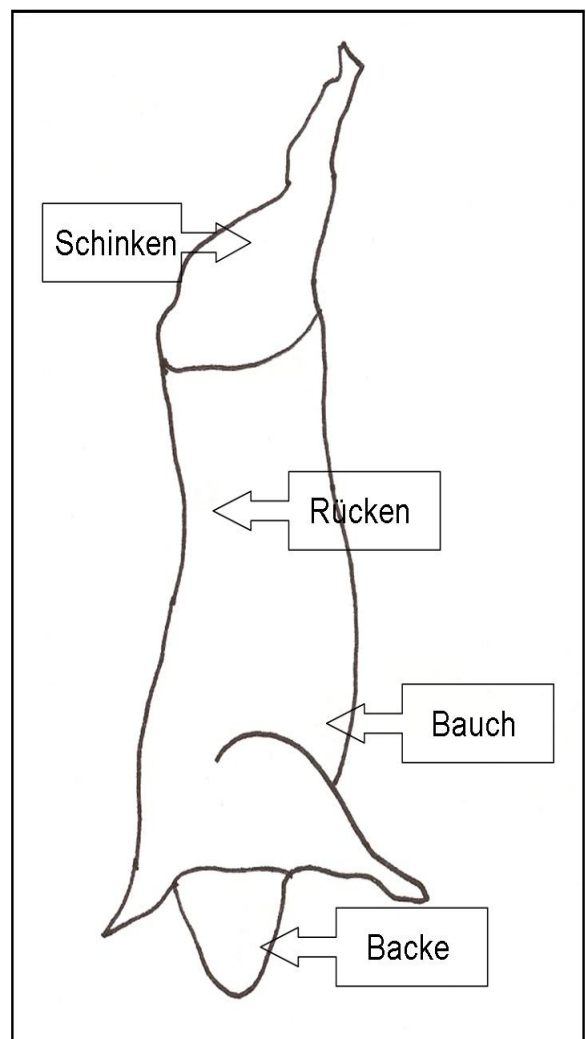


Abbildung 2 - Schlachtkörper Schwein

Die folgenden Probenahmestellen sind normalerweise für die Prozesskontrolle geeignet:

Rind: Kamm, Unterbrust, Flanke und Keule (Abbildung 1)

Schaf, Ziege: Dünnung, Flanke, Unterbrust und Brust

Schwein: Rücken, Backe, Keule (Schinken) und Bauch (Abbildung 2)

Pferd: Flanke, Unterbrust, Rücken und Keule

Andere Probenahmestellen können mit dem amtlichen Tierarzt vereinbart werden, wenn sich in einem Betrieb, bedingt durch die Schlachttechnik, gezeigt hat, dass andere Schlachtkörperpartien kontaminationsanfälliger sind. In diesem Fall können die entsprechenden Probenahmestellen gewählt werden.

5. Die Probenahme hat jedenfalls nach dem Zurichten, spätestens im Kühlraum zu erfolgen.
6. Der Lebensmittelunternehmer darf die Schlachtkörperproben selbst entnehmen.
7. Die Untersuchung der Schlachtkörperproben erfolgt entweder extern oder im eigenen Labor. Die Methoden sind in VO (EG) Nr. 2073/2005 festgelegt.
8. Berechnung der durchschnittlichen Keimzahl:

Der „tagesdurchschnittliche Log-Wert“ ist gleichbedeutend mit dem arithmetischen Mittel der dekadisch logarithmierten cm²-Keimzahlen der einzelnen Tierkörper einer Tierart eines Probenahmetages.

Beispiel:

4 Schweine, 1 Rind (nur die Gesamtkeimzahl berücksichtigt, für Enterobakterien analog):

	GKZ	lg GKZ
1. Schwein	3.200 = 3,2·10 ³	3,505
2. Schwein	9.800 = 9,8·10 ³	3,991
3. Schwein	420.000 = 4,2·10 ⁵	5,623
4. Schwein	5.700 = 5,7·10 ³	3,756
Rind	2.100 = 2,1·10 ³	3,322

Arithmetisches Mittel lg GKZ bei den Schweinen:

$$(3,505+3,991+5,623+3,756):4 = 16,875:4 = 4,22 \text{ (liegt zwischen m und M)}$$

Beim Rind entfällt - da nur ein einziger Wert vorliegt - die Berechnung eines Durchschnitts:
lg GKZ = 3,32 (liegt unter m)

9. Vergleich der Untersuchungsergebnisse mit den Grenzwerten.
10. Feststellung, ob es eine positive oder eine negative Tendenz gibt.
11. Die Probenahmehäufigkeit sinkt auf 5 Tiere/10 Arbeitstage, wenn die Ergebnisse der letzten 6 Probendurchgänge befriedigend waren. Durch die Anwendung von HACCP-gestützter Verfahren kann die Probenahmefrequenz weiter reduziert werden.

Sonderregelung Schlachtkörperuntersuchung für kleine Schlachthöfe:

GVE-Tabelle (gemäß FIUVO)	
Rinder über 300 kg Lebendmasse und Einhufer	1,00 GVE
Andere Rinder	0,50 GVE
Schweine über 100 kg Lebendmasse	0,20 GVE
Sonstige Schweine	0,15 GVE
Schafe, Ziegen	0,10 GVE

Keime	Durchschnitt der in den letzten 2 Jahren erschlachteten GVE	Anzahl der Proben/Jahr
Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae; Salmonellen	999 - 500	5 % der im letzten Jahr erschlachteten GVE (= GVE dividiert durch 20)
	499 - 250	4 % der im letzten Jahr erschlachteten GVE (= GVE dividiert durch 25)
	249 - 150	3 % der im letzten Jahr erschlachteten GVE (= 3 mal GVE dividiert durch 100)
	149 - 100	3 Schlachtkörper
	99 - 50	2 Schlachtkörper
	49 - 20	1 Schlachtkörper
	19 - 1	1 Schlachtkörper in 2 Jahren

Wenn sowohl Schweine als auch Rinder, Schafe, Ziegen und/oder Pferde geschlachtet werden, so ist die Probenzahl anteilmäßig nach Stück auf die Tiergattungen aufzuteilen. Die errechnete Probenzahl ist kaufmännisch auf- oder abzurunden.

Werden weniger als 149 GVE/Jahr geschlachtet und werden sowohl Schweine als auch andere Tiergattungen geschlachtet, so muss jedenfalls mindestens 1 Schweine-Schlachtkörper auf Salmonellen beprobt werden.

Beispiel:

Im letzten Jahr wurden 198 GVE geschlachtet: 50 Rinder (=50 GVE), 840 Schweine (=140 GVE) und 90 Schafe (=9 GVE).

$198:100 \times 3 = 5,97 = 6$ Proben.

Die Aufteilung beträgt 50:840:90.

Es wird empfohlen, 1 Rind, 4 Schweine und 1 Schaf zu beproben.

Frisches Fleisch (Teilstücke, Ausgelöstes, Geschnittenes, ...):

Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch sind nicht explizit vorgeschrieben. Der Lebensmittelunternehmer trägt jedoch die Verantwortung für die Sicherheit dieser Produkte.

Mikrobiologische Untersuchungen stellen ein mögliches Instrument im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar.

Faschiertes (auch aus Geflügelfleisch):

Keime	Grenzwerte:	Probenahmehäufigkeit	Beurteilung:
E.coli	m=50 KBE/g M=500 KBE/g gilt direkt nach der Herstellung	Im Abstand von je 5 Herstellungstagen sind 5 Proben an einem Tag zu nehmen. Nach Möglichkeit ist der Wochentag der Probenahme zu wechseln. Sind die Keimzahlen für E. coli und die Gesamtkeimzahlen bei 6 aufeinander folgenden Probenahmen zumindest akzeptabel, kann der Abstand auf 10 Herstellungstage ausgedehnt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn alle gemessenen Werte nicht höher als m sind; • akzeptabel, wenn höchstens 2 von 5 Werten zwischen m und M liegen und die übrigen Werte nicht höher als m sind; • unbefriedigend, wenn ein Wert größer M ist oder mehr als 2 Werte zwischen m und M liegen.
Gesamtkeimzahl	m=5x10 ⁵ KBE/g (=500.000 KBE/g) M=5x10 ⁶ KBE/g (= 5.000.000 KBE/g) gilt direkt nach der Herstellung		
Salmonellen	gilt bis zum Ende der Haltbarkeitsfrist - zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt: in 10 g nicht nachweisbar - zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt: in 25 g nicht nachweisbar aus Geflügelfleisch: - zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt: in 10 g nicht nachweisbar - ab 1.1.2010 in 25 g nicht nachweisbar	Sind die Keimzahlen für Salmonellen bei 30 aufeinander folgenden Probenahmen befriedigend, kann der Abstand auf 10 Herstellungstage ausgedehnt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn Salmonellen in keiner Probe nachweisbar sind; • unbefriedigend, wenn Salmonellen in zumindest einer Probe nachgewiesen werden.

Wird Faschiertes aus Fleisch verschiedener Tierarten hergestellt, so werden die Proben je nach Menge aufgeteilt:

z.B. 60 % gemischtes Faschiertes, 40% Rinderfaschiertes → 3 Proben gemischtes Faschiertes, 2 Proben Rinderfaschiertes

Beispiele für die Verteilung der Probenahme:

Stellt ein Betrieb täglich Faschiertes her, so wird er am Montag der ersten Woche 5 Proben à mindestens 150 g entnehmen, in der zweiten Woche am Dienstag. u.s.w..

Stellt ein Betrieb Faschiertes nur an zwei Wochentagen her, nimmt er am ersten Herstellungstag der ersten Woche 5 Proben à mindestens 150 g, am zweiten Herstellungstag der dritten Woche, am ersten Herstellungstag der fünften Woche, usw.

Ausnahme von der vorgegebenen Probenanzahl:

Der Lebensmittelunternehmer legt die Probenanzahl unter Berücksichtigung der produzierten Mengen selbst fest, wenn Faschiertes und Fleischzubereitungen

- am Ort der Abgabe hergestellt werden,
- für die direkte Abgabe an
 - Endverbraucher,
 - Gastronomie,
 - Gemeinschaftsversorgungbestimmt sind und
- nur am Tag der Herstellung abgegeben werden.

Fleischzubereitungen:

Fleischzubereitungen sind frisches Fleisch (auch zerkleinertes), dem

- Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder
- das einem Bearbeitungsverfahren (z.B. Steakmaster) unterzogen wird, durch das die Merkmale frischen Fleisches erhalten bleiben.

Keime	Grenzwerte:	Probenahme-häufigkeit	Beurteilung:
E.coli	m=500 KBE/g M=5.000 KBE/g gilt direkt nach der Herstellung	Im Abstand von je 5 Herstellungstagen sind 5 Proben an einem Tag zu nehmen. Nach Möglichkeit ist der Wochentag der Probenahme zu wechseln. Sind die Keimzahlen für E. coli bei 6 aufeinander folgenden Probenahmen zumindest akzeptabel, kann der Abstand auf 10 Herstellungstage ausgedehnt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn alle gemessenen Werte nicht höher als m sind; • akzeptabel, wenn höchstens 2 von 5 Werten zwischen m und M liegen und die übrigen Werte nicht höher als m sind; • unbefriedigend, wenn ein Wert größer M ist oder mehr als 2 Werte zwischen m und M liegen.
Salmonellen	gilt bis zum Ende der Haltbarkeitsfrist - zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt: in 10 g nicht nachweisbar - zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt: in 25 g nicht nachweisbar aus Geflügelfleisch: - zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt: in 10 g nicht nachweisbar - ab 1.1.2010 in 25 g nicht nachweisbar	Sind die Keimzahlen für Salmonellen bei 30 aufeinander folgenden Probenahmen befriedigend, kann der Abstand auf 10 Herstellungstage ausgedehnt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn Salmonellen in keiner Probe nachweisbar sind; • unbefriedigend, wenn Salmonellen in zumindest einer Probe nachgewiesen werden.

Ausnahme von der vorgegebenen Probenanzahl:

Der Lebensmittelunternehmer legt die Probenanzahl unter Berücksichtigung der produzierten Mengen selbst fest, wenn Faschirtes und Fleischzubereitungen

- am Ort der Abgabe hergestellt werden,
- für die direkte Abgabe an
 - Endverbraucher,
 - Gastronomie,
 - Gemeinschaftsversorgung
bestimmt sind und
- nur am Tag der Herstellung abgegeben werden.

Separatorenfleisch:

Es gelten die gleichen Kriterien wie für Faschiertes, das zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt ist.

Fleischerzeugnisse:

Fleischerzeugnisse sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

Kriterien für die Beurteilung des hygienischen Gesamtrisikos:

- Hygienierisiko beim Endprodukt: Einteilung der Produkte nach Risikogruppen (laut Tabelle)
- Jährliche Produktionsmenge an Fleischerzeugnissen

Produkt/Produktgruppe laut Österreichischem Lebensmittelbuch (Codex)	Rekontamination möglich	auf Listeria monocytogenes zu untersuchen*	auf Salmonellen	Risikogruppe* *
Brühwürste:				
im Ganzen, erhitzt in einer Wursthülle	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt (z.B. Leberkäse)	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2
in der Verkaufsverpackung nachpasteurisiert	nein	nein	nein	0
aus Geflügelfleisch, roh in Verkehr gebracht und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt (z.B. rohe Geflügelbratwürste)	-	nein	ja	2
Brühdauerwürste:				
im Ganzen	nein	nein	nein	0
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	1
Kochwürste:				
im Ganzen, in Wursthüllen oder Gläsern erhitzt (z.B. Leberstreichwurst, Blutwurst, Sülzen)	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt (z.B. Pasteten)	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2

Schnittfeste Rohwürste:				
im Ganzen	nein	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	1
im Ganzen aus Geflügelfleisch	nein	ja	ja	2
an- oder aufgeschnitten aus Geflügelfleisch	ja	ja	ja	2
Streichfähige Rohwürste (z.B. Mettwurst):				
im Ganzen	nein	ja	ja	2
angeschnitten	ja	ja	ja	2
Kochpökelwaren:				
im Ganzen, in geschlossener Hülle erhitzt	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2
Rohpökelwaren:				
nicht geräuchert	ja	ja	nein	1
Geräuchert	ja	ja	nein	1
Angeschnitten	ja	ja	nein	1
aus Geflügelfleisch	ja	ja	ja	2
Fleischkonserven, bei Raumtemperatur haltbar	nein	nein	nein	0

* Eine Untersuchung auf L.m. ist dort notwendig, wo L.m. zwar durch den Erhitzungsprozess abgetötet wurde, aber eine Rekontamination möglich ist. Bei Rohwürsten und Rohpökelwaren wird L.m. durch den Herstellungsprozess nicht abgetötet. Bei Produkten mit starker Säuerung ($\text{pH} \leq 5$) und gleichzeitig starker Abtrocknung ist eine Untersuchung auf L.m. nicht notwendig. Die Lebensmittelsicherheitskriterien gelten bis zum Ende der Haltbarkeitsdauer.

Werden Produkte, die auf L.m. zu untersuchen sind, gesliced, siehe Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

** 0: kein Risiko 1: geringes Risiko 2: erhöhtes Risiko (Einteilung auf Basis allgemein gültiger Kriterien der Vermehrung von Mikroorganismen)

Empfohlene Mindestuntersuchungshäufigkeit für Betriebe, die maximal 7,5 t Fleischerzeugnisse pro Woche herstellen:

1 Produkt aus der höchsten Risikogruppe pro Jahr; sind mehrere Produkte in der höchsten Risikogruppe, ist in den Folgejahren jeweils ein anderes Produkt zu untersuchen.

Grenzwerte:

L.m. \leq 100 KBE/g zum Ende der Haltbarkeitsdauer

Salmonellen – nicht nachweisbar in 25 g; bei Brühwürsten aus Geflügelfleisch, roh in Verkehr gebracht und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt (z.B. rohe Geflügelbratwürste) – nicht nachweisbar in 10 g, ab 1.1.2010 in 25 g nicht nachweisbar.

Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen:

Mikrobiologische Untersuchungen (Abklatschtest u.ä.) von Oberflächen sind nicht ausdrücklich vorgeschrieben. Sie stellen jedoch ein mögliches Instrument im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar, um den Erfolg von Reinigung und Desinfektion anhand der Gesamtkeimzahl (Richtwert: \leq 10 Kolonien/cm²) und/oder der Enterobacteriaceenzahl (Richtwert: \leq 1 Kolonie/cm²) zu überprüfen. In der Regel wird dazu ein Abklatschtest verwendet, den der Lebensmittelunternehmer selbst durchführen und auswerten darf.

Werden Produkte, die auf L.m. zu untersuchen sind, gesliced, so besteht für den Lebensmittelunternehmer die Verpflichtung, die produktberührenden Oberflächen (Messer, Förderbänder) auf das Vorhandensein von L.m. nach der Reinigung und Desinfektion zu untersuchen. Es wird empfohlen, diese Untersuchung in der gleichen Frequenz wie die Produktuntersuchungen auf L.m. durchzuführen.

17. Untersuchungsergebnisse

Befunde/Gutachten hier einheften

18. Rückverfolgbarkeit

Leitlinie für die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen

(Beilage 18)

19. Kontrollberichte

Hygienekontrollen durch amtlichen Tierarzt

Angeordnete Maßnahmen, Bescheide

STAMMDATENBLATT

Firmenbezeichnung:

Identitätskennzeichen:

Anschrift:

Telefonnummer:

Faxnummer:

E-mail:

Geschäftsführer:

Hygieneverantwortlicher:

Baujahr des Betriebes:

Letzter Umbau:

Fleisch von	Schlachtung	Zerlegung	Herstellung
Rinder > 6 Monate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rinder < 6 Monate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schweine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schafe, Ziegen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einhufer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geflügel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hasentiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farmwild	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frei lebendes Wild	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Lebendtiertransport**
- Fleischtransport**
- Ausnahmegenehmigung für den Transport von ungekühltem Fleisch**

Zulassung für:

- Sekt. 0** Kühlhäuser, Umpackzentren, Großmärkte
- Sekt. I** Rotfleisch (Schlachtung, Zerlegung)
- Sekt. II** Geflügel (Schlachtung, Zerlegung)
- Sekt. III** Farmwild (Schlachtung, Zerlegung)
- Sekt. IV** Wild (Bearbeitungsbetrieb, Zerlegung)
- Sekt. V** Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch
- Sekt. VI** Fleischerzeugnisse
- Sekt. VIII** Fischbetriebe
- Sekt. IX** Milchbetriebe
- Sekt. XII** ausgeschmolzene tierische Fette, Grammeln/Grieben
- Sekt. XIII** Verarbeitungsbetriebe für Mägen, Blasen und Därme

- Tierfutterhersteller**

Zulassung für den Export in folgende Drittstaaten:

Produktion und Lagerung:

Schlachtung/Woche: Rinder Kälber Schweine

.....

Betäubungsmethode: Rinder Schweine

.....

Maximale Schlachtkapazität/Stunde: Rinder Schweine

.....

Zerlegung/Woche (in Tonnen):

Herstellung/Woche (in Tonnen):

Kühlkapazität (in Tonnen):

Tiefkühlkapazität (in Tonnen):

Arbeitszeiten: **Mo:** **Di:** **Mi:** **Do:** **Fr:** **Sa:** **So:**

Anzahl der Beschäftigten:

Außen- und Stallbereich:

Transport:

Schlachtung:

Verwaltung:

Zerlegung:

Reinigung: (Eigen- oder Fremdpersonal)

Herstellung:

Sonstiges:

Technik:

Wasserversorgung:

öffentliche Wasserversorgungsanlage

Brunnen

Zertifizierungen:

Datum der Erstellung:

CHECKLISTE AUSSENBEREICHE, STALLUNGEN UND WARTEBUCHTEN

SCHLACHTHOFEIGENE ENTLADESTELLE

⇒ **Boden:** trittsicher

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Seitliche Abgrenzung** (z.B. Geländer, Gitter, Stangen) bei vorhandenen Treibgängen und Rampen:
vorhanden

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

WASCHPLATZ FÜR LEBENDTIERTRANSPORTMITTEL

(nicht zutreffend bei behördlicher Ausnahmegenehmigung)

- vorhanden
- Abweichung: behoben am:

LAGERBEREICH ODER -PLATZ FÜR GÜLLE, MAGEN- UND DARM- INHALT

(nur zutreffend, wenn Gülle, Magen- und Darminhalt am Schlachthofgelände gelagert werden)

- vorhanden
- Abweichung: behoben am:

STALLUNGEN – Ausnahme: Stallung nur notwendig für Tiere, die über Nacht im Schlachtbetrieb verbleiben (siehe Lebensmittel- Anpassungsverordnung).

- ⇒ **Größe:** ausreichend (Liegen, Aufstehen und Erreichen der Tränken für die Tiere möglich)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Boden:** wasserundurchlässig, trittsicher
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Tränke** (z.B. Behälter): vorhanden und funktionsfähig
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Fütterungseinrichtung:** vorhanden, wenn Tiere länger als 12 Stunden stehen
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Belüftung:** ausreichend
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Platz für Schlacht tieruntersuchung/Identifizierung** der Tiere: vorhanden
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Beleuchtung:** ausreichend (50 LUX)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Beleuchtungsmöglichkeit für die Inspektion und Schlacht tieruntersuchung:** ausreichend (540 LUX), auch mobile Beleuchtung möglich
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE SCHLACHTRAUM

Gibt es eine Schlachtstraße?
 oder
 Werden mehrere Arbeitsgänge an demselben Platz durchgeführt?

Schlachtstraße	an ein und demselben Platz
<p>⇒ räumliche Trennung, das bedeutet eigene Bereiche für</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betäubung und Entblutung - bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen, - Ausnehmen und weiteres Zurichten - Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen - Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet. - Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung - Versand von Fleisch - das Leeren/Reinigen der Mägen und Därme (zeitliche Trennung nur nach behördlicher Erlaubnis zulässig) - bei Rindern, Schafen und Ziegen: zusätzliche Bestimmungen bezüglich SRM und Kopffleischgewinnung beachten. 	<p>⇒ zeitliche Trennung für</p>

⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Abflüsse:** müssen abgedeckt und geruchssicher sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Decken: müssen (leicht) sauber zu halten sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Fenster:** leicht zu reinigen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Betäubungsgerät in Reserve:** vorhanden und funktionsfähig

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte:** Wasser mind. 82°C oder gleichwertiges System

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** in der Nähe des Arbeitsplatzes; vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z.B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (540 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Belüftung:** ausreichend; bei künstlicher Belüftung muss Luftstrom von reinem zum unreinem Bereich geleitet werden.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Behälter** für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind: getrennt nach Kategorie gekennzeichnet (1, 2, 3), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert. SRM ist nach der Entfernung einzufärben.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Abwasseranlage:** ausreichend, bei Schlachtung Sieb mit max. 6 mm – Lochung; die Abwässer von z.B. Waschbecken, Desinfektionsvorrichtungen sind so abzuleiten, dass kein Spritzwasser auf Fleisch gelangt.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE ZERLEGUNGSRAUM FÜR FRISCHES FLEISCH / HERSTELLUNGSRAUM FÜR FLEISCHERZEUGNISSE / RAUM ZUM AUFSCHNEIDEN UND VERPACKEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

Ein und derselbe Raum kann für die Schlachtung, das Zerlegen, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Die Schlachtung ist von der Zerlegung, dem Herstellen und dem Aufschneiden/Verpacken stets **zeitlich** zu trennen.
- Die Zerlegung, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken kann **gemeinsam** erfolgen, wenn der Raum groß genug ist und sichergestellt wird, dass essfertige Erzeugnisse nicht durch frisches Fleisch oder Zwischenprodukte beeinträchtigt werden.

Die Erleichterung bezüglich des Zerlegens gilt gemäß Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung nur für Betriebe, die max. 250 Tonnen Fleisch/Jahr zerlegen.

⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Abflüsse:** müssen abgedeckt und geruchssicher sein; bei Anfall von SRM in der Zerlegung (Wirbelsäule von Rindern ab 2 Jahren, Schädel ab 12 Monate, Wirbelsäule bei Schafen ab 12 Monaten), Sieb mit max. 6 mm - Lochung

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Fenster:** leicht zu reinigen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte:** Wasser mind. 82°C oder gleichwertiges System; Desinfektionsvorrichtung muss nicht im ZerleGERaum/Herstellungsraum sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z.B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (540 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Belüftung:** ausreichend; künstlich oder natürlich

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Kühlanlage für Zerlegung:** vorhanden (Raumtemperatur höchstens +12°C); eine Kühlanlage ist nicht erforderlich,

- für die Zerlegung, wenn auf andere Weise +7°C Innentemperatur bei Fleisch bzw. +3°C bei Nebenprodukten zum menschlichen Genuss sichergestellt ist bzw.
- für die Verarbeitung. .

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:** getrennt nach Kategorie gekennzeichnet (1, 2, 3), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert. SRM ist nach der Entfernung einzufärben.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE KÜHLRAUM

Ein und derselbe Kühlraum kann für die **gemeinsame** Lagerung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse dürfen nur abgetrennt voneinander im Kühlraum gelagert werden, es sei denn, dass das frische Fleisch oder die Fleischerzeugnisse durch eine Umhüllung oder Verpackung (kein Karton) geschützt sind.
- Schlachtkörper, die abgekühlt werden, dürfen nicht gemeinsam mit Fleisch und Fleischerzeugnissen gelagert werden, es sei denn, diese sind durch eine luftdichte Umhüllung oder Verpackung (z.B. wasserdampfundurchlässige Wursthülle, Vakuumverpackung udgl.) geschützt. Bei der schon eingelagerten Ware darf die jeweilige maximale Lagertemperatur nicht überschritten werden.

⇒ **Größe:** ausreichend

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Beleuchtung:** ausreichend (100 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Kühlanlage:** so dimensioniert, sodass eine kontinuierliche Temperaturabsenkung des Fleisches und nach der Abkühlung einen Innentemperatur des Fleisches von nicht mehr als +7 Grad C bzw. der Nebenprodukte von nicht mehr als +3 Grad C gewährleistet ist.

Für Fleischerzeugnisse ist die produktspezifische Temperatur einzuhalten.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Tiefkühlanlage:** so dimensioniert, so dass Lebensmittel, die als „tiefgekühlt“, „tiefgefroren“, „TK-Kost“ bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind, ein Halten der Temperatur von -18° C oder tiefer gewährleistet ist.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Temperaturüberwachung:** Fernregistrierthermometer oder Minimum/Maximum-Thermometer im (Tief-)Kühlraum

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Beanstandetes Fleisch:** Möglichkeit zur getrennten Kühlung (eigener Kühlraum oder Abtrennung im Kühlraum), so dass anderes Fleisch und tierische Nebenprodukte nicht nachteilig beeinflusst werden (geschlossene, gekennzeichnete Behälter).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE REIFERAUM

⇒ **Fußböden/Wände/Decken/Türen:** leicht zu reinigen

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Beleuchtung:** ausreichend (100 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Ordnungsgemäße Lagerung:** keine Boden- oder Wandberührung des Lagergutes

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE KOMMISSIONIER-/VERSANDRAUM

Wenn eine zeitliche Trennung zwischen dem Bearbeiten des Fleisches (z. B. Schlachten, Zerlegen, Umhüllen bzw. Herstellen von Fleischerzeugnissen) und dem Kommissionieren sowie dem Verladen erfolgt, ist kein eigener Raum für Verladen erforderlich. D.h. bei einer zeitlichen Trennung kann der Schlachtraum, Zerlegeraum bzw. Herstellungsraum als Kommissionier-/Versandraum dienen. Auch ein Gang kann ein Kommissionier-/Versandraum sein.

⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Abflüsse:** müssen abgedeckt und geruchssicher sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Fenster:** leicht zu reinigen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Beilage 3e

- ⇒ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z.B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein, sofern mit offenem Fleisch und Fleischerzeugnissen hantiert wird.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (500 LUX)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Belüftung:** ausreichend; künstlich oder natürlich
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Kühleinrichtung:** nur erforderlich, wenn nicht auf andere Weise +7°C Innentemperatur bei Fleisch bzw. +3°C bei Nebenprodukten zum menschlichen Genuss bzw. die produktspezifische Lagertemperatur des jeweiligen Fleischerzeugnisses sicher gestellt ist.

CHECKLISTE PERSONALRÄUME, SONSTIGE RÄUME UND BEREICHE

Toilette:

- ⇒ **Zugang:** nicht direkt zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** Raum vor oder in der Toilette; vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z.B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Kleiderhaken:** für Arbeitskleidung
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Belüftung:** nach außen
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Beleuchtung:** ausreichend (200 LUX)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

Umkleideraum:

Wenn sichergestellt ist, dass die Arbeitskleidung nicht verunreinigt wird, ist bei Kleinbetrieben kein Umkleideraum erforderlich. Jedenfalls darf mit der Arbeitskleidung nicht durch unreine Bereiche (z.B. Stall, Freifläche) gegangen werden.

- ⇒ **Umkleideraum:** vorhanden;
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

Waschplätze/Duschen/Waschraum: s. § 34 Arbeitsstätten-VO

Lagerung:

⇒ **Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:** kein eigener Raum dafür erforderlich, aber nur in Bereichen, in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial:** kein eigener Raum dafür erforderlich; darf Lebensmittel nicht hygienisch nachteilig beeinflussen; Umhüllungsmaterial muss hygienisch einwandfrei gelagert werden.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Arbeitsplatz für den tierärztlichen Dienst:

⇒ **Schrank für Tierarzt:** abschließbar, wenn vom Tierarzt Utensilien hinterlassen werden; kein eigener Raum dafür erforderlich.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE TIERISCHE NEBENPRODUKTE, DIE NICHT FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR SIND

Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, sind z. B.

Kategorie 1:

- Spezifiziertes Risikomaterial (einschließlich Tierkörper und Tierkörperteile, die solches enthalten)
- Siebreste von der Wiederkäuerschlachtung
- Material von Tieren, denen verbotene Substanzen verabreicht wurden

Kategorie 2:

- Gülle, Magen- und Darminhalt
- Siebreste von anderen Schlachtungen als Wiederkäuerschlachtungen
- Verendete Tiere, die kein Spezifiziertes Risikomaterial enthalten
- Material von Tieren, die Rückstände von Arzneimitteln und Kontaminanten enthalten
- beanstandete Tierkörperteile, sofern sie nicht Kategorie 1 oder 3 sind.

Kategorie 3:

- genusstaugliche Schlachtkörper, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
- genussuntaugliche Schlachtkörper, sofern sie kein SRM oder Rückstände enthalten oder aus anderen Gründen unter Kategorie 1 oder 2 einzustufen sind
- genussuntaugliche Schlachtkörper (z.B. Brühwasserlungen)
- Häute, Hufe, Hörner und Borsten sowie Blut von Nichtwiederkäuern
- Lebensmittel, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind

⇒ **Behälter für tierische Nebenprodukte im Freien:** getrennt nach Kategorie (1, 2, 3) gekennzeichnet, geschlossen, leicht zu reinigen und desinfizieren sowie dicht.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Behälter für tierische Nebenprodukte und andere Abfallbehälter in einem Betriebsraum (Abfallsammelraum):** Raum muss sauber und frei von Ungeziefern sein; Behälter getrennt nach Kategorie (1, 2, 3) der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 gekennzeichnet, leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung ist gegeben:**

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **SRM Material wird eingefärbt:**

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

FALLEN- UND KÖDERAUFSTELLPLAN

(hier einfügen)

Häufigkeit der Kontrolle	
Schaben	
Ratten	
Mäuse	
Sonstige	

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT

Nummer des Köders laut Aufstellplan	Datum der Kontrolle	Befall	Maßnahmen	Unterschrift

Alle Köder, bei denen bei einem Kontrolldurchgang kein Befall festgestellt wurde, können in einer Zeile zusammengefasst werden.

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN - MUSTER

Räume/ Transportfahr- zeuge	Mittel	Name des verwendeten Mittels	Häufigkeit	Anmerkungen
Stallung	Wasser		Nach Gebrauch	
Lebendtier-LKW	Wasser und Desinfektion		Nach jeder Vollentladung	
Arbeitsraum/ Gänge, in denen mit offenem Fleisch/Fleisch- erzeugnissen umgegangen wird				
Fliesen, Fußböden, Türen, Roste, Abläufe	Reiniger + Fettlöser		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion, trocknen und lüften
Decken und obere Wände	Reiniger		Nach Bedarf	Reste entfernen, achten auf Schmutz, Staubansammlungen, Schimmel und Algen
Messer (vor Fleischunter- suchung)	Wasser +82°C		Nach jedem Tier	Sterilbecken (oder gleichwertige anerkannte Methode)
Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneidbretter, Kleingeräte, Messer (nach Fleischunter- suchung)	Heißwasser, Reiniger + Fettlöser		je nach Arbeitsablauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr +65°C
Arbeitsflächen	Reiniger		nach jedem Arbeitsende und im Falle einer Kontamination (z.B. Eiter)	
	Flächen- desinfektionsmittel			
Einrichtungs- gegenstände wie Spüle, Wasch- becken, Ausguss, Desinfizier- einrichtungen	Heißwasser, Reiniger + Fettlöser		nach Bedarf	

Beilage 6

Wasserauslässe, wie z.B. Schläuche, Brauseköpfe, in Maschinen eingebaute Zuführungen und Auslässe, Eismaschine	Reiniger (sauer, Kalk lösend)		nach Bedarf	
Kühlräume für offenes Fleisch/ Fleischerzeugnisse Kühlschränke	Reiniger Flächen- desinfektionsmittel		nach Entleerung, mindestens 1 mal wöchentlich	
Kühlraum für umhülltes od. verpacktes Fleisch/ Fleischerzeugnisse und Tiefkühlräume	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		Nach Bedarf	
(Trocken-) Lagerraum bzw. Lagerbereich für tierische Nebenprodukte	Reiniger		1 x monatlich	
Fleischtransportfahrzeuge	Heißwasser, Reiniger und Desinfektion		Nach jeder Vollentladung	

Die Mittel sind entsprechend der jeweiligen Gebrauchsanweisung hinsichtlich Konzentration, Temperatur und Einwirkzeit zu verwenden.

Ort, Datum:

Unterschrift Verantwortlicher:

REINIGUNGS- UND DESINFIZIERUNGSPLAN – LEERFORMULAR

Räume/ Transport-fahrzeuge	Verwendete Mittel	Häufigkeit	Anmerkungen
Stallung			
Lebendtier-LKW			
Arbeitsraum/Gänge, in denen mit offenem Fleisch/Fleischerzeugnissen umgegangen wird			
Fliesen, Fußböden, Türen, Roste, Abläufe			
Decken und obere Wände			
Messer (vor Fleischuntersuchung)			
Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneidbretter, Kleingeräte, Messer (nach Fleischuntersuchung)			
Arbeitsflächen			
Einrichtungsgegenstände wie Spüle, Waschbecken, Abguss, Desinfiziereinrichtungen			
Wasserauslässe, wie z.B. Schläuche, Brauseköpfe, in Maschinen eingebaute Zuführungen und Auslässe, Eismaschine			

Beilage 6a

Kühlräume für offenes Fleisch/ Fleischerzeugnisse, Kühlschränke			
Kühlraum für umhülltes od. verpacktes Fleisch/ Fleischerzeugnisse und Tiefkühlräume			
(Trocken-) Lagerraum bzw. Lagerbereich für tierische Nebenprodukte			
Fleischtransportfahrzeuge			

Die Mittel sind entsprechend der jeweiligen Gebrauchsanweisung hinsichtlich Konzentration, Temperatur und Einwirkzeit zu verwenden.

Ort, Datum:

Unterschrift Verantwortlicher:

**AUFZEICHNUNG DES ÜBERSCHREITENS DER MAXIMAL
ZULÄSSIGEN RAUMTEMPERATUR**

Datum	Raum	Raumtemperatur	Maßnahmen	Unterschrift

CHECKLISTE BETÄUBUNG

1. Bolzenschussbetäubung

Checkliste für die Überprüfung des Gerätes, korrekter Ansatz des Gerätes, Zeitdauer bis zur Entblutung,

- ⇒ **Ruhigstellung der Tiere vor der Betäubung:** ausreichend, Kopf fixiert
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Bolzenschussapparat:** ordentlicher Pflege- und Wartungszustand, Bolzen gerade, vor dem Schuss vollkommen im Schaft, Bolzenrand scharf
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Reservegerät:** vorhanden, ordentlicher Pflege- und Wartungszustand
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Patronen:** Lagerung trocken, in entsprechender Stärke vorhanden
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Richtiger Ansatz:** Kreuzungspunkt zweier gedachter Linien zwischen Augenmitte und Mitte des gegenüberliegenden Hornansatzes, senkrecht zur Stirnfläche, fest angedrückt
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Zeit vom Bolzenschuss bis zum Entblutestich:**
- beim Rind max. 60 sek.
- beim Schwein, hornlosem Schaf, Pferd max. 20 sek.
- bei behorntem Schaf, Ziege max. 15 sek.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

⇒ **Betäubungserfolg:**

- Tiere stürzen sofort zusammen
- keine Aufstehversuche
- Aussetzen der regelmäßigen Atmung
- starre, unbewegte Augen
- kein Lid- und Hornhautreflex
- keine Reaktion auf Entblutestich

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

2. Elektrobetäubung

⇒ **Elektrobetäubungsanlage:** Gerät zur Impedanzmessung vorhanden, akustisches oder optisches Signal zur Anzeige des Stromflusses vorhanden, Spannungs- oder Strommesser im Sichtfeld der ausführenden Person

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

2.1 Elektrobetäubung - Schwein

⇒ **Korrektur Ansatz der Elektroden:** Strom fließt durch das Gehirn, Haut befeuchtet

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Stromstärke:** mind. 1,3 Ampere, mind. 4 sek.; der Stromstärkeverlauf ist in Betrieben, die mehr als 1000 GVE/Jahr mit dieser Anlage betäuben, ständig aufzuzeichnen und ein Jahr aufzubewahren.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Zeit von der Elektrobetäubung bis zum Entblutestich:** max. 10 sek.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Betäubungserfolg:**

Erstarren während des Stromflusses
Aussetzen der regelmäßigen Atmung
Steifer Körper für ca. 10 sek.
danach Entspannung und Bewegungen
keine gerichtete Bewegung der Augen
keine Reaktion auf Entblutestich

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

2.2 Elektrobetäubung-Schaf, Ziege

⇒ **Korrektur Ansatz der Elektroden:** Strom fließt durch das Gehirn, Haut befeuchtet, überschüssige Wolle entfernt

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Stromstärke:** mind. 1,0 Ampere, mind. 4 sek.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Zeit von der Elektrobetäubung bis zum Entblutestich:** max. 10 sek.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Betäubungserfolg:**

Erstarren während des Stromflusses
Aussetzen der regelmäßigen Atmung
Steifer Körper für ca. 10 sek.
danach Entspannung und Bewegungen
keine gerichtete Bewegung der Augen
keine Reaktion auf Entblutestich

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

3. CO₂-Betäubung-Schwein

⇒ **CO₂-Betäubungsanlage:** Gerät zur Messung der Gaskonzentration mit optischem oder akustischem Warnsignal, dessen Sensor am Haltepunkt angebracht sein muss.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **CO₂-Betäubungsanlage:**

Einstieg ebenerdig ohne Schwellen oder Gefälle

Kammer mit indirekter Beleuchtung

Kammer auf Anhaltehöhe von außen einsichtig

mind. 2 Schweine gleichzeitig in Kammer

Kammer ausreichend groß (Schwein kann ohne Einengung des Brustkorbes aufrecht stehen)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **CO₂-Konzentration:** mind. 84 % (für Anlagen, die vor dem 1. 1. 2005 gebaut wurden, besteht eine Übergangsfrist bis 31. 12. 2009, geforderte Mindestkonzentration 70 %); die CO₂-Konzentration ist in Betrieben, die mehr als 1000 GVE/Jahr mit dieser Anlage betäuben, ständig aufzuzeichnen und die Aufzeichnungen ein Jahr aufzubewahren.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Verweildauer:** mind. 100 sek., wobei innerhalb von 20 sek. der Haltepunkt der Anlage erreicht werden muss.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Zeit von der CO₂-Betäubung bis zum Entblutestich:** max. 45 sek.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Betäubungserfolg:**

Aussetzen der regelmäßigen Atmung

Kein Hornhautreflex

keine gerichtete Bewegung der Augen

keine Reaktion auf Entblutestich

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Gerät zur Nachbetäubung:** griff- und einsatzbereit

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

GRUNDSÄTZE DER ARBEITSHYGIENE Schlachtung/Zerlegung

- 1) Schlachtkörper dürfen mit der äußeren Haut, dem Magen-Darm-Inhalt, Harn, Milch (Euter), Eiter, SRM und sonstigen Verunreinigungen nicht in Kontakt kommen.
 - ⇒ 2-Messer-Technik: Das 1. Messer wird z. B. durch einen Hautschnitt unrein. Es wird gereinigt und desinfiziert. Während dessen wird mit einem 2. Messer weitergearbeitet.
 - ⇒ Zwischenzeitliche Reinigung der Hände
 - ⇒ Schnitt von innen nach außen
 - Verunreinigungen am Schlachtkörper (z.B. Magen-Darm-Inhalt, Milch, Eiter usw.) sind abzutragen und nicht abzuwaschen.
- 2) Das Abwaschen der Schlachtkörper mit Wasser darf nicht zum Entfernen von Verschmutzungen dienen. Verschmutzungen sind großflächig mit dem Messer abzutragen.
- 3) Ein Abspülen der Schlachtkörper darf erst nach der Fleischuntersuchung erfolgen, ausgenommen in Kleinbetrieben, wenn die Fleischuntersuchung nicht unmittelbar nach der Schlachtung durchgeführt wird.
- 4) Das Ausrinnen von Magen- und Darminhalt ist durch eine geeignete Methode zu verhindern.
- 5) Nach jedem Schlachtkörper sowie nach jeder Kontamination sind Messer, Zangen, Sägen und Hände zu reinigen und zu desinfizieren.
- 6) Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte Innereien dürfen nicht mit dem Boden oder mit Tritt- oder Seitenflächen von Podesten in Kontakt kommen.
- 7) Das Rückenmark ist bei Rindern und Schafen ab 1 Jahr, Darm bei Rindern, sowie die Milz bei Schafen zu entfernen und als SRM zu entsorgen.
- 8) Untersuchte Schlachtkörper und Nebenprodukte (z.B. Köpfe, Unterfüße, Schwanz, sofern abgetrennt; Innereien, Filz, Nierenstock) dürfen nicht mit nicht-untersuchten Schlachtkörpern und Nebenprodukten in Kontakt kommen. Der Schlachtkörper und die dazu gehörenden Organe müssen bis zur Fleischuntersuchung aufbewahrt und einander zuordenbar sein.
- 9) Schlachtkörper sind nach der Schlachtung unverzüglich bis zu einer Temperatur von +7 Grad C oder weniger abzukühlen. Nebenprodukte zum menschlichen Genuss bis zu +3 Grad C oder weniger. Ausgenommen Warmtransport oder Warmzerlegung (mit behördlicher Bewilligung, maximal zwei Stunden).
- 10) Messer und Arbeitsflächen, die verunreinigt werden (z.B. Abszesse, Bodenkontakt, sonstige Verunreinigungen), sind vor jeder weiteren Verwendung zu reinigen und desinfizieren.
- 11) Allenfalls anfallendes SRM (Schädel von über 1 Jahr alten Rindern) ist bei der Zerlegung als SRM zu entsorgen.

**GRUNDSÄTZE DER ARBEITSHYGIENE
Herstellung von Fleischerzeugnissen**

- 12) Direkter oder indirekter Kontakt zwischen Frischfleisch und Fleischerzeugnissen ist zu vermeiden.
- 13) Besonderes Augenmerk ist auf den Umgang mit Fleischerzeugnissen nach einem Kritischen Steuerpunkt zu legen, insbesondere beim Aufschneiden und Verpacken (Gefahr der Rekontamination).
- 14) Kontaminationen durch Witterungseinflüsse, Boden, Schädlingsbekämpfungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie durch Abfälle sind zu vermeiden.

GRUNDSÄTZE DER PERSONALHYGIENE

Die nachstehenden Hygienerichtlinien gelten für Personen in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben und Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen, die **unmittelbar mit frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen** in Berührung kommen:

1. Die **Arbeitskleidung** besteht sowohl für Frauen als auch Männer aus Hose, ein den Oberkörper inklusive Achsel bedeckendes Kleidungsstück (z.B. Mantel, Jacke, T-Shirt), Schuhen und einer Kopfbedeckung, die das Haupthaar umhüllt.

Die Arbeitskleidung muss am Beginn des Arbeitstages sauber und trocken sein (keine sichtbaren Verschmutzungen).

Arbeitskleidung darf mit Straßenkleidung nicht in Berührung kommen.

2. Während des Schlachtens (bis zur Fleischuntersuchung) ist über der Arbeitskleidung eine **Plastikschürze** oder dergleichen zu tragen.
3. **Uhren** und **Schmuck** an Armen und Händen, sowie Ohrklips und -stecker sind verboten.

4. Die **Hände** sind

- vor Arbeitsbeginn
- nach jeder Pause
- nach jedem WC-Besuch
- bei Bedarf (siehe Arbeitskleidung)

zu reinigen und desinfizieren.

5. **Essen, Trinken und Rauchen** ist verboten. Frischfleisch darf nicht **angeniast** oder **angehustet** werden.

6. **Fingernägel** müssen sauber und kurz geschnitten sein. Lackierte oder falsche Fingernägel sind verboten.

7. Die Leitlinie zur Sicherung der **gesundheitlichen Anforderungen** an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln ist einzuhalten.

LEITLINIE ZUR SICHERUNG DER GESUNDHEITLICHEN ANFORDERUNGEN AN PERSONEN BEIM UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Diese Leitlinie dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Forderungen der Verordnung (EU) 852/2004.

1. Tätigkeitshindernisse

1.1. Personen, die

- 1.1.1. an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht¹
- 1.1.2. infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können
- 1.1.3. bestimmte Krankheitserreger² ausscheiden, oder dürfen nicht tätig sein, wenn sie beim Umgang mit den in Absatz 2 beispielsweise genannten Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.

1.2. Die Tätigkeitshindernisse gelten auch für den Bereich der Direktvermarktung.

2. Lebensmittel

- Lebensmittel im Sinne dieser Leitlinie sind beispielsweise
- Fleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

3. Belehrung und Dokumentation

3.1. Personen dürfen im Sinne dieser Richtlinie nur dann Tätigkeiten ausüben, wenn sie über die unter 1. genannten Tätigkeitshindernisse und über die damit verbundenen Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und nach der Belehrung nachweislich (siehe Anhang)

¹ Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, eine andere infektiöse Gastroenteritis, Virushepatitis A oder E, offene Tuberkulose, Amöbenruhr

² Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli, Cholera vibrio

² Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli, Cholera vibrien, Entamoeba histolytica

erklärt haben, dass ihnen – ihre Person betreffend – keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

Beilage 11a

- 3.2. Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person derartige Tätigkeitshindernisse <http://www.sidiblume.de/info-rom/biostoff/ - p42> bestehen, wird durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen, dass solche nicht oder nicht mehr bestehen.
- 3.3. Treten bei Personen nach Beginn Ihrer Beschäftigung Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie auf, sind sie verpflichtet, diese ihrem Arbeitgeber oder Vorgesetzten unverzüglich mitzuteilen.
- 3.4. Werden dem Arbeitgeber oder Vorgesetzten Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitshindernis im Sinne dieser Leitlinie begründen, so leitet dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen ein.
- 3.5. Personen, einschließlich Arbeitgeber und Vorgesetzte, die eine Tätigkeit im Sinne dieser Richtlinie ausüben, werden nach Aufnahme ihrer Tätigkeit jährlich über die Tätigkeitshindernisse und über die damit verbundenen Verpflichtungen belehrt. Die Belehrung wird in Form des Anhangs „Schriftliche Belehrung“ nachweislich dokumentiert. Ein Exemplar dieser Dokumentation wird beim Arbeitgeber aufbewahrt. Eine Gleichschrift wird der im Sinne dieser Leitlinie tätigen Person vor Aufnahme der Tätigkeit und nach jeder Belehrung ausgehändigt.
- 3.6. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Hygieneschulung des Personals, die in der Lebensmittelhygiene-Verordnung und in den für Lebensmittelbereiche geltenden Hygieneverordnungen gefordert wird.

ANHANG

der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

Fa.

(Firmenwortlaut)(Adresse)

Der Unterzeichnete,

(Name, Geburtsdatum des Arbeitnehmers),

bestätigt, über folgende Inhalte belehrt worden zu sein:

1. Bei ihrer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln können Personen Krankheitserreger auf diese übertragen, wenn sie nachstehende Anzeichen bestimmter Krankheiten aufweisen oder solche vor einiger Zeit an sich festgestellt haben.
2. In diesen Fällen müssen sie den Betriebsinhaber oder seinem Beauftragten daher unverzüglich melden, wenn sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:
 - Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen (Verdacht auf bakterielle Ruhr, Salmonelleninfektion oder andere bakterielle Erkrankungen);
 - blutig schleimige Durchfälle, Bauchkrämpfe, gewöhnlich ohne Fieber (Amöbenruhr)
 - schweres Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung und später erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus);
 - "reiswasserartige" Durchfälle (leicht getrübte, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
 - Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
 - infizierte Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);
 - lang anhaltender chronischer Husten mit Auswurf und Gewichtsverlust, Nachtschweiß usw. (Verdacht auf Tuberkulose).
3. Auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.
4. Tritt oder trat eine der unter 2. genannten Krankheitsanzeichen auf, muss unbedingt der Rat des Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch genommen werden. Dieser ist über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren.

5. Personen, die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht, die infizierte Wunden aufweisen, die an Hautkrankheiten leiden oder bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie bei ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.
6. Der Unterfertigte erklärt, dass ihm – seine Person betreffend – keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

Datum

Unterschrift

ERLÄUTERUNGEN

zur

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

Einschlägige Fragen und Antworten

1. Welche Personen müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachten?

Personen, die beispielsweise mit folgenden Lebensmitteln Umgang haben:

- Fleisch, und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus.
- Eiprodukte. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durch erhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Gebrauchsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist. Dies schließt auch die Tätigkeit in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés, in sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung und in der Direktvermarktung ein.

Die Personen müssen zur Ausübung von Tätigkeiten gemäß der Leitlinie beim Umgang mit Lebensmitteln den Anhang mit der schriftlichen Belehrung zur Kenntnis genommen haben.

2. Warum müssen von Personen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Die schriftliche Belehrung soll den Betroffenen helfen, Tätigkeitshindernisse im Sinne der Leitlinie zu erkennen und die Begründung vermitteln, warum Personen, die grundsätzlich geeignet erscheinen, in der Lebensmittelproduktion zu arbeiten, trotzdem während einer fiebrigen Erkrankung, mit Wunden, durch die sie Krankheitserreger in Lebensmittel einbringen können oder wenn sie an einem Darminfekt leiden, nicht tätig sein dürfen.

In diesen Fällen haben sie, bevor sie (wieder) ihre Tätigkeit aufnehmen, einen Arzt aufzusuchen. Dieser wird zu entscheiden haben, wann sie – nach Ausheilung der Erkrankung – (wieder) tätig sein können.

Solcherart erkrankte Personen können nämlich, wenn sie nicht vom Produktionsprozess ferngehalten werden, Lebensmittel mit krankheitserregenden Mikroorganismen kontaminieren. In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können wiederum Menschen an Lebensmittelinfektionen oder –vergiftungen schwer erkranken.

Auch in Gaststätten oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und bei der Direktvermarktung kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen

Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

3. Welche Krankheiten stellen Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln dar?

Personalhygienische Forderungen der Verordnung für allgemeine Lebensmittelhygiene (Lebensmittelhygieneverordnung 1997) und der anderer für Lebensmittelbereiche geltender Hygieneverordnungen bestimmen daher, dass Personen beim Umgang mit Lebensmitteln die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Vorhandensein von infizierten Wunden oder Vorliegen einer Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.
- Nachweis einer Ausscheidung der folgenden Krankheitserreger bei erfolgter Untersuchung einer Stuhlprobe (ohne sich krank fühlen zu müssen):
- Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien, Choleravibrionen, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.

4. Bei welchen Krankheiten von Personen besteht ein Risiko der Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel?

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle.

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind.

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer. Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben.

Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Bei beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Hausarztes, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Cholera

Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist reiswasserartig ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten).

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika). Deshalb sollte bei Reisen in ein

Risikogebiet der Rat des Hausarztes, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle eingeholt werden.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte

Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Shigellose ist keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Eier, Rohmilch) aufgenommen werden. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen können auch durch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) verursacht werden.

Hepatitis A oder E

Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis- A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 – 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird.

Während das Hepatitis- A-Virus auch in Europa zirkuliert, kommt das Hepatitis- E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Hausarztes, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Tuberkulose

Äußert sich in lang anhaltendem chronischem Husten, insbesondere Husten mit Auswurf und Allgemeinsymptomen, wie Gewichtsverlust, Nachtschweiß u. Ä.

5. Bei welchen Krankheitserscheinungen sind Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln gegeben?

Solche liegen bei folgenden Erkrankungerscheinungen vor:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen)
- reiswasserartige Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust sind typisch für Cholera

- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

6. Welche Verpflichtungen ergeben sich bei Feststellung oder Verdacht einer Erkrankung oder bei Auftreten von Krankheitserscheinungen für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln?

Treten die genannten Krankheitszeichen auf, ist unbedingt der Rat des Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch zu nehmen. Dieser ist über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren. Außerdem besteht die Verpflichtung, unverzüglich den Vorgesetzten über die Krankheitsanzeichen zu informieren.

LEITLINIE FÜR DIE PERSONALSCHULUNG

1. Allgemeine Anforderungen

Es ist zweckmäßig einen Schulungsplan zu erstellen, um alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen erfassen und die regelmäßige Schulung überwachen zu können. Dieser Plan soll auf den Betrieb abgestimmt sein und klarlegen, in welchen Zeiträumen die Mitarbeiter in Fragen der Hygiene geschult werden. Auch ist es zweckmäßig, immer einen zweiten Termin vorzusehen, um die Teilnahme aller Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu ermöglichen.

2. Schulungsplan und Schulungsthemen

Im Schulungsplan sollen auch die Schulungsthemen festgelegt werden.

3. Häufigkeit

Jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin ist mindestens einmal im Jahr bzw. bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes zu schulen.

4. Spezielle Erfordernisse

Die Schulungen sollen je nach Verantwortungsbereich des Mitarbeiters/der Mitarbeiterin gestaltet und entweder durch interne (z.B. Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden. Für die Schulung interner Experten soll das Schulungsangebot der verschiedenen Anbieter genutzt werden.

5. Dokumentation

Die durchgeführten Schulungen einschließlich der Grundeinweisung für Neuanfänger sind zu dokumentieren.

Die Dokumentation soll

- die Teilnehmer
- das Schulungsthema
- die Schulungsdauer und
- die Vortragenden

umfassen.

Auch Fachliteratur, Merkblätter, Fachseminare und ähnliche Veranstaltungen sind in das Schulungsprogramm bzw. die Dokumentation aufzunehmen.

6. Kontrolle der Schulung

Die Wirksamkeit der Schulungen soll in regelmäßigen Abständen überprüft und gegebenenfalls entsprechende Maßnahmen bzw. Nachschulungen vorgenommen werden.

Anmerkung:

Auf die ÖNORMEN „Lebensmittelhygiene Hygieneschulung“ N 1000-1 (Teil 1: Begriffe) und N 1000-2 (Teil 2: Durchführung) wird hingewiesen.

ANWENDUNG DER HACCP-GRUNDSÄTZE

Ermittlung von Gefahren für die menschliche Gesundheit bei frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen

Biologische Gefahren	
<p>Bakterien</p> <p>z. B. Aeromonas hydrophila, Bacillus cereus, Brucella, Campylobacter jejuni, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Salmonella spp., Staphylococcus aureus, Streptococcus, Yersinia enterocolitica</p> <p>Toxinbildende Schimmelpilze</p>	<p>Parasiten</p> <p>z. B. Sarcocystis hominis/suihominis, Taenia saginata, Taenia solium, Toxoplasma gondii, Trichinella spiralis)</p> <p>Viren</p> <p>z. B. Noroviren</p> <p>Prionen</p> <p>BSE/TSE-Erreger</p>

Chemische Gefahren
<p>Kontaminanten (z. B. Schwermetalle, Dioxin) und Rückstände (z. B. Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel); Allergene</p>

Physikalische Gefahren
<p>Fremdkörper (z. B. Knochensplitter, abgebrochene Injektionsnadeln, Mikrochip, Maschinenteile, Kunststoffsplitter, Wurstclips)</p> <p>Radionuklide</p>

BESTIMMUNG DER KRITISCHEN STEUERPUNKTE

Bei der Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte ist die Beachtung der Guten Hygienepraxis, insbesondere der Informationen zur Lebensmittelkette, der Arbeits- und Personalhygiene und der amtlichen Monitoringprogramme Voraussetzung.

Kritischer Steuerpunkt ist eine Prozessstufe im Betriebsablauf bezogen auf die hergestellten Lebensmittel, an dem eine Kontrolle unverzichtbar ist, um Gefahren zu verhüten, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren.

Eine solche Prozessstufe ist nur dann ein Kritischer Steuerpunkt, wenn sich ein Grenzwert und ein wirksames Verfahren zu seiner Überwachung festlegen lassen. Ein Verfahren ist jedenfalls dann wirksam, wenn eine lückenlose Beobachtung/Messung möglich ist und Abhilfemaßnahmen unverzüglich ergriffen werden können.

Wenn kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt wird, sind die ermittelten Gefahren durch die Gute Hygienepraxis zu beherrschen.

Schlachtung und Zerlegung:

- Das von den ermittelten **physikalischen** und **chemischen** Gefahren ausgehende Risiko ist als gering zu bewerten.
- Das durch **biologische** Gefahren, die im lebenden Tier bereits vorhanden sind (z.B.: Parasiten, BSE/TSE-Erreger, Bakterien), bestehende Risiko wird durch die Fleischuntersuchung auf ein akzeptables Maß verringert.
- Das durch biologische Gefahren, die im Schlachtprozess oder danach auf das Fleisch gelangen (z.B.: durch bakterielle Kontamination), auftretende Risiko, wird durch Einhaltung einer guten Personal- und Arbeitshygiene, insbesondere einer guten Abkühlung, Kühlung und Abtrocknung der Fleischoberfläche möglichst gering gehalten.
- Ein weiterer Reduktionsschritt ist im Zuge der Schlachtung und Zerlegung nicht möglich.

Es wurde daher im Bereich Schlachtung und Zerlegung kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt.

Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen:

- Das von den ermittelten **physikalischen** und **chemischen** Gefahren ausgehende Risiko ist als gering zu bewerten. Durch sorgfältiges Arbeiten (Gute Herstellungspraxis) wird das Risiko von Fremdkörpern auf ein annehmbares Maß verringert (z.B. die Wurstmasse von geplatzten Wursthäuten frei von Wurstclips halten).

Daher wird bezüglich dieser Gefahren kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt.

- Von den ermittelten **biologischen** Gefahren werden
 - *Aeromonas hydrophila*
 - *Bacillus cereus*
 - *Brucella* spp.
 - *Campylobacter jejuni*
 - *Clostridium botulinum*
 - *Clostridium perfringens*
 - *Escherichia coli*
 - *Listeria monocytogenes*
 - *Salmonella* spp.
 - *Staphylococcus aureus*
 - *Streptococcus* spp.
 - *Yersinia enterocolitica*

als für die menschliche Gesundheit relevant erkannt.

A. Produktgruppe essfertige Brühwürste, Kochwürste, Kochpökelwaren (auch in geschlossenen Behältnissen, z. B. in Gläsern):

Festlegung des Kritischen Steuerpunktes:

Der Prozessschritt „Erhitzen“ ist der Kritische Steuerpunkt.

Festlegung des Grenzwertes:

Eine Kerntemperatur von mindestens +68° C für eine Zeitdauer von mindestens 20 Minuten ist einzuhalten.

(Hinweis: Wenn diese Produkte aus/mit Geflügelfleisch hergestellt sind, ist eine Kerntemperatur von mindestens 70° C für eine Zeitdauer von mindestens 15 Minuten einzuhalten.)

Wenn andere Zeit-/Temperatur-Verhältnisse angewandt werden, ist nachzuweisen, dass der Abtötungseffekt der oben genannten Mikroorganismen gewährleistet ist. Für Sporenbilder (*Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens* und *Bacillus cereus*) reichen zwar diese

Beilage 15a

Temperatur-/Zeit-Verhältnisse nicht für eine Abtötung aus, aber durch eine produktspezifische Lagerung entsprechend der guten Herstellungspraxis (z.B. Kühlung, Abtrocknung) werden diese am Auskeimen gehindert.

Festlegung eines Verfahrens zur Überwachung:

Messung der Kerntemperatur mittels kalibriertem Thermometer oder Bestimmung von Temperatur und Zeitwerten für die jeweilige Anlage und das jeweilige Produkt.

Festlegung von Korrekturmaßnahmen:

Weiteres Erhitzen bis zum Erreichen des festgelegten Grenzwertes.

Verifizierungsverfahren:

Überwachung bzw. Kalibrierung des Kerntemperaturmessgerätes bzw. bei Bestimmung der Temperatur- und Zeitwertes Überprüfung, ob die Kerntemperatur erreicht wird. Die Verifizierung erfolgt 1 x im Jahr.

Dokumentation:

Bei Herstellungsbetrieben mit einer wöchentlichen Produktion von mehr als 7,5 to Fleischerzeugnissen ist für jede Beendigung eines Erhitzungsprozesses ein Eintrag in das beiliegende Formular (Beilage 13) vorzunehmen.

In Herstellungsbetrieben mit einer wöchentlichen Produktion bis zu 7,5 to Fleischerzeugnissen ist lediglich eine Aufzeichnung im Falle einer Unterschreitung des Grenzwertes in dem dafür vorgesehenen Formular (Beilage 14) vorzunehmen.

B. Nicht essfertige Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse:

Bei Fleischzubereitungen (z. B. Cevapcici, Fleischlaibchen oder mariniertes Fleisch) und nicht essfertigen Fleischerzeugnissen (z. B. rohe Bratwürste, rohes Leberkäsbrät, Selchroller) kann **kein Kritischer Steuerpunkt** festgelegt werden. Bei diesen Produkten ist davon auszugehen, dass die Gefahren durch eine Erhitzung des Produktes beim Endverbraucher beherrscht werden.

C. Rohwürste und Rohpökelfleisch:

Die biologischen Gefahren werden bei der Herstellung dieser Produkte durch die gemeinsame Anwendung verschiedener Methoden der Haltbarmachung (z.B. Salzen/Pökeln, Säuerung, Abtrocknung) beherrscht (Hürdenttechnologie).

Versagt eine dieser Methoden, so verändern sich die sensorischen Eigenschaften des Endproduktes deutlich.

Daher wird im Rahmen der Guten Herstellungspraxis eine Prüfung der sensorischen Eigenschaften, wie z.B. Säuerung/Reifung und eine Überprüfung der Abtrocknung, bei jeder Charge durchgeführt.

AUFZEICHNUNG DES ERHITZUNGSPROZESSES

Datum	Produkt	Zeitpunkt der Messung und Messergebnis		Nach der Korrektur (Nacherhitzen)	
		Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur

**AUFZEICHNUNG DES UNTERSCHREITENS DES
GRENZWERTES BEIM ERHITZUNGSPROZESS**

(für Herstellungsbetriebe $\leq 7,5$ to Fleischerzeugnisse/Woche)

Datum	Produkt	Zeitpunkt der Messung und Messergebnis		Nach der Korrektur (Nacherhitzen)	
		Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur

Lebensmittelbetrieb:

An das Laboratorium:

Antrag auf mikrobiologische Untersuchung gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005

Hinsichtlich Lebensmittelsicherheitskriterien³

- Faschiertes, Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind
- Faschiertes, Fleischzubereitungen, die aus anderem Fleisch als Geflügelfleisch (Schweinfleisch, Rindfleisch, gemischtes Faschiertes usw.) hergestellt werden und zum Verzehr in gegartem Zustand bestimmt sind
- Faschiertes, Fleischzubereitungen, die aus Geflügelfleisch hergestellt werden und zum Verzehr in gegartem Zustand bestimmt sind
- Separatorenfleisch
- Fleischerzeugnisse, die zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt sind (außer Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist)
- Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind
- Verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können
- Verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* nicht begünstigen können (z.B. Produkte mit starker Säuerung ($\text{pH} \leq 5$) und gleichzeitig starker Abtrocknung, Produkte, die in der Verkaufsverpackung nachpasteurisiert werden, Koch- oder Brühwürste im Kunststoffdarm im Ganzen).

Produktbezeichnung:

.....

Hinsichtlich **Prozesshygienekriterien**²

- Untersuchung auf Aerobe mesophile Keimzahl und Enterobacteriaceae bei Schlachtkörperproben von:

..... Rindern Schweinen Schafen Ziegen Pferden

- Untersuchung auf Salmonella bei Schlachtkörperproben von:

..... Rindern Schweinen Schafen Ziegen Pferden

- Untersuchung auf Aerobe mesophile Keimzahl und E. coli

Faschiertes

Separatorenfleisch

- Untersuchung auf E. coli

Fleischzubereitungen

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift und Name des Einsenders

² Zutreffendes ist anzukreuzen.

Hinweise zur Probenahme:

Zur Untersuchung hinsichtlich Lebensmittelsicherheitskriterien bzw. Prozesshygienekriterien bei Fleischzubereitungen, Faschiertem, Separatorenfleisch und Fleischerzeugnissen sind bei jedem Probedurchgang jeweils 5 Proben á mindestens 150 g am Probenziehungstag hintereinander ohne zeitliche Verteilung zu entnehmen.

Zur Untersuchung hinsichtlich Prozesshygienekriterien sind bei Schlachtkörpern von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden zur Untersuchung auf Enterobacteriaceae und der aeroben mesophilen Keimzahl jeweils vier Stellen jedes Schlachtkörpers zu beproben.

Bei jeder Probenahme (einmal wöchentlich)⁴ sind fünf Schlachtkörper nach dem Zufallsprinzip zu beproben.

Bei nicht täglicher Schlachtung sind jeweils fünf Arbeitstage einer Woche gleichzusetzen.

Bei der Beprobung mit Hilfe des destruktiven Verfahrens sind vier Gewebeproben mit einer Gesamtfläche von 20 cm² zu entnehmen⁵.

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf Salmonella ist die Probenahme mit Hilfe eines Kratzschwamms durchzuführen. Die Probefläche muss je gewählter Probenahmestelle mindestens 100 cm² groß sein.

Die 50 Proben sind bei 10 aufeinander folgenden Probedurchgängen zu entnehmen.

Die Lagerung und Beförderung der Proben soll möglichst kurz gehalten werden und die Proben sollen dabei gekühlt (+2 bis +4 °C) und vor Austrocknung geschützt sein.

⁴ Falls sechs aufeinander folgende Probedurchgänge ein befriedigendes Ergebnis erreicht haben, kann die Probenahmehäufigkeit auf eine 14-tägige Untersuchung verringert werden.

⁵ Bei Anwendung des nichtdestruktiven Verfahrens für diesen Zweck ist eine Probefläche je Probestelle von mindestens 100 cm² (50 cm² bei Schlachtkörpern kleiner Wiederkäuer) abzudecken.

Leitlinien

„Rückverfolgbarkeit/Fleisch/Fleischerzeugnisse“

Empfehlung

im Sinne der Leitlinien zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln gemäß Artikel 18 und 19 der Verordnung (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Jänner 2002 für die Rückverfolgbarkeit

in Fleischbe- und –verarbeitungsbetrieben

1. Allgemeines

Jeder Lebensmittelunternehmer muss der Behörde auf Anfrage für jeden verwendeten Rohstoff (einschließlich bearbeitete Zwischenprodukte) die unmittelbaren Vorlieferanten und für jedes abgegebene Produkt die unmittelbaren Abnehmer (ausgenommen Abgabe an Letztverbraucher) bekannt geben können.

Nicht sichere Lebensmittel müssen aus dem Markt genommen werden können.

2. Dokumentationsanforderungen

Der Lebensmittelunternehmer führt laufend eine Eingangs- und Ausgangsdokumentation durch.

2.1 Eingangsdokumentation:

Der unmittelbare Vorlieferant eines Rohstoffes/Ware ergibt sich aus dem Lieferschein oder der Rechnung jeder Anlieferung/jedes Einkaufes. Diese enthalten folgende Elemente:

- Produktbezeichnung
- Menge
- Datum der Lieferung
- Lieferschein-Nummer/Rechnungs-Nummer
- Lieferantendaten

2.2 Ausgangsdokumentation:

Der unmittelbare Abnehmer einer Ware (ausgenommen Letztverbraucher) ergibt sich aus dem Lieferschein oder der Rechnung. Diese enthalten folgende Elemente:

- Produktbezeichnung
- Menge
- Datum der Lieferung
- Lieferschein-Nummer/Rechnungs-Nummer
- Lieferantendaten

2.3 Vorgangsweise bei selbst erzeugten bzw. bearbeiteten Produkten:

2.3.1 Vom Enderzeugnis zu den Vorlieferanten:

Um in einem konkreten Fall den/die unmittelbaren Vorlieferanten benennen zu können, wird wie folgt vorgegangen:

1. Feststellung des Auslieferungs-/Verkaufszeitpunktes des Produktes
2. Feststellung des Produktionszeitpunktes,
z. B. aufgrund der Mindesthaltbarkeitsdauer oder der Loskennzeichnung des Produktes.
3. Feststellung der Zutaten
Aus der Rezeptur ergeben sich die betroffenen Rohstoffe.
4. Feststellung des betreffenden Zeitraumes
Aufgrund der Verweildauer des betroffenen Rohstoffes im Betrieb wird der Zeitraum möglicher Anlieferungen/Einkäufe für den betroffenen Rohstoff festgelegt.
Die Verweildauer ist die Zeitspanne, die ein Rohstoff im Betrieb verbringt. Dabei werden Maßnahmen, die die Verweildauer verlängern (z.B. Tiefkühlen) berücksichtigt.
5. Feststellung des/der unmittelbaren Vorlieferanten

Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Eingangsdokumentation die Lieferanten genannt.

2.3.2 Vom Rohstoff zum Abnehmer des Produktes:

Um in einem konkreten Fall den/die unmittelbaren Abnehmer (ausgenommen Letztverbraucher) benennen zu können, wird wie folgt vorgegangen:

1. Feststellung des Anlieferungs-/Kaufzeitpunktes des betroffenen Rohstoffes
2. Feststellung der Produkte, in denen der betroffene Rohstoff eingesetzt wurde.
Aus den Rezepturen ergeben sich die betroffenen Produkte.
3. Feststellung des Produktionszeitraumes
Z. B. aufgrund der Verweildauer des Rohstoffes im Betrieb wird auf den Zeitraum der Produktion bezüglich des betreffenden Rohstoffes rückgerechnet.
Die Verweildauer ist die Zeitspanne, die ein Rohstoff/Ware im Betrieb verbringt. Dabei werden Maßnahmen, die die Verweildauer verlängern (z. B. Tiefkühlen) berücksichtigt.
4. Feststellung des betreffenden Zeitraumes
Z. B. auf Grund des Mindesthaltbarkeitsdatums oder der Loskennzeichnung des Produktes wird der Zeitraum der Auslieferungen/Verkäufe des Produktes festgelegt.
5. Feststellung des/der unmittelbaren Abnehmer/s
Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Ausgangsdokumentation die Abnehmer genannt.

2.4 Vorgangsweise bei Handelswaren:

Um in einem konkreten Fall den unmittelbaren Vorlieferanten benennen zu können, wird wie folgt vorgegangen:

1. Feststellung des Auslieferungs-/Verkaufszeitpunktes
2. Feststellung des betroffenen Zeitraumes
Aufgrund der Verweildauer der betroffenen Ware im Betrieb wird der Zeitraum möglicher Anlieferung/Einkäufe für die betroffene Ware festgelegt.
3. Feststellung des/der unmittelbaren Vorlieferanten
Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Eingangsdokumentation die Lieferanten genannt.