



Rundschreiben zur Desinfektion von Arbeitsgeräten in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben und Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen

Referenz	PCCB/S3/GDS/1123560	Datum	30/01/2018
Aktuelle Fassung	2.1	Anwendung ab	Datum der Veröffentlichung
Schlüsselworte	Desinfektion von Arbeitsgeräten, Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe, Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen		

Verfasst von	Genehmigt von
Tom Van Vooren, Attaché	Pierre Naassens, Generaldirektor ad interim

1. Ziel

Dieses Rundschreiben zielt darauf ab, die Anwendungsbedingungen von anderen Methoden als die Vorgehensweise mit Wasser bei einer Temperatur von 82 °C für die Desinfektion von Arbeitsgeräten in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben und Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, festzulegen.

2. Anwendungsbereich

Desinfektion von Arbeitsgeräten in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben und Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29 April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

3.2. Weitere

Stellungnahme¹ des (ehemaligen) Wissenschaftlichen Ausschusses für Veterinärmaßnahmen im Zusammenhang mit der öffentlichen Gesundheit vom 20.-21.06.2001: die Reinigung und Desinfektion von Messern in der Fleisch- und Geflügelindustrie.

¹ Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health: the cleaning and disinfection of knives in the meat and poultry industry: https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-12/sci-com_scv_out43_en.pdf

4. Definitionen und Abkürzungen

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

LKE: Lokale Kontrolleinheit

FÖD: Föderaler Öffentlicher Dienst

5. Alternative Methoden zur Desinfektion von Werkzeugen

Entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 853/2004² müssen Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe und Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen. Das Ziel dieser Verordnung ist die Verhinderung der Kontaminierung des Fleisches durch verunreinigte Werkzeuge wie Messer.

Wenn ein Betreiber ein anderes Desinfektionssystem (z. B. eine chemische oder physikalische Methode) anwenden will, ist eine Vorabgenehmigung durch FASNK erforderlich.

5.1. Genehmigung: individuell oder sektoral

5.1.1. Sektorale Ebene

Der Sektor kann ein gut dokumentiertes Dossier mit Vorschlägen zu einer oder mehreren alternativen Desinfektionsmethoden einreichen. Ein solches Dossier wird vom Wissenschaftlichen Ausschuss der FASNK beurteilt.

Wenn eine oder mehrere Methoden vom Wissenschaftlichen Ausschuss bestätigt werden und wenn ein Betreiber eine dieser Methoden anwenden will, braucht er nur den für die Kontrolle zuständigen Veterinär zu informieren, dass er eine bestätigte Methode anwendet und ihm das System der Eigenkontrolle für den entsprechend angepassten Betrieb vorlegen.

Bis zum jetzigen Zeitpunkt ist keine alternative Desinfektionsmethode vom Wissenschaftlichen Ausschuss der FASNK bestätigt worden

5.1.2. Individuelle Ebene

Wenn ein individueller Betrieb eine alternative Methode anwenden möchte, die vom Wissenschaftlichen Ausschuss nicht bestätigt wurde, würde es ihm obliegen, die vollständige Gleichwertigkeit zwischen der Methode, die er anwenden möchte, und der Methode, Wasser bei einer Temperatur von 82 °C einzusetzen, zu beweisen. In diesem Fall muss der Betreiber selber ein vollständig dokumentiertes Dossier der für seinen Betrieb zuständigen LKE vorlegen.

² Verordnung (EG) Nr. 853/2004:

- als Haustiere gehaltene Huftiere: Anhang III, Abschnitt I, Kapitel II, Punkt 3 (Schlachthöfe) und Anhang III, Abschnitt I, Kapitel III, Punkt 5 (Zerlegebetriebe)
- Geflügel und Hasentiere: Anhang III, Abschnitt II, Kapitel II, Punkt 3 (Schlachthöfe) und Anhang III, Abschnitt II, Kapitel III, Punkt 1e (Zerlegebetriebe)
- Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen : Anhang III, Abschnitt V, Kapitel I, Punkt 5

5.2. Bestandteile des Dossiers

5.2.1. Methode, die von einem unabhängigen wissenschaftlichen Institut anerkannt worden ist

Wenn die vorgeschlagene alternative Methode **eine Methode ist, die bereits von einem unabhängigen wissenschaftlichen Institut anerkannt worden ist**, z. B. eine unter Punkt 3.2. aufgeführte Stellungnahme, genügt es, wenn das Dossier folgende Elemente enthält:

- Anwendungsbereich: Art des Betriebes, Art der Arbeitsgeräte (Messer, Maschinen,...), für die die Methode angewendet werden soll, die Nahrungsmittel, die mit den Arbeitsgeräten in Kontakt kommen, die Bereiche im Unternehmen, wo die Methode angewendet werden soll, ...
- eine genaue Beschreibung der Methode (Beschreibung jeder Stufe aller Arbeitsgänge), zusammen mit allen relevanten technischen Daten (Einwirkzeit, Temperatur, chemische Zusammensetzung und Konzentration der verwendeten Produkte, ...).
Wenn chemische Produkte verwendet werden, müssen sie wie Biozide genehmigt sein (Genehmigung vom FÖD Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt³). Die Verwendung eines genehmigten Biozids, wie in der Genehmigung des FÖD aufgeführt, muss ebenso mit dem Anwendungsbereich und den möglichen Anwendungsvorschriften (z. B. für eine Substanz, die für die Desinfektion von Arbeitsgeräten in der Nahrungsmittelindustrie genehmigt ist) korrespondieren.
- die für das System der Eigenkontrolle vorgesehenen Anpassungen (siehe Punkt 5.3.)
- die entsprechende wissenschaftliche Veröffentlichung mit Verweis auf die relevanten Daten dieser Veröffentlichung.
Wenn ein Biozid verwendet wird, für das die FÖD-Genehmigung, außer einem spezifischen Verwendungszweck (z. B. die Desinfektion von Messern in Schlachthöfen), ebenso spezifische Anwendungsvorschriften (insbesondere die Wirkungsdauer, die Temperatur und die Biozid-Konzentration) aufführt und das Biozid genau in dieser Art und Weise angewendet werden soll, ist es nicht notwendig, Verweise auf eine wissenschaftliche Veröffentlichung zu geben. In diesem Fall genügt ein Verweis auf die Genehmigung vom FÖD Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt⁴.

5.2.2. Methode, die nicht von einem unabhängigen wissenschaftlichen Institut anerkannt worden ist

Wenn **keine wissenschaftliche Stellungnahme** für die vorgeschlagene Methode vorliegt, muss ein ausreichend dokumentiertes Dossier eingebracht werden. Ein solches Dossier muss mindestens folgende Elemente enthalten:

- Anwendungsbereich: Art des Betriebes, Art der Arbeitsgeräte (Messer, Maschinen, ...), für die die Methode angewendet werden soll, die Nahrungsmittel, die mit den Arbeitsgeräten in Kontakt kommen, die Bereiche im Unternehmen, wo die Methode angewendet werden soll, ...

³ <https://www.health.belgium.be/de>: Umwelt > Chemische Stoffe > Biozide

⁴ Ein Biozid darf nur bei Beachtung der in der Genehmigung aufgeführten Anforderungen verwendet werden.

- eine genaue Beschreibung der Methode (Beschreibung jeder Stufe aller Arbeitsgänge), zusammen mit allen relevanten technischen Daten (Einwirkzeit, Temperatur, chemische Zusammensetzung und Konzentration der verwendeten Produkte, ...). Wenn chemische Produkte angewendet werden, müssen sie wie Biozid genehmigt werden (Genehmigung vom FÖD Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt).
Die Verwendung eines genehmigten Biozids, wie in der Genehmigung des FÖD aufgeführt, muss ebenso mit dem Anwendungsbereich und den möglichen Anwendungsvorschriften (z. B. für eine Substanz, die für die Desinfektion von Arbeitsgeräten in der Nahrungsmittelindustrie genehmigt ist) korrespondieren.
- die für das System der Eigenkontrolle vorgesehenen Anpassungen (siehe Punkt 5.3.)
- die möglichen Nachteile der Methode (z. B. im Hinblick auf Rückstände, Biofilmbildung) und wie diese beseitigt werden können
- die Beweiskraft für die Effizienz der Methode: eine Desinfektion mit dieser Methode muss die gleiche Wirkung haben wie eine Desinfektion mit Wasser bei einer Temperatur von 82 °C. Das muss mit bakteriologischen Analysen (die Gesamtkeimzahl, die Enterobacteriaceae und Salmonella) der Oberfläche der Arbeitsgeräte, die desinfiziert wurden, nachgewiesen werden:
 - einerseits mit Wasser bei 82 °C, und
 - andererseits durch die alternative Methode.

Das Prüfprotokoll muss derart sein, dass es eine genügende Anzahl von Proben gibt, die über einen ausreichend langen Zeitraum (von mehreren Tagen bis zu mehreren Wochen) unter vergleichbaren Bedingungen für die beiden Desinfektionsmethoden (Desinfektion derselben Arbeitsgeräte im Arbeitsbereich, zu ähnlichen Zeitpunkten, ...) gesammelt wurden. Die Proben müssen mit Abstrichupfern oder Kontaktplatten vor und nach der Desinfektion der Arbeitsgeräte, und zwar zu verschiedenen Tageszeitpunkten der Produktion, genommen werden. Außerdem muss die Dauer jeder Desinfektion gemessen und registriert werden. Der Vergleich der mit den 2 Methoden - Wasser bei 82 °C einerseits, und die alternative Methode andererseits - erhaltenen Analyseergebnisse soll mit Hilfe eines entsprechenden statistischen Tests (z. B. ein Test t) erfolgen.

- die Beweiskraft der Unbedenklichkeit der Methode für die öffentliche Gesundheit. Wenn es um die Verwendung eines Biozids geht, genügt ein Verweis auf die Genehmigung des FÖD Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt.

5.3. Systeme der Eigenkontrolle

Wenn die Genehmigung für die Verwendung eines festgelegten alternativen Systems erhalten wurde, muss die Anwendung der Methode im System der Eigenkontrolle des Betriebs beschrieben werden:

- Beschreibung der Methode: Anwendungsbereich, Funktionsweise, technische Daten
- Arbeitsanweisungen: detaillierte Beschreibung für jede Stufe aller Arbeitsgänge
- Folgeaktivitäten (z. B. Überwachung der Konzentrationen der chemischen Substanzen, Überwachung der Zeit-Temperatur-Kombination, ...), einschließlich Korrekturmaßnahmen im Fall von Nichtübereinstimmung, sowie Registrierung der durchgeführten Kontrollen

- Verifikationsmaßnahmen der Methode:

Die Häufigkeit der Verifikation ist mindestens 1 x im Monat. Die anhaltende Wirksamkeit der alternativen Methode muss durch bakteriologische Analysen (Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae und Salmonella) der Oberfläche der desinfizierten Arbeitsgeräte nachgewiesen werden. Die Häufigkeit, die Anzahl der Proben, die Methoden der Probenahmen und die Maßnahmen, die im Fall von Nichtübereinstimmung ergriffen werden, müssen festgelegt sein.

Wenn im Laufe eines Jahres alle Verifikationsanalysen konform sind, kann die Häufigkeit der Verifikation auf 1 x alle 2 Monate reduziert werden.

Wenn ein Ergebnis nicht übereinstimmt, muss die Ursache ermittelt und Korrekturmaßnahmen müssen so schnell wie möglich ergriffen werden, maximal binnen 3 Arbeitstagen. Falls sich binnen der 3 Arbeitstage keine Maßnahme als wirksam erweist, muss dann auf eine Desinfektion mit Wasser bei einer Temperatur von mindestens 82 °C zurückgegriffen werden. Sobald effiziente Korrekturmaßnahmen ergriffen wurden (die Ursache des abweichenden Resultats wurde identifiziert und korrigiert), kann die alternative Methode erneut angewendet werden. Während der ersten 4 Wochen ab dem ersten Tag der Anwendung von Korrekturmaßnahmen muss eine Verifikation mindestens jede Woche stattfinden. Falls ein Ergebnis im Laufe dieses Zeitraums von 4 Wochen erneut nicht übereinstimmt, muss die zuständige LKE darüber informiert werden und die Anwendung der alternativen Methode sollte unterbleiben. Diese ist sofort durch eine Desinfektion mit Wasser bei einer Temperatur von 82°C zu ersetzen.

Wenn alle Ergebnisse während des Verifikationszeitraums von 4 Wochen konform sind, geht die Häufigkeit der Verifikation auf das Niveau zurück, das vor dem nicht konformen Ergebnis bestand.

6. Anhänge

/

7. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Fassung	Anwendung ab	Grund und Tragweite der Überarbeitung
1	14/11/2013	Erste Fassung
2	10/06/2014	Klarstellung zu den Verifikationsmaßnahmen der Methode im Rahmen des Systems der Eigenkontrolle
2.1	Datum der Veröffentlichung	Die einzige Anpassung ist die Änderung von PKE in LKE.