



Rundschreiben über die Verwendung von Milchsäure in Rinderschlachthöfen

Referenz	PCCB/S2/GDS/1019324	Datum	31.01.2018
Aktuelle Version	1.1	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Schlachthöfe, Milchsäure, Schlachtkörper, Rinder		

Verfasst von	Genehmigt von
De Smedt Griet, Attaché	Diricks Herman, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Ziel des vorliegenden Rundschreibens ist es, auf die regulatorischen Anforderungen in Bezug auf die Verwendung von Milchsäure in Rinderschlachthöfen hinzuweisen.

2. Anwendungsbereich

Schlachtung von Rindern

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EU) Nr. 101/2013 der Kommission vom 4. Februar 2013 über die Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Rinderschlachtkörpern

Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

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

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

3.2. Andere

Rundschreiben vom 07.11.2012 (PCCB/S2/GDS/927854)¹ über die Schlachthygiene bei als Haustiere gehaltenen Huftieren

Wissenschaftliches Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 26.07.2011² zur Bewertung der Sicherheit und Wirksamkeit von Milchsäure zur Entfernung der mikrobiologischen Oberflächenverunreinigung von Rinderschlachtkörpern und deren Schnittabfällen

Schnellgutachten 23-2012 des Wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK vom 14.09.2012 mit dem Titel „Avis rapide concernant l'utilisation d'acide lactique sur les carcasses de bovins“ (Schnellgutachten über die Verwendung von Milchsäure auf Rinderschlachtkörpern) (Dossier Sci Com 2012/22)

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

LKE: Lokale Kontrolleinheit

5. Verwendung von Milchsäure auf Rinderschlachtkörpern

Die Verordnung (EU) Nr. 101/2013 ist am 25. Februar 2013 in Kraft getreten. Diese Verordnung gilt unmittelbar in allen Mitgliedstaaten und richtet sich an Betreiber von Rinderschlachthöfen. Seit dem 25. Februar 2013 dürfen Schlachthofbetreiber Milchsäure auf ganzen Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln von Rindern benutzen, um die mikrobiologische Oberflächenverunreinigung des Fleisches zu verringern. Schlachthofbetreiber, die von dieser Möglichkeit Gebrauch machen möchten, müssen bestimmte Bedingungen beachten. Diese Bedingungen sind im Nachstehenden aufgelistet und erläutert.

5.1. Bedingungen bezüglich der Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobieller Oberflächenverunreinigungen

1. Milchsäurelösungen dürfen nur aus Milchsäure zubereitet werden, die den Spezifikationen der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 entspricht. Es handelt sich vor allem um folgende Spezifikationen:

- **Definition:** Milchsäure (E 270) besteht aus einem Gemisch von Milchsäure ($C_3H_6O_3$) und Milchsäurelactat ($C_6H_{10}O_5$). Sie wird durch Milchsäuregärung von Zucker gewonnen bzw. synthetisch hergestellt. Milchsäure ist hygroskopisch. Wenn durch Sieden eingedampft, kondensiert sie zu Milchsäurelactat, das bei Verdünnung und Erhitzen zu Milchsäure hydrolysiert.
Einecs: 200-018-0
Chemische Bezeichnung: Milchsäure; 2-Hydroxypropionsäure; 1-Hydroxyethan-1-carbonsäure
Chemische Formel: $C_3 H_6 O_3$
Molmasse: 90,08
Gehalt: mindestens 76 %
- **Beschreibung:** farbloser oder gelblicher, fast geruchloser zäher bis fester Stoff
- **Merkmale:** Lactat-Test: besteht Test

¹ Siehe die Website der FASNK: www.fasnk.be

² Siehe die Website der EFSA: www.efsa.europa.eu

- **Reinheit:**
 - Sulfatasche: höchstens 0,1 %
 - Chlorid: höchstens 0,2 %
 - Sulfat: höchstens 0,25 %
 - Eisen: höchstens 10 mg/kg
 - Arsen: höchstens 3 mg/kg
 - Blei: höchstens 2 mg/kg
 - Quecksilber: höchstens 1 mg/kg

Bemerkung: Diese Spezifikation gilt für eine 80%ige wässrige Lösung; für schwächere wässrige Lösungen werden die Werte nach dem Milchsäuregehalt berechnet.

2. Milchsäurelösungen dürfen nur auf ganzen Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln von einheimischen Rindern (einschließlich der Arten *Bubalus* und *Bison*) im Schlachthof verwendet werden, unabhängig vom Alter der Rinder (Kalbfleisch kommt somit auch in Betracht).

3. Milchsäurelösungen dürfen nur durch Besprühen oder Einnebeln mit einer Milchsäurelösung von 2-5 % in Trinkwasser bei einer Temperatur von höchstens 55 °C verwendet werden.

Der Vorgang des Besprühens oder des Einnebelns muss sich auf die Behandlung der Schlachtkörper beschränken; der Nebel darf sich nicht in dem gesamten Schlachtraum verteilen.

4. Milchsäurelösungen müssen unter kontrollierten und überprüfbaren Bedingungen verwendet werden, was zumindest die unter dem Punkt 5.2 aufgelisteten Kriterien einschließt. Deshalb wird die Verwendung von automatisierten Kabinen empfohlen. Die Anwendung erfolgt nach der Fleischuntersuchung und vor der Kühlung.

Die Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen des Fleisches muss in die gute Hygienepaxis und in das auf die HACCP-Grundsätze gestützte Eigenkontrollsystem des Schlachthofs aufgenommen werden. Durch die Verwendung von Milchsäure entfällt nicht die Verpflichtung des Betreibers, die Verordnungsvorschriften hinsichtlich der Lebensmittelhygiene³ einzuhalten. Diese Verwendung darf unter keinen Umständen als Ersatz für die gute Hygienepaxis oder als Alternative zur Einhaltung der Verordnungsvorschriften (in Bezug auf die Hygiene) angesehen werden.

5. Milchsäurelösungen dürfen nicht auf Schlachtkörpern mit einer sichtbaren Verschmutzung verwendet werden.

Jede sichtbare Verschmutzung (Ausscheidungen, Haare, Inhalt des Magen-Darm-Trakts, Schmiermittel usw.) des Fleisches muss umgehend entfernt werden, indem sie herausgeschnitten wird oder mittels einer anderen Behandlung mit vergleichbarer Wirkung beseitigt wird (z. B. eine kurze, sehr lokale und gezielte Behandlung, bei der der verwendete Dampf unmittelbar wieder eingesaugt wird). Die Milchsäure darf erst verwendet werden, nachdem die Verschmutzung beseitigt wurde.

6. Die Anwendung von Milchsäurelösungen darf nicht zu einer irreversiblen physikalischen Veränderung des Fleisches (z. B. Verfärbung) führen.

³ Vorschriften in Bezug auf die Lebensmittelhygiene gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 2073/2005

5.2. HACCP-Mindestkriterien und Kontrollparameter

1. Vor der Anwendung von Milchsäurelösungen auf Schlachtkörpern, deren Hälften oder Vierteln sind Stichproben zwecks Bewertung der mikrobiologischen Kriterien (im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005) zu nehmen.

Die Beprobung der Schlachtkörper zur Bewertung der mikrobiologischen Kriterien muss nach dem Zurichten erfolgen (d. h. der Zeitpunkt, zu dem Eingeweide und andere Schlachtnebenerzeugnisse vollständig aus dem Schlachtkörper entfernt werden). Darüber hinaus wird die Probenahme - je nach verwendetem Probenahmeverfahren - vor Beginn der Kühlung des Fleisches (destruktives Probenahmeverfahren gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005) oder in dem Kühlraum spätestens in den 2 bis 4 Stunden nach der Schlachtung (nichtdestruktives Probenahmeverfahren, das mit dem destruktiven Verfahren gleichwertig ist) durchgeführt. Milchsäurelösungen dürfen nur verwendet werden, nachdem die Schlachtkörper beprobt wurden.

2. Die Milchsäurekonzentration ist während der Behandlung, im Rahmen des HACCP-Plans, durch regelmäßige Überwachung zu überprüfen, zu dokumentieren und aufzuzeichnen.

3. Die Temperatur der Milchsäurelösung ist während der Behandlung, im Rahmen des HACCP-Plans, fortlaufend durch instrumentelle Messungen zu überwachen, zu dokumentieren und aufzuzeichnen.

5.3. Informationen bezüglich der Behandlung

Schlachthofbetreiber, die von Milchsäurelösungen Gebrauch machen, setzen den Betreiber der Niederlassung, der die behandelten ganzen Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel erhält, von der Verwendung der Milchsäure in Kenntnis. Diese Bereitstellung von Informationen muss schriftlich erfolgen.

5.4. Vorherige Zustimmung der FASNK

Da sich die Infrastruktur und der Betrieb des Schlachthofs durch die Verwendung von Milchsäure maßgeblich verändert, muss die Lokale Kontrolleinheit (LKE), in deren Zuständigkeitsbereich der Schlachthof fällt, zeitig darüber informiert werden, dass der Schlachthof vorhat, dieses Produkt zu benutzen. Der Schlachthofbetreiber muss der LKE insbesondere die folgenden Informationen zukommen lassen:

- die vorgesehenen Änderungen betreffend die Infrastruktur,
- die Anpassung des Eigenkontrollsystems,
- der erforderliche Zeitraum für die Anpassung der Infrastruktur und die effektive Umsetzung.

Die LKE nimmt anschließend einen Besuch vor Ort vor, um zu überprüfen, dass die vorgenannten Bedingungen erfüllt sind. Ist dies der Fall, kann die Verwendung von Milchsäure in dem betreffenden Schlachthof genehmigt werden.

6. Anhänge

/

7. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	13/03/2013	Originalfassung
1.1	Datum der Veröffentlichung	Die einzige Anpassung ist die Änderung von PKE in LKE.