



Rundschreiben über die Verwertung von Geflügelfüßen in Schlachthöfen

Referenz	PCCB/S3/794978	Datum	09.11.2020
Aktuelle Version	1.3	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe			

Verfasst von	Gebilligt von
Karolien Vanderschot, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor a.i.

1. Zielsetzung

In Geflügelschlachthöfen werden die Füße in der Regel als nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenerzeugnisse entsorgt. Allerdings kann ausgehend von der Definition des Begriffs „Fleisch“ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durchaus geschlussfolgert werden, dass Füße für den menschlichen Verzehr verwertet werden können. In diesem Fall werden sie natürlich einer tierärztlichen Untersuchung unterzogen und unterliegen anderen Bestimmungen des Hygienepakets.

Da diese Verordnung keine ausdrückliche und spezifische Bestimmung bezüglich der Methode zur Sammlung (Konzipierung der Schlachtlinie, Einrichtungen und Ausrüstungen, Hygiene) und der nötigen Vorgänge, um die Füße in einen für die Verwertung erforderlichen Zustand zu bringen, enthält, hat dieses Rundschreiben zum Ziel, einen allgemeinen Rahmen für diese Vorgänge festzulegen.

2. Anwendungsbereich

In diesem Rundschreiben wird die Sammlung von Füßen für den menschlichen Verzehr in zugelassenen Geflügelschlachthöfen behandelt.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

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

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. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)

Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen)

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

Königlicher Erlass vom 25. Januar 2011 zur Festlegung der Bedingungen für die Untersuchung mit betrieblicher Mitwirkung in Geflügelschlachthöfen

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

FASNK: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

Inspektionen AM: ante mortem (Schlacht tieruntersuchung)

INK-Dokument: Dokument zur Übermittlung von Informationen zur Nahrungsmittelkette

Inspektionen PM: post mortem (Fleischuntersuchung)

LKE: Lokale Kontrolleinheit der FASNK

Fleisch: alle genießbaren Teile der in den Nummern 1.2 bis 1.8 genannten Tiere, einschließlich Blut, (Huftiere, Geflügel, Hasentiere, Klein- und Großwild, Farmwild) (Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang I, I, I)

5. Sammlung von Füßen in zugelassenen Schlachthöfen

5.1. Allgemeine Bedingungen

- Generell müssen zugelassene Schlachthöfe neben den in Anhang II Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 angeführten Anforderungen auch die Anforderungen in Anhang III Abschnitt II Kapitel II und IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beachten. Im Hinblick auf die Vorgänge müssen diese Niederlassungen über einen auf HACCP-Grundsätze gestützten Eigenkontrollplan verfügen und diesen Plan anwenden. Die Gesamtheit dieser konkreten Komponenten wird von der FASNK im Schlachthof kontrolliert.
- Anbieter, die mit der Sammlung von Füßen beginnen möchten, müssen dies zuvor in ihrem Eigenkontrollplan vorsehen und diese Tätigkeit darin aufnehmen. Zu diesem Zweck wird im Nachstehenden ein allgemeiner Rahmen, welcher in Zusammenarbeit mit dem Sektor der industriellen Schlachthöfe erstellt wurde, erläutert. Es obliegt den interessierten Schlachthofbetreibern diesen Rahmen an die Struktur und Vorgänge ihrer Niederlassung anzupassen

und nachzuweisen, dass die umgesetzten Verfahren zur Erreichung der Ziele der vorgenannten Verordnungen beitragen.

- Spätestens 30 Kalendertage vor Aufnahme der Tätigkeit wird die LKE, die für das Unternehmen zuständig ist, schriftlich über diese Tätigkeit unterrichtet.
- Auf Grundlage der vor Ort während der Inspektionen gemachten Feststellungen entscheidet die FASNK von Fall zu Fall und unter Berücksichtigung der spezifischen Situationen der interessierten Schlachthöfe, ob der Schlachthof diese Tätigkeit ausüben kann. Diese Entscheidung wird dem Anbieter schriftlich mitgeteilt.

5.2. Anpassung des Eigenkontrollplans des Schlachthofes

a) Beschreibung der Produktion

Zur hygienischen Sammlung von Füßen werden die Infrastruktur, der Prozessablauf und die Organisation der Vorgänge des Schlachthofes wie folgt angepasst.

1. Die Füße werden nach dem Rupfen abgeschnitten.
2. Die abgeschnittenen Füße bleiben am Hacken hängen oder werden abgenommen und auf einem Förderband oder in einem geschlossenen Transportkanal zu einem Untersuchungs- und Sortierbereich befördert.
3. Die Füße werden mittels eines mechanischen Verfahrens mit Trinkwasser, dessen Gebrauchstemperatur im Eigenkontrollsystem genau wiedergegeben ist, gewaschen. Bei diesem Arbeitsgang werden sie gereinigt und einer ersten Kühlung unterzogen.
4. Die gewaschenen Füße werden mithilfe einer Siebmaschine, einer archimedischen Schraube oder einer ähnlichen Technik von dem Wasser getrennt.
5. Die Geflügelfüße werden entweder auf einem Sortiertisch oder einem Förderband sortiert.
6. Nach der tierärztlichen Untersuchung werden die Füße, die als für den menschlichen Verzehr geeignet befunden wurden, verpackt, gewogen, etikettiert und gekühlt. Die Umhüllungen entsprechen den erforderlichen Anforderungen für Umhüllungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Jede Verpackung ist mit einem Identitätskennzeichen des Schlachthofs versiegelt (frisches Fleisch). Hierbei muss auf dieser Verpackung auch der Hinweis „zur Weiterverarbeitung zum Fleischerzeugnis bestimmt“ aufgebracht sein. Diese Erklärung wird ebenfalls im technischen Datenblatt des Erzeugnisses aufgeführt.
7. Die verpackten und etikettierten Füße werden gekühlt (bei einer maximalen Temperatur von 4°C) oder gefroren (bei einer maximalen Temperatur von -18°C) gelagert. Bei jedweder eventuellen Beförderung zwischen dem Schlachthof und einem externen Kühllager wird die Rückverfolgbarkeit (Identitätskennzeichen + Register IN/OUT) wie bei jeder Etappe innerhalb der Nahrungsmittelkette sichergestellt.

Die Sammlung und Verpackung von Geflügelfüßen für den menschlichen Verzehr erfolgt in einem spezifisch für diesen Zweck vorgesehenen Bereich im Schlachthof, in dem besonders darauf geachtet wird, ein höchstmögliches Hygieneniveau in Bezug auf die Einrichtung, die Funktionsweise und die Instandhaltung zu gewährleisten.

Der Schlachthof muss über eine ausreichende Kühlkapazität verfügen, um nach Beginn der Kühlung - eine Schnellkühlung auf eine Produkttemperatur von $\leq 4^{\circ}\text{C}$ sowie die Trocknung

der Geflügelfüße nach dem Waschen und vor dem Verpacken durch eine geeignete Belüftung – die Kühlkette aufrechtzuerhalten.

Das Prozessablaufdiagramm im Schlachthof wird angepasst, einschließlich der Angaben der Tätigkeiten, deren Durchführung erforderlich ist, um diese Etappen darin aufzunehmen.

b) Datenblatt des Erzeugnisses

Das Unternehmen verfasst ein Datenblatt für das Erzeugnis, welches folgende Angaben enthält:

- Beschreibung des Erzeugnisses; „*Geflügelfüße - für die Weiterverarbeitung zum Fleischerzeugnis bestimmtes Fleisch*“
- Verpackungsart;
- Vorkehrungen für die Lagerung;
- Haltbarkeitsdauer;
- Vorkehrungen für den Gebrauch; „*Fleisch, das nicht für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt ist; kann vertrieben werden, muss aber einer Verarbeitung zum Fleischerzeugnis vor Weitergabe an den Verbraucher unterzogen werden.*“

c) Risikoanalyse und Kontrolle der kritischen Kontrollpunkte:

Das Unternehmen führt bei jeder Etappe der oben beschriebenen Vorgänge eine Risikoanalyse durch.

Spezifische auf die HACCP-Grundsätze gestützte Verfahren zur Kontrolle der Risiken werden festgelegt, angewandt und aufrechterhalten:

– mikrobiologische Qualität der Füße

Eine mikrobiologische Prozesskontrolle wird in den Eigenkontrollplan integriert:

Parameter: Gesamtzahl der aeroben mesophilen Keime bei 30°C

Analysemethode: ISO 4833-1

Richtwert für die Prozesshygiene: $m = 1 \times 10^5$ KBE/g und $M = 1 \times 10^6$ KBE/g

Ergebnis: $< m$ = befriedigend; zwischen m und M = akzeptabel; $> M$ = unbefriedigend

Eine Probe bestehend aus 10 Füßen wird einmal pro Woche untersucht und jedes Mal an einem anderen Wochentag sowie über den Schlachttag verteilt genommen. Wenn die Ergebnisse 6 Wochen lang bei $< M$ liegen, wird die Probenahmehäufigkeit auf eine Analyse alle zwei Wochen festgelegt.

Sobald aus der Analyse ein „unbefriedigendes“ Ergebnis hervorgegangen ist, beginnt ein neuer Probenahmeabschnitt mit der Basishäufigkeit (eine Analyse pro Woche), wobei diese Häufigkeit so lange beibehalten wird, bis wieder in 6 aufeinanderfolgenden Wochen befriedigende oder akzeptable ($< M$) Ergebnisse erzielt worden sind.

Im Falle von „unbefriedigenden“ Ergebnissen ($> M$) werden die erforderlichen Verbesserungsmaßnahmen ergriffen.

Das Kriterium gilt für das Enderzeugnis. Die Füße werden nach dem Rupfen zu Beginn der Schlachtlinie abgeschnitten, abgespült und gewaschen und anschließend sortiert und verpackt, um dann gekühlt und etikettiert zu werden. Der Anbieter beurteilt diese

mikrobiologischen Kriterien und Prozesshygienemaßnahmen jährlich und zwar während des Zeitraums, in dem die Füße für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

– **Vorauswahl der Füße und Unternehmenskontrolle**

• **Vorauswahl**

Vor der Schlachttieruntersuchung (Inspektion AM) wird bei den Gruppen von Geflügel, von denen die Füße genommen werden sollen, ausgehend von den Angaben auf dem INK-Dokument und dem Erscheinungsbild des lebenden Geflügels eine gezielte Vorauswahl getroffen.

Der Betreiber setzt ein schriftliches Verfahren auf, in dem die Kriterien des Unternehmens festgehalten sind.

Dieses Verfahren umschließt zumindest die folgenden Komponenten:

- Die Gruppen sind ordnungsgemäß identifiziert.
- Die INK des Herkunftsbetriebs wurden in den festgelegten Fristen übermittelt, und der Schlachthofbetreiber hat sich vergewissert, dass diese vollständig sind.
- Die Gruppen entstammen keinem Betrieb, der Verboten oder Einschränkungen in Bezug auf die Verbringung aus volkgesundheitlichen oder tiergesundheitlichen Gründen unterliegt.
- Das Geflügel ist sauber.
- Soweit der Verantwortliche dies beurteilen kann, ist das Geflügel bei guter Gesundheit und weist keine Verletzungen an der Fußsohle auf.
- Im Hinblick auf das Tierwohlbefinden ist das Geflügel bei der Ankunft im Schlachthof in einem zufriedenstellenden Zustand.

Der Anbieter unterrichtet den amtlichen Tierarzt über die Gruppen, die er für die Sammlung der Füße ausgewählt hat.

• **Unternehmenskontrolle an der Schlachtlinie**

Zu Beginn der Schlachtlinie wird eine von den ersten 1000 lebenden Vögeln genommene Probe von einem Verantwortlichen des Schlachthofs bewertet. Werden bei zu vielen Füßen Anomalien festgestellt, wird die Gruppe für den menschlichen Verzehr abgelehnt.

• **Unternehmenskontrolle am Packtisch (nach der Fleischuntersuchung (Inspektion PM))**

Vor der Verpackung werden die gewaschenen Füße erneut einer letzten Qualitätskontrolle unterzogen, welche von einem Mitarbeiter des Schlachthofes auf Grundlage der eigenen von dem Unternehmen vorab festgelegten Kriterien durchgeführt wird.

5.3. Tierärztliche Untersuchung

Industrielle Schlachtlinien sind derzeit so aufgebaut, dass Füße vor der Fleischuntersuchung (Inspektion PM) abgeschnitten und entsorgt werden, wodurch Schwierigkeiten bei der Rückverfolgbarkeit von den Schlachtkörpern und den dazugehörigen Füßen entstehen können. Diese Rückverfolgbarkeit ist jedoch eine Voraussetzung, um die für den Verzehr geeigneten Füße erkennen zu können.

Eine spezifische Organisation der Kontrollverfahren wird im Nachstehenden beschrieben, um eine optimale Rückverfolgbarkeit von Füßen und den entsprechenden Schlachtkörpern sicherzustellen.

a) Schlachttieruntersuchung

Durch die Schlachttieruntersuchung (Inspektion AM) wird die Bestätigung für die ausgewählte Gruppe erbracht oder auch nicht. Die Vorauswahl darf die vom amtlichen Tierarzt der FASNK durchgeführte Schlachttieruntersuchung (Inspektion AM) nicht beeinträchtigen.

b) Fleischuntersuchung

Um eine effiziente Untersuchung und die Einhaltung der Hygieneregeln zu gewährleisten, organisiert der Experte der FASNK die Fleischuntersuchung (Inspektion PM) unter Berücksichtigung der konkreten Lage im Schlachthof.

An zumindest zwei Stellen der Schlachtlinie wird eine visuelle Begutachtung vorgenommen. Bei einer Untersuchung mit betrieblicher Mitwirkung übernimmt der Betriebsassistent diese visuelle Begutachtung. Er erhält und befolgt die Anweisungen des zusätzlichen Experten der FASNK. Die dazukommenden Kosten, die durch diese Tätigkeit verursacht werden, werden von dem Anbieter getragen und von der Agentur in Rechnung gestellt. Gibt es in dem Schlachthof kein System für die Untersuchung mit betrieblicher Mitwirkung, nimmt sich ein Experte der FASNK dieser Aufgabe an. Die zusätzlichen Kosten, die durch diese Tätigkeit verursacht werden, werden von dem Anbieter getragen und von der Agentur in Rechnung gestellt.

Konkret laufen die Vorgänge wie folgt ab:

1° Ein Betriebsassistent oder ein Experte der FASNK stellt sich vor den Arbeitsplatz „Abschneiden der Füße“. Ganze Schlachtkörper mit Füßen werden dort sortiert und, falls erforderlich, aus der Linie entfernt. Im Falle einer Untersuchung mit betrieblicher Mitwirkung werden die aussortierten Schlachtkörper (mit Füßen) dem Experten für die Fleischuntersuchung (Inspektion PM) zur Verfügung gehalten.

2° Ein Betriebsassistent oder ein Experte der FASNK stellt sich an den Arbeitsplatz, der auf das Ausweiden folgt und demzufolge der Bereich ist, an dem Schlachtkörper und Eingeweide zusammen vorgezeigt werden. Werden Hühner an diesem zweiten Untersuchungspunkt als genussuntauglich beurteilt, müssen die dazugehörigen Füße - insofern diese bereits abgeschnitten wurden - (oder die gesamte Partie oder der gesamte Inhalt des Behälters, in dem sich die betreffenden Füße bereits befinden) auch aus der Nahrungsmittelkette entfernt werden, es sei denn, die Schlachtkörper wurden aus einem Grund für genussuntauglich erklärt, der keine Auswirkung auf die gesundheitliche Qualität der Füße hat (z.B. ausgedehnte Hämatome, Beschädigung des Schlachtkörpers durch Maschinen, Parasiten, lokale Tumore usw.).

Um zu vermeiden, dass die Füße einer ganzen Gruppe entsorgt werden müssen, kann beschlossen werden, die Füße in „Teilgruppen“ zu erhalten. Wenn sichergestellt wird, dass die zu entfernenden Füße (von Schlachtkörpern, die als genussuntauglich beim zweiten Untersuchungspunkt befunden wurden) einer entsprechenden „Teilgruppe“ zugeordnet werden können, darf die Entfernung folglich auf diese Teilgruppe beschränkt werden.

Die aussortierten Schlachtkörper/Füße werden in Behältern mit der Aufschrift „tierische Nebenerzeugnisse“ und der entsprechenden Kategorie aufbewahrt.

Je nach Grund der Aussortierung werden die Schlachtkörper/Füße, die als genussuntauglich befunden wurden, in Übereinstimmung mit den Artikeln 9 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 in Kategorien eingeteilt. Die Behälter, in denen die aussortierten Schlachtkörper/Füße gesammelt werden, sind je nach Fall ordnungsgemäß mit dem Hinweis „Material der Kategorie 3 – nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt“ beziehungsweise „Material der Kategorie 2 – nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt“ zu kennzeichnen.

Insbesondere nach Artikel 10 b) i) dürfen nur aussortierte Schlachtkörper/Füße von Tieren, bei denen keine Symptome einer auf den Menschen oder Tiere übertragbaren Krankheit festgestellt wurden, oder Füße mit Verletzungen an der Fußsohle der Kategorie 3 zugeordnet werden. Aus kommerziellen Gründen können Schlachtkörper/Füße, die als genussuntauglich beurteilt wurden, auch in die Kategorie 3 eingestuft werden (Art. 10 a)). Die Füße, die wie unter Punkt 5.2 a) gewonnen wurden und mit Mist beschmutzt sind, werden herabgestuft und der Kategorie 2 zugeordnet (Art. 9 – nicht für den tierischen Verzehr bestimmt).

6 Anhänge

/

7 Überblick der Überarbeitungen

Überblick der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Tragweite der Überarbeitung
1.0	03.01.2012	Originalversion
1.1	06.02.2018	Die einzige Änderung gegenüber der vorherigen Version besteht darin, dass das Wort PKE durch LKE ersetzt wurde.
1.2	20.05.2020	Anpassung nach dem Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2017/625 und Klarstellungen.
1.3	Veröffentlichungsdatum	Erläuterung bezüglich der tierischen Nebenerzeugnisse