



Zulassungsbedingungen für Schlachthöfe für Zuchthuftiere und Zuchtwild-Paarhufer¹

Anlage II. 1.1.1.a Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen.

Tätigkeit : Schlachtungen und Zurichtung von Tieren folgender Arten, deren Fleisch zum menschlichen Verzehr bestimmt ist: Rinder, Ziegen, Schafe, Schweine, Einhufer

Tätigkeitscode :

- Rind : 23102000
- Ziegen : 23102000
- Schafe : 23102000
- Schweine : 23102000
- Einhufer (Equiden) : 23102000
- Zuchtwild-Paarhufer : 23102000

Zusätzliche Informationen, die der Anfrage beigefügt werden sollen :

- ein detaillierter Plan der Niederlassung mit folgenden Informationen:
 - o Maßstab oder alle Abmessungen
 - o 1. Angaben der zusätzlichen Räume, Infrastruktur und der Ausrüstung , die gesetzlich gefordert sind :
 - ! ein Innenraum/abgeschlossener Raum
 - ! eine klare Begrenzung zwischen der „Schmutzzone“ und der „Sauberzone“
 - ! Toiletten
 - ! Handwaschbecken
 - ! Waschbecken und Toiletten mit Wasserabzug, für das Personal, welches mit lebenden Tieren umgeht oder in der Schmutzzone arbeitet.

¹ Die Bestimmungen bezüglich der Identifikation der Tiere (BELTRACE) sind nicht aufgeführt



- ! angemessene Umkleieräume für das Personal
- ! Stallungen
- ! ein abgetrennter Raum für das Entleeren und die Reinigung der Mägen und Innereien
- ! abgetrennte Räume (außer wenn eine Trennung im Zeitablauf angewendet wird) für :
 - Betäubung und das Ausbluten
 - im Falle der Schlachtung, Brühen, Enthaaren, Scharen und Verbrennen von Schweinen
 - Ausweiden
 - die Behandlung der gereinigten Därme und Eingeweide
 - die Vorbereitung und die Reinigung anderer Innereien
 - die Verpackung der Innereien
 - Versand des Fleisches
- ! Anlagen, die jeglichen Kontakt mit Fleisch, dem Boden, den Wänden oder der Ausrüstung vermeiden
- ! die Schlachtketten
- ! die Anlagen für die Desinfektion der Werkzeuge
- ! Kühlräume
- ! abschließbare Anlagen für die Kühlung von zur Aufbewahrung bestimmtes Fleisch und abgetrennte abschließbare Anlagen für die Lagerung von nicht für den menschlichen Verzehr geeignetes Fleisch
- ! abschließbare Anlagen für die Schlachtung von kranken oder verdächtigen Tieren
- ! Räume oder Schränke für das Lagern von Pestiziden, Insektiziden und anderen möglichen toxischen Substanzen



- ! eine abschließbare Anlage oder wenn nötig ein abgetrennter Raum mit einer passenden Ausrüstung, die nur für den Veterinärdienst bestimmt ist
 - ! genügend Raum und Ausrüstung vorsehen, um offizielle Kontrollen durchführen zu können
 - ! Ausrüstung für den Schutz der Nahrungsmittel während dem Einlade- und Ausladevorgang sowie der Annahme und dem Bereitstellen
 - ! Wenn die wasserdichten Behälter für die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen, Hufe und Borsten der Schweine nicht sofort vom Schlachthof am Tag der Schlachtung entfernt werden, müssen die Schlachthöfe über einen ausreichend großen Raum verfügen um diese Behälter zu lagern.
 - ! Wenn Dung und der Inhalt des Darmtraktes in einem Schlachthof gelagert werden, ist ein Raum oder ein Platz für diesen Zweck vorgesehen
 - ! abgetrennte Stelle vorgesehen für angemessene Anlagen für die Reinigung, das Waschen und die Desinfektion der für Vieh benutzten Transportmittel
- o auf allen Türen und Portalen
 - o die Abfolge
 - ! von lebenden Tieren
 - ! von Erzeugnissen
 - ! vom Personal
 - ! von Verpackungs- und Umhüllungsmaterial
 - ! von Abfällen
 - o ein detaillierter Plan des Standortes mit folgenden Informationen
 - ! Maßstab oder alle Größen
 - ! alle Ein- und Ausgänge



- wenn nötig das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial angeben (*)
- die Produktionskapazität (Schlachtrhythmus und Schlachttag pro Woche) nach Tierart (*)
- angeben, ob rituelle Schlachtungen vorgesehen sind (*)

(*) das Feld « ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN » des Formulars « Anlage IV » des KE vom 16 Januar 2006 kann genutzt werden.

1. Bedingungen der Infrastruktur

1.1. VO (EG) Nr. 852/2004.

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

- a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
- b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
- c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
- d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

[Anlage II, Kapitel I, Punkt 2]

2. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit



Lebensmitteln umgegangen wird.
[Anlage II, Kapitel I, Punkt 3]

3. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

[Anlage II, Kapitel I, Point 4]

4. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.

[Anlage II, Kapitel I, Punkt 9]

1.2. VO (EG) Nr. 853/2004.

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe für als Haustiere gehaltene Huftiere gemäß den folgenden Vorschriften gebaut, angelegt und ausgerüstet sind:

1. a) Schlachttiere müssen über ausreichend große und hygienische, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, entsprechende Wartebuchten zur Unterbringung der Schlachttiere verfügen. Diese Einrichtungen müssen mit Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern der Tiere ausgestattet sein. Die Abwasserableitung darf die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährden.

b) Sie müssen ferner über getrennte, abschließbare Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, über Buchten mit separater Abwasserableitung zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen, die so gelegen sind, dass eine Ansteckung anderer Tiere vermieden wird, es sei denn, die zuständige Behörde erachtet solche Einrichtungen für nicht erforderlich.

c) Die Stallungen müssen so groß sein, dass die Tiere artgerecht untergebracht sind. Sie müssen so angelegt sein, dass die Schlachttieruntersuchung und die Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen nicht behindert werden.

[Anlage III, Abschnitt I, Kapitel II, Punkt 1]

2. Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie

a) über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeiten verfügen;

b) über einen getrennten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme verfügen, es sei denn die zuständige Behörde gestattet im Einzelfall in einem bestimmten Schlachthof die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge;



- c) eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge sicherstellen:
- i) Betäubung und Entblutung;
 - ii) bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen;
 - iii) Ausnehmen und weiteres Zurichten;
 - iv) Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen;
 - v) Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet;
 - vi) Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung und
 - vii) Versand von Fleisch;
- d) über Installationen verfügen, bei denen das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommt; und
- e) über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden) so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachthanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

[Anlage III, Abschnitt I, Kap. II, Punkt 2]

3. Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

[Anlage III, Abschnitt I, Kap. II, Punkt 3]

4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

[Anlage III, Abschnitt I, Kap. II, Punkt 4]

5. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen.

[Anlage III, Abschnitt I, Kapitel II, Punkt 5]

6. Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere verfügen. Schlachthöfe



müssen jedoch nicht über solche Orte und Anlagen verfügen, wenn die zuständige Behörde dies genehmigt und es in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen gibt.

[Anlage III, Abschnitt I, Kapitel II, Punkt 6]

7. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen. Dies ist nicht unbedingt erforderlich, wenn die Schlachtung in anderen von der zuständigen Behörde entsprechend zugelassenen Betrieben oder im Anschluss an die normalen Schlachtungen stattfindet.

[Anlage III, Abschnitt I, Kapitel II, Punkt 7]

8. Werden Gülle sowie Magen- und Darminhalt im Schlachthof gelagert, so muss ein spezieller Lagerbereich oder Lagerplatz vorhanden sein.

[Anlage III, Abschnitt I, Kapitel II, Punkt 8]

9. Sie müssen über eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls über eine Räumlichkeit verfügen, die nur dem tierärztlichen Dienst zu Verfügung steht.

[Anlage III, Abschnitt I, Kapitel II, Punkt 9]

1.3. Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene

1. Wenn die Menge der behandelten Erzeugnisse die regelmäßige oder permanente Anwesenheit der Agentur erforderlich macht, müssen die Niederlassungen über eine ausreichend ausgestattete und abschließbare Räumlichkeit oder Vorrichtung verfügen, die ausschließlich der Agentur zur Verfügung steht.

[Anlage III, Kapitel I, Punkt 6]

2. In den Niederlassungen müssen ausreichend Platz und Vorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, die amtliche Kontrolle jederzeit wirksam durchzuführen.

[Anlage III, Kapitel I, Punkt 7]

3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume müssen sauber und stets instand gehalten sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird beziehungsweise in denen unverpackte Lebensmittel gelagert werden.

[Anlage III, Kapitel I, Punkt 2]

1.4. Königlicher Erlass vom 22. Dezember über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs



1. Niederlassungen, in denen Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird, müssen während der Tätigkeiten des Be- und Entladens mit Vorrichtungen zum Schutz der Lebensmittel und passend gestalteten Annahme- und Sortierräumen ausgestattet sein.

[Anlage V, I, Punkt 2]



2. Wenn die wasserdichten Container für die Lagerung von Häuten, Hörnern, Hufen, Krallen und Schweineborsten nicht direkt am Tag der Schlachtung aus dem Schlachthof entfernt werden, müssen die Schlachthöfe über einen ausreichend großen Raum für die Lagerung dieser Container verfügen.

[Anlage VI, I, Punkt 1]

3. Die Schlachthöfe müssen über Kühlräume mit ausreichendem Fassungsvermögen für die Kühlung und Lagerung von Frischfleisch verfügen.

[Anlage VI, I, Punkt 2]

4. Die Schlachthöfe müssen über eine Einfriedung mit einer Vorrichtung verfügen, die eine Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachthofes ermöglicht.

[Anlage VI, I, Punkt 3]

5. Die Schlachthöfe müssen über eine klare Trennung zwischen der verunreinigten und der sauberen Zone verfügen, um Letztere gegen jegliche Kontamination zu schützen.

[Anlage VI, I, Punkt 4]

6. Die Schlachthöfe müssen über Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung für das mit lebenden Tieren umgehende oder in der verunreinigten Zone arbeitende Personal verfügen.

[Anlage VI, I, Punkt 5]

3. Die Einrichtungsbedingungen

2.1. VO (EG) Nr. 852/2004.

2.1.1 Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

1. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

[Anlage II, Kapitel I, Punkt 5]

2. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen



[Anhang II, Kapitel I, Punkt 6]

3. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 7]

4. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 8]

5. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 10]

2.1.2. Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen

a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;

b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;

c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;



d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben;

e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind und

f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

[Anhang II, Kapitel II, Punkt 1]

2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

[Anhang II, Kapitel II, Punkt 2]

2.1.3. Vorschriften für Ausrüstungen

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht;

b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;

c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und

d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

[Anhang II, Kapitel V, Punkt 1]



2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.

[Anhang II, Kap. V, Punkt 2]

3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

[Anhang II, Kap. V, Punkt 3]

2.2. Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene

1. Die Einrichtungen zum Händewaschen und -trocknen sind so gestaltet, dass die Ausbreitung von Schmutz verhindert wird. Die Nutzung der Einrichtungen zum Händewaschen darf keinen direkten Kontakt zwischen Händen und Wasserhähnen erfordern. Es müssen genügend Handwaschbecken in Nähe der Toiletten vorhanden sein.

[Anhang III, Kap. I, Punkt 1]

2.3. Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

1. Die Temperatur in den Kühl- beziehungsweise Gefrierräumen muss mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer gemessen und registriert werden

[Anlage IV, I, Punkt 2]

2. Die Niederlassungen müssen mindestens ausgestattet sein mit:

- a) Vorrichtungen für den hygienischen internen Transport,
- b) Vorrichtungen für den Schutz von Rohstoffen und Enderzeugnissen ohne Umhüllung oder

Verpackung während des Be- und Entladens,

c) korrosionsbeständigen Werkzeugen und Geräten, die die Hygieneanforderungen erfüllen und dazu bestimmt sind:

- Lebensmittel intern zu befördern,
- Behältnisse so abzustellen, dass ein direkter Kontakt dieser Behältnisse oder ihres Inhalts mit dem Boden oder den Wänden verhindert wird.

[Anlage IV, I, Punkt 1]

3. Die Niederlassungen müssen ausreichend mit Tageslicht und/oder künstlichem Licht



beleuchtet sein. Die natürliche oder künstliche Beleuchtung darf die Farbe der Lebensmittel nicht verändern.

[Anlage V, I, Punkt 1]

3. Die Bedingungen der Betriebsstätte.

3.1. VO (EG) Nr. 852/2004.

3.1.1. Hygienemaßnahmen

Lebensmittelunternehmer treffen gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- a) Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel;
- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette;
- e) Probennahme und Analyse.

[Artikel 4, Punkt 3]

3.1.2. HACCP.

1. Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

[Artikel 5, Punkt 1]

2. Die Lebensmittelunternehmer haben

- a) gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form;
- b) sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind;
- c) die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

[Artikel 5, Punkt 4]



3.1.3. Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung

1. Die Lebensmittelunternehmer arbeiten gemäß anderen anwendbaren Gemeinschaftsregelungen oder, wenn solche Regelungen nicht bestehen, gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften mit den zuständigen Behörden zusammen.

[Artikel 6, Punkt 1]

2. Insbesondere haben die Lebensmittelunternehmer der entsprechenden zuständigen Behörde in der von dieser verlangten Weise die einzelnen ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe, die auf einer der Stufen der Produktion, der Verarbeitung oder des Vertriebs von Lebensmitteln tätig sind, zwecks Eintragung zu melden.
Ferner stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass die Kenntnisse der zuständigen Behörde über die Betriebe stets auf dem aktuellem Stand sind, indem sie unter anderem alle wichtigen Veränderungen bei den Tätigkeiten und Betriebsschließungen melden

[Artikel 6, Punkt 2]

3. Die Lebensmittelunternehmer stellen jedoch sicher, dass die Betriebe von der zuständigen Behörde nach mindestens einer Kontrolle an Ort und Stelle zugelassen werden, wenn eine solche Zulassung vorgeschrieben ist:

[Artikel 6, Punkt 3]

3.1.4. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

[Anhang II, I, Punkt 1]

3.1.5. Transport

1. Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.

[Anhang II, Kap. IV, Punkt 1]

2. Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmittel vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.

[Anhang II, Kap. IV, Punkt 2]

3. Werden in Transportbehältern und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.



[Anhang II, Kap. IV, Punkt 3]

4. Wurden Transportbehälter und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.

[Anhang II, Kap. IV, Punkt 5]

5. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

[Anhang II, Kap IV, Punkt 6]

6. Transportbehälter und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen

[Anhang II, IV, Punkt 7]

3.1.6. Lebensmittelabfälle

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.

[Anhang II, VI, Punkt 1]

2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

[Anhang II, VI, Punkt 2]

3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

[Anhang II, VI, Punkt 3]

4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren



[Anhang II, VI, Punkt 4]

3.1.7. Wasserversorgung

1. Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

[Anhang II, VII, Punkt 1]

2. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.

[Anhang II, VII, Punkt 2]

3. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.

[Anhang II, VII, Punkt 5]

3.1.8. Persönliche Hygiene

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen

[Anhang II, VIII, Punkt 1]

2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

[Anhang II, VIII, Punkt 2]

3.1.9 Vorschriften für Lebensmittel

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart



kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre

[Anhang II, Kap. IX, Punkt 1]

2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

[Anhang II, IX, Punkt 2]

3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre

[Anhang II, IX, Punkt 3]

4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).

[Anhang II, IX, Punkt 4]

5. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.

[Anhang II, IX, Punkt 5]

6. Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.



[Anhang II, IX, Punkt 7]

7. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

[Anhang II, IX, Punkt 8]

3.1.10. Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

1. Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.

[Anhang II, X, Punkt 1]

2. Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können

[Anhang II, X, Punkt 2]

3. Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist erforderlichenfalls sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.

[Anhang II, X, Punkt 3]

4. Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

[Anhang II, X, Punkt 4]

3.1.11. Schulung

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;

2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und

3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.



[Anhang II, XII]

3.2. VO (EG) Nr. 853/2004.

3.2.1. Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung

Lebensmittelunternehmer dürfen in einem gemäß Artikel 4 Absatz 2 zulassungspflichtigen Betrieb behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn

- a) sie ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen tragen oder,
- b) sofern in der genannten Verordnung die Anbringung eines Genusstauglichkeitskennzeichens nicht vorgesehen ist, ein gemäß Anhang II Abschnitt I der vorliegenden Verordnung angebrachtes Identitätskennzeichen tragen.

[Artikel 5, Punkt 1]

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einem Identitätskennzeichen versehen sind, das im Einklang mit den nachstehenden Bestimmungen angebracht wurde.

A. IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

1. Das Identitätskennzeichen muss angebracht werden, bevor das Erzeugnis den Betrieb verlässt

[Anhang II, Abschnitt I, A, Punkt 1]

2. Lebensmittelunternehmer müssen gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Systeme und Verfahren einrichten, mit denen sich die Lebensmittelunternehmer feststellen lassen, von denen sie Erzeugnisse tierischen Ursprungs erhalten und an die sie solche Erzeugnisse geliefert haben.

[Anhang II, Abschnitt I, A, Punkt 4]

B. FORM DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS

3. Das Kennzeichen muss gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar sein. Zur Kontrolle durch die zuständigen Behörden muss es deutlich sichtbar angebracht sein.

[Anhang II, Abschnitt I, B, Punkt 5]

4. Das Kennzeichen muss den Namen des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder



ausgeschrieben oder in Form eines Codes mit zwei Buchstaben gemäß der einschlägigen ISONorm enthalten. Im Falle der Mitgliedstaaten sind dies jedoch die Codes **AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR,IE,IT, LU, NL, PT, SE und UK.**

[Anhang II, Abschnitt I, B, Punkt 6]

5. Das Kennzeichen muss die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Erzeugt ein Betrieb sowohl Lebensmittel, die in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen, als auch Lebensmittel, die nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen, so kann der Lebensmittelunternehmer auf beiden Arten von Lebensmitteln das gleiche Identitätskennzeichen anbringen

[Anhang II, Abschnitt I, B, Punkt 7]

6. Wenn das Kennzeichen in einem Betrieb in der Gemeinschaft angebracht wird, muss es eine ovale Form haben und die Abkürzung **CE, EC, EF, EG, EK oder EY** enthalten.

[Anhang II, Abschnitt I, B, Punkt 8]

C. KENNZEICHNUNGSMETHODE

7. Das Kennzeichen kann je nach Aufmachung der verschiedenen Erzeugnisse tierischen Ursprungs auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung bzw. seine Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung bzw. Verpackung aufgedruckt werden. Es kann auch aus einer nicht entfernbaren Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.

[Anhang II, Abschnitt I, C, Punkt 9]

8. Bei Verpackungen, die zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung enthalten, muss das Kennzeichen so auf der Verpackung befestigt oder aufgedruckt werden, dass es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Dies ist jedoch nicht erforderlich, wenn der Vorgang des Öffnens selbst zur Zerstörung der Verpackung führt. Bietet eine Umhüllung denselben Schutz wie eine Verpackung, so darf das Etikett auf der Umhüllung befestigt werden.

[Anhang II, Abschnitt I, C, Punkt 10]

9. Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Transportbehältern oder Großpackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung, Umhüllung oder Verpackung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, kann das Kennzeichen auf die Außenfläche des Behältnisses oder der Packung aufgebracht werden.

[Anhang II, Abschnitt I, C, Punkt 11]



10. Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Verpackungen, die für die unmittelbare Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind, genügt es, das Kennzeichen nur außen auf diese Verpackung aufzubringen.

[Anhang II, Abschnitt I, C, Punkt 13]

11. Wird das Kennzeichen direkt auf das Erzeugnis selbst aufgebracht, so müssen die verwendeten Farbstoffe gemäß den Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln zugelassen sein.

[Anhang II, Abschnitt I, C, Punkt 14]

3.2.2. Zweck der HACCP-Verfahren

1. Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, müssen sicherstellen, dass die Verfahren, die sie gemäß den allgemeinen Anforderungen des Artikels 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eingeführt haben, den Anforderungen, die nach der Gefahrenanalyse notwendig sind, sowie den in Nummer 2 aufgeführten Anforderungen genügen

[Anhang II, Abschnitt II, Punkt 1]

2. Mit den Verfahren muss sichergestellt sein, dass alle Tiere bzw. gegebenenfalls alle Partien von Tieren, die in den Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden,

- a) ordnungsgemäß gekennzeichnet sind;
- b) mit den erforderlichen begleitenden Informationen aus dem in Abschnitt III genannten Herkunftsbetrieb ausgestattet sind;
- c) nicht aus Betrieben oder Gebieten stammen, über die aus Gründen der Tiergesundheit oder der öffentlichen Gesundheit ein Verbringungsverbot oder andere Einschränkungen verhängt worden sind, es sei denn, dass die zuständige Behörde dies gestattet;
- d) sauber sind;
- e) gesund sind, soweit der Lebensmittelunternehmer dies beurteilen kann, und
- f) sich bei der Ankunft im Schlachthof in einem Zustand befinden, der aus Sicht des Tierschutzes zufrieden stellend ist.

[Anhang II, Abschnitt II, Punkt 2]

3. Werden die Anforderungen nach Nummer 2 nicht erfüllt, so muss der Lebensmittelunternehmer den amtlichen Tierarzt benachrichtigen und geeignete Maßnahmen treffen.

[Anhang II, Abschnitt II, Punkt 3]



3.2.3. Informationen zur Lebensmittelkette

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, müssen gegebenenfalls in Bezug auf alle Tiere außer frei lebendem Wild, die in den Schlachthof verbracht worden sind oder verbracht werden sollen, die Informationen zur Lebensmittelkette gemäß diesem Abschnitt einholen, entgegennehmen und prüfen sowie diesen Informationen entsprechend handeln.

Schlachthofbetreiber dürfen keine Tiere in den Räumlichkeiten des Schlachthofs zulassen, wenn sie nicht die relevanten Informationen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit angefordert und erhalten haben, die in den Aufzeichnungen enthalten sind, die der Herkunftsbetrieb gemäß der Verordnung (EG) Nr...../2004 *führt.

[Anhang II, Abschnitt III, Punkt 1]

2. Die Schlachthofbetreiber dürfen die Informationen - außer unter den in Nummer 7 genannten Umständen - nicht später als 24 Stunden vor Ankunft der Tiere im Schlachthof erhalten.

[Anhang II, Abschnitt III, Punkt 2]

3. Die in Nummer 1 genannten relevanten Informationen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit müssen insbesondere Folgendes umfassen:

- a) den Status des Herkunftsbetriebs oder den Status der Region in Bezug auf die Tiergesundheit;
- b) den Gesundheitszustand der Tiere;
- c) die den Tieren innerhalb eines sicherheitserheblichen Zeitraums verabreichten und mit Wartezeiten größer als Null verbundenen Tierarzneimittel sowie die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere während dieser Zeit unterzogen wurden, unter Angabe der Daten der Verabreichung und der Wartezeiten;
- d) das Auftreten von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können;
- e) die Ergebnisse der Analysen von Proben, die Tieren entnommen wurden, sowie anderer zur Diagnose von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können, entnommener Proben, einschließlich Proben, die im Rahmen der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung und -bekämpfung entnommen werden, soweit diese Ergebnisse für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind;
- f) einschlägige Berichte über die Ergebnisse früherer Schlachtier- und Schlachtkörperuntersuchungen von Tieren aus demselben Herkunftsbetrieb, einschließlich insbesondere der Berichte des amtlichen Tierarztes;
- g) Produktionsdaten, wenn dies das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnte, und



h) Name und Anschrift des privaten Tierarztes, den der Betreiber des Herkunftsbetriebs normalerweise hinzuzieht.

[Anhang II, Abschnitt III, Punkt 3]

a) Der Schlachthofbetreiber muss jedoch Folgendes nicht erhalten:

i) die in Nummer 3 Buchstaben a, b, f und h aufgeführten Informationen, wenn diese Informationen dem Betreiber (beispielsweise im Rahmen einer Dauervereinbarung oder eines Qualitätssicherungssystems) bereits bekannt sind, oder

ii) die in Nummer 3 Buchstaben a, b, f und g aufgeführten Informationen, wenn der Erzeuger erklärt, dass keine relevanten Informationen mitzuteilen sind.

b) Die Informationen müssen nicht in Form eines wortwörtlichen Auszugs aus den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs mitgeteilt werden. Sie können im Wege des elektronischen Datenaustauschs oder in Form einer vom Erzeuger unterzeichneten Standarderklärung übermittelt werden.

[Anhang II, Abschnitt III, Punkt 4]

5. Lebensmittelunternehmer, die nach der Evaluierung der entsprechenden Informationen zur Lebensmittelkette Tiere auf dem Schlachthofgelände zulassen wollen, müssen die Informationen dem amtlichen Tierarzt unverzüglich, spätestens jedoch - außer unter den in Nummer 7 genannten Umständen - 24 Stunden vor Ankunft des Tieres oder der Partie zur Verfügung stellen. Der Lebensmittelunternehmer muss dem amtlichen Tierarzt vor der Schlachtieruntersuchung des betreffenden Tieres alle Informationen melden, die zu gesundheitlichen Bedenken Anlass geben.

[Anhang II, Abschnitt III, Punkt 5]

6. Gelangt ein Tier ohne Informationen zur Lebensmittelkette in den Schlachthof, so muss der Betreiber unverzüglich den amtlichen Tierarzt davon in Kenntnis setzen. Das Tier darf nicht geschlachtet werden, solange der amtliche Tierarzt dies nicht erlaubt.

[Anhang II, Abschnitt III, Punkt 6]

7. Wenn die zuständige Behörde es erlaubt, so genügt es, den nachstehend genannten Tieren die sie betreffenden Informationen zur Lebensmittelkette auf dem Weg zum Schlachthof beizugeben, statt sie spätestens 24 Stunden im Voraus bereitzustellen:

a) Schweine, Geflügel oder Farmwild, die im Herkunftsbetrieb einer Schlachtieruntersuchung unterzogen worden sind, wenn den Tieren eine vom Tierarzt unterzeichnete Bescheinigung beigegeben wird, in der dieser bestätigt, dass er die betreffenden Tiere im Betrieb untersucht und für gesund befunden hat,

b) Einhufer, die als Haustiere gehalten werden,



c) notgeschlachtete Tiere, wenn ihnen eine vom Tierarzt unterzeichnete Erklärung beigegeben wird, in der das günstige Ergebnis der Schlachttieruntersuchung vermerkt ist, und

d) Tiere, die nicht unmittelbar vom Herkunftsbetrieb zum Schlachthof gebracht werden. Die Schlachthofbetreiber müssen die entsprechenden Informationen evaluieren. Nehmen sie die Tiere zur Schlachtung an, so müssen sie die in den Buchstaben a und c genannten Dokumente dem amtlichen Tierarzt geben. Die Tiere dürfen nicht geschlachtet oder zugerichtet werden, solange der amtliche Tierarzt dies nicht erlaubt.

[Anhang II, Abschnitt III, Punkt 7]

8. Die Lebensmittelunternehmer müssen die Tierpässe, die den als Haustiere gehaltenen Einhufern beigegeben werden, überprüfen, um sicherzustellen, dass das betreffende Tier zur Schlachtung für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Nehmen sie das Tier zur Schlachtung an, so müssen sie den Tierpass dem amtlichen Tierarzt geben.

[Anhang II, Abschnitt III, Punkt 8]

3.2.4. Schlachthygiene

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Nach ihrer Anlieferung im Schlachthof sind die Tiere ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu schlachten. Soweit dies aus Tierschutzgründen erforderlich ist, muss den Tieren vor der Schlachtung eine Ruhezeit eingeräumt werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kapitel IV, Punkt 1]

2. a) Fleisch von Tieren, die nicht in den Buchstaben b und c genannt sind und die anders verwenden als durch Schlachten im Schlachthof, darf für den menschlichen Verzehr nicht verwendet werden.

b) In die Schlachthanlage dürfen nur lebende Schlachttiere verbracht werden, ausgenommen

- i) außerhalb des Schlachthofs gemäß Kapitel VI notgeschlachtete Tiere,
- ii) im Haltungsbetrieb gemäß Abschnitt III geschlachtete Tiere und
- iii) frei lebendes Wild gemäß Abschnitt IV Kapitel II.

c) Fleisch von Tieren, die infolge eines Unfalls in einem Schlachthof notgeschlachtet werden, kann für den menschlichen Verzehr verwendet werden, sofern bei der Untersuchung außer Verletzungen, die auf den Unfall zurückzuführen sind, keine anderen schweren Verletzungen festgestellt wurden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap. IV, Punkt 2]

3. Die Tiere bzw. Partien von Tieren, die zum Schlachthof gesendet werden, müssen so gekennzeichnet sein, dass ihr Herkunftsbetrieb identifiziert werden kann.



[Anhang III, Abschnitt I, Kap. IV, Punkt 3]

4. Die Tiere müssen sauber sein.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap. IV, Punkt 4]

5. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen des Tierarztes, der von der zuständigen Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ernannt wird, halten, um sicherzustellen, dass die Schlachttieruntersuchung bei allen Schlachttieren unter angemessenen Bedingungen erfolgt.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap. IV, Punkt 5]

6. Tiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap. IV, Punkt 6]

7. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten, Ausschachten und weitere Zurichten ("dressing") muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Insbesondere gilt Folgendes:

a) Die Luft- und die Speiseröhre dürfen beim Entbluten nicht verletzt werden, ausgenommen bei der Schlachtung nach religiösen Gebräuchen;

b) während des Enthäutens

i) darf die Außenhaut nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommen und

ii) dürfen die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte auf keinen Fall das Fleisch berühren;

c) es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten, und um zu gewährleisten, dass das Ausweiden nach dem Betäuben möglichst schnell erfolgt; und

d) der Schlachtkörper darf beim Entfernen des Euters nicht mit Milch oder Kolostrum verunreinigt werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap. IV, Punkt 7]

8. Der Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte andere Teile des Körpers müssen, mit Ausnahme von Schweinen sowie Köpfen und Füßen von Schafen, Ziegen und Kälbern, vollständig enthäutet werden. Die Köpfe und Füße müssen so behandelt werden, dass jede Kontamination anderen Fleisches vermieden wird.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 8]



9. Werden Schweine nicht enthäutet, so sind sie unverzüglich zu entborsten. Das Risiko einer Kontamination des Fleisches mit Brühwasser muss so gering wie möglich gehalten werden. Hierfür dürfen nur zugelassene Brühhilfsmittel verwendet werden. Die Schweineschlachtkörper müssen anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 9]

10. Die Schlachtkörper dürfen nicht sichtbar mit Kot kontaminiert sein. Eine sichtbare Kontamination muss unverzüglich durch Wegschneiden oder andere Methoden mit gleicher Wirkung entfernt werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 10]

11. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 11]

12. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, um sicherzustellen, dass die Fleischuntersuchung bei allen geschlachteten Tieren gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 unter angemessenen Bedingungen erfolgt.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 12]

13. Bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung gilt für die zu untersuchenden Teile eines Schlachtkörpers Folgendes:

- a) Sie müssen identifizierbar bleiben, d.h. dem betreffenden Schlachtkörper zugeordnet werden können, und
- b) sie dürfen nicht mit anderen Schlachtkörpern, Nebenprodukten der Schlachtung oder Eingeweiden in Berührung kommen, auch wenn diese bereits einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden.

Sofern der Penis keine pathologischen Verletzungen aufweist, darf er jedoch sofort beseitigt werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 13]

14. Beide Nieren müssen vom Nierenfett befreit werden. Bei Rindern, Schweinen und Einhufern muss auch die Nierenkapsel entfernt werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 14]

15. Werden Blut oder andere Nebenprodukte der Schlachtung verschiedener Tiere vor Abschluss der Fleischuntersuchung in einem einzigen Behältnis gesammelt, so muss der



gesamte Inhalt für genussuntauglich erklärt werden, wenn auch nur ein einziger dieser Tierkörper für genussuntauglich erklärt wurde.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 15]

16. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung

- a) müssen bei Rindern und bei Einhufern die Tonsillen hygienisch entfernt werden;
- b) müssen für genussuntauglich erklärte Tierkörper Teile so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden;
- c) dürfen vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genussuntauglich beurteiltem Fleisch in Berührung kommen und
- d) müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, so bald wie möglich vollständig entfernt werden, es sei denn, die zuständige Behörde lässt etwas anderes zu.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 16]

17. Nach abgeschlossener Schlachtung und Fleischuntersuchung muss das erschlachtete Fleisch gemäß Kapitel VII gelagert werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 17]

18. Sofern sie zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen

- a) Mägen gebrüht oder gereinigt,
- b) Därme geleert und gereinigt und
- c) Köpfe und Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 18]

19. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur Behandlung von Schlachtkörpern von Farmwild und frei lebendem Wild zugelassen ist, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von nicht enthäuteten Schlachtkörpern von im Haltungsbetrieb geschlachtetem Farmwild und von Tierkörpern von frei lebendem Wild vorhanden sein.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 19]

20. Falls der Schlachthof nicht über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügt, müssen die für das Schlachten dieser



Tiere benutzten Einrichtungen vor erneuter Benutzung zur Schlachtung anderer Tiere unter amtlicher Aufsicht gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap IV, Punkt 20]

3.2.5. Notschlachtung

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die außerhalb des Schlachthofes notgeschlachtet wurden, nur dann für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn sämtliche nachstehenden Anforderungen erfüllt sind:

1. Ein ansonsten gesundes Tier muss einen Unfall erlitten haben, der seine Beförderung zum Schlachthaus aus Gründen des Tierschutzes verhindert hat.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap VI, Punkt 1]

2. Ein Tierarzt muss eine Schlachtieruntersuchung durchführen.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap VI, Punkt 2]

3. Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen. Alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu diesem Tier gehörend kenntlich gemacht sein.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap VI, Punkt 2]

4. Vergehen zwischen der Schlachtung und der Ankunft im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so muss das Tier gekühlt werden. Lassen die Witterungsverhältnisse es zu, so ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap VI, Punkt 4]

5. Eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der das Tier aufgezogen hatte, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigefügt werden; in dieser Erklärung müssen die Identität des Tieres sowie alle ihm verabreichten Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, denen es unterzogen wurde, sowie die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet sein.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap VI, Punkt 5]

6. Eine Erklärung des Tierarztes, in der das günstige Ergebnis der Schlachtieruntersuchung, das Datum, der Zeitpunkt und der Grund der Notschlachtung sowie jegliche Behandlung des Tieres durch den Tierarzt vermerkt sind, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigefügt werden.



[Anhang III, Abschnitt I, Kap VI, Punkt 6]

7. Das geschlachtete Tier muss gemäß der nach der Verordnung (EG) Nr./2004 durchgeführten Schlachttieruntersuchung, einschließlich der bei einer Notschlachtung erforderlichen zusätzlichen Untersuchungen, genusstauglich sein.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap VI, Punkt 7]

8. Die Lebensmittelunternehmer müssen alle Anweisungen befolgen, die der amtliche Tierarzt nach der Fleischuntersuchung hinsichtlich der Verwendung des Fleisches erteilt.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap VI, Punkt 8]

9. Die Lebensmittelunternehmer dürfen Fleisch von notgeschlachteten Tieren nur dann in Verkehr bringen, wenn es mit einer speziellen Genusstauglichkeitskennzeichnung versehen ist, die weder mit der Genusstauglichkeitskennzeichnung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 * noch mit der Identitätskennzeichnung gemäß Anhang II Abschnitt I der vorliegenden Verordnung verwechselt werden kann. Dieses Fleisch darf nur in dem Mitgliedstaat, in dem die Schlachtung erfolgt, und nach den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften dieses Mitgliedstaats in Verkehr gebracht werden.

[Anhang III, Abschnitt I, Kap VI, Punkt 9]

3.2.6. Lagerung und Beförderung

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Lagerung und Beförderung von Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren nach folgenden Vorschriften erfolgen:

1. a) Sofern in anderen spezifischen Vorschriften nichts anderes bestimmt ist, muss das Fleisch unverzüglich nach der Fleischuntersuchung im Schlachthof in allen Teilen abgekühlt werden, um eine Temperatur sicherzustellen, die im Falle von Nebenprodukten der Schlachtung 3 °C und im Falle von sonstigem Fleisch 7 °C nicht übersteigt, und zwar nach einer Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Temperatursenkung gewährleistet. Fleisch darf jedoch während des Abkühlens gemäß Kapitel V Nummer 4 zerlegt und entbeint werden.

b) Während der Kühlung muss eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.

[Anhang III, Abschnitt , Kap VII, Punkt 1]

2. Fleisch muss auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Lagerung beibehalten werden muss.

[Anhang III, Abschnitt , Kap VII, Punkt 2]

3. Fleisch muss vor der Beförderung auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt



werden, die während der Beförderung beibehalten werden muss. Allerdings kann die Beförderung mit Genehmigung der zuständigen Behörde auch durchgeführt werden, um die Herstellung bestimmter Erzeugnisse zu ermöglichen, vorausgesetzt, dass

a) dieser Transport im Einklang mit den von der zuständigen Behörde erlassenen Vorschriften
betreffend den Transport von einem gegebenen Betrieb zu einem anderen erfolgt
und

b) das Fleisch den Schlachthof oder den Zerlegungsraum, der sich am gleichen Ort wie die Schlachthanlage befindet, unmittelbar verlässt und der Transport nicht mehr als zwei Stunden dauert.

[Anhang III, Abschnitt , Kap VII, Punkt 3]

4. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.

[Anhang III, Abschnitt , Kap VII, Punkt 4]

5. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

[Anhang III, Abschnitt , Kap VII, Punkt 5]

3.3. Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene

1. Die im Königlichen Erlass vom 22. Mai 2003 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Biozid-Produkten erwähnten Biozide, mit Ausnahme der in Artikel 79 dieses Erlasses erwähnten Biozide, müssen den Bestimmungen des vorerwähnten Erlasses in Bezug auf die vom Minister erteilte Zulassung genügen und so verwendet werden, dass sie keine Auswirkungen auf die Geräte, das Material, die Ausgangserzeugnisse und die im vorliegenden Erlass erwähnten Lebensmittel haben.

[Anhang III, Kap I, Punkt 4]

2. Durch die Verwendung von Pestiziden, Insektenvertilgungsmitteln und anderen mehr oder weniger giftigen Substanzen darf nicht die Gefahr bestehen, dass die Lebensmittel verschmutzt werden. Sie müssen gemäß den Vorschriften des Erzeugers gebraucht werden.



[Anhang III, Kap I, Punkt 5]

3. Personen, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen mittels einer ärztlichen Bescheinigung nachweisen, dass kein medizinischer Grund ihrer Tätigkeit im Lebensmittelsektor entgegensteht.

3.1 Die Bescheinigung muss von einem Arzt ausgestellt werden und folgende Angaben enthalten:

- Name der untersuchten Person,
- Bescheinigung, dass diese Person dafür geeignet ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen (oder gleichwertiger Vermerk),
- gegebenenfalls Angabe bestimmter spezifischer Vorbeugungsmaßnahmen, die ergriffen werden müssen, um eine Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden,
- Name und Unterschrift des Arztes,
- Datum der Ausstellung der Bescheinigung.

3.2 Die Gültigkeitsdauer der Bescheinigung beträgt höchstens drei Jahre. Wenn jedoch Personen ihre Tätigkeiten aufgrund der Tatsache einstellen müssen, dass sie an einer Krankheit erkrankt sind oder Träger einer Krankheit sind, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, können sie ihre Tätigkeiten erst nach Erhalt einer neuen Bescheinigung wieder aufnehmen.

3.3 Die Bescheinigung muss den mit der Kontrolle beauftragten Personen auf Verlangen vorgelegt werden.



[Anhang III, Kap IV, Punkt 1]

4. In allen vom Personal benutzten Toiletten ist gut sichtbar und unverwischbar der Hinweis anzubringen, dass das Händewaschen nach Benutzung der Toiletten obligatorisch ist.

[Anhang III, Kap V, Punkt 1]

3.4. Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

1. Während der Tätigkeiten muss der Betreiber des Lebensmittelunternehmens nicht zur Niederlassung gehörenden Personen den Zugang zu den Arbeits- und Lagerräumen untersagen, außer wenn der Betriebsablauf ihre Anwesenheit erfordert.

[Artikel 18]

2. Die Schlachtung darf nicht öffentlich sichtbar sein. Während der Schlachtung müssen die Türen mit Ausnahme des Zugangs für die zu schlachtenden Tiere geschlossen bleiben.

[Artikel 28]

3. Der Betreiber eines Lebensmittelunternehmens ist verpflichtet, die Maßnahmen in Bezug auf die Fleischbeschau und die Kontrolle zu vereinfachen, insbesondere indem er alle vom amtlichen Tierarzt als nützlich erachteten Handlungen ausführt, allen Anweisungen desselben in Bezug auf die Kennzeichnung und die Denaturierung Folge leistet, ihm zur Ermöglichung einer wirksamen Fleischbeschau die nötigen Räume mit der nötigen Ausstattung zur Verfügung stellt, ihm die nötige Hilfe zukommen lässt und ihm die Nutzung der Kommunikationsmittel der Niederlassung ermöglicht.

[Artikel 26]

4. § 1 - Der amtliche Tierarzt kann die unverzügliche Schlachtung der von ihm bestimmten Tiere anordnen.

§ 2 - Der Betreiber eines Lebensmittelunternehmens muss die Arbeitsgänge der Schlachtung beenden, wenn der amtliche Tierarzt dies im Hinblick auf die Einhaltung der



gesetzlichen oder Verordnungsbestimmungen oder aus Gründen der Gesundheit oder der Hygiene anordnet

[Artikel 27]

5. Der Betreiber des Schlachthofes muss dem amtlichen Tierarzt spätestens am Tag zuvor den Zeitpunkt der Schlachtung und die geschätzte Anzahl Tiere mitteilen. Wenn es sich jedoch um eine Notschlachtung handelt, muss der Betreiber des Schlachthofes den amtlichen Tierarzt am selben Tag vor 14 Uhr oder bei später erfolgender Schlachtung am darauf folgenden Werktag vor 10 Uhr davon in Kenntnis setzen.

[Artikel 29]

6. Tierkörper, Teile von Tierkörpern und Schlachtabfälle, die unwiderruflich für genussuntauglich oder für schädlich erklärt werden, müssen, wenn nötig, vom Betreiber des Schlachthofes oder der Niederlassung, in der die Fleischbeschau erfolgt, in Anwesenheit und nach den Anweisungen des amtlichen Tierarztes unbrauchbar gemacht werden. Die dafür nötigen Mittel werden ebenfalls vom Betreiber zur Verfügung gestellt.

[Artikel 30]

7. § 1 - Das Enthäuten, Rupfen, Brühen oder Versengen der Tiere vor dem Tod ist verboten.

[Artikel 31, §1]

8. § 2 - Das Ausweiden, Einschneiden oder Zerlegen von Tierkörpern oder Schlachtabfällen vor dem Ende der Fleischbeschau ist verboten, außer wenn der amtliche Tierarzt dies anordnet.

Frischfleisch darf in Schlachthöfen weder zerlegt noch entbeint werden; eine Ausnahme besteht nach der Fleischbeschau für das Zerlegen von Organen, Zunge, Zwerchfell, Schwanz, Oberflächenfett und Teilen, die fakultativ vom Tierkörper entfernt werden dürfen, sowie inneren und äußeren Kaumuskeln von privat geschlachteten Tieren.

[Artikel 31, §2]

9. § 3 - Es ist verboten, Messer in Fleisch zu stecken, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder es aufzublasen.

Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies zugelassen werden. In diesem Fall muss das aufgeblasene Organ jedoch vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen werden. Das mechanische Aufblasen zum Enthäuten von Schaf- und Ziegenlämmern mit einem Lebendgewicht von weniger als 15 kg ist zugelassen, wenn dabei die Hygienevorschriften eingehalten werden.

[Artikel 31, §3]



10. § 4 - Das Füllen von Tierkörpern im Schlachthof ist verboten. Tierkörper von Geflügel, Kaninchen und frei lebendem Kleinwild dürfen jedoch mit Schlachtabfällen von Tieren derselben Art, die im Schlachthof geschlachtet worden sind, gefüllt werden. Dazu müssen sowohl die Tierkörper als auch die verwendeten Schlachtabfälle zuvor als für genussuntauglich erklärt werden.

[Artikel 31, §4]

11. Das Rauchen, Ausspucken, Essen oder Trinken in den Arbeitsräumen, Lagerräumen, Ladezonen, Anlieferungszone, Sortierzonen, Entladezonen sowie in allen anderen Zonen und Gängen, in denen Lebensmittel befördert werden, ist verboten.

[Anlage IV, II, Punkt 1]

12. Die Arbeitsräume müssen nach Beendigung der täglichen Arbeit und jedes Mal, wenn ein Kontaminationsrisiko besteht, in jedem Fall gereinigt und desinfiziert werden. Während der Reinigung und der Desinfektion dürfen sich keine Lebensmittel in den Räumen befinden, außer wenn es sich ausschließlich um Lebensmittel in einer geschlossenen Verpackung handelt. Wenn ein und derselbe Raum hintereinander für verschiedene Produktionsarten benutzt wird, muss er zwischen den verschiedenen Tätigkeiten gereinigt und desinfiziert werden.

[Anlage IV, II, Punkt 2]

13. Die Verwendung von Holz ist verboten, außer in den Räumen, in denen sich ausschließlich verpackte Lebensmittel befinden, und in den Räumen für das Räuchern, Einsalzen, Reifen, Pökeln, Lagern oder den Versand von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist und sofern keine Gefahr einer Verunreinigung dieser Erzeugnisse besteht. Holzpaletten dürfen nur für die Beförderung von vollständig umhüllten Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ausschließlich zu diesem Zweck in Räumen zugelassen werden. Außerdem ist die Verwendung von galvanisiertem Metall erlaubt, sofern dieses Metall nicht korrodiert ist und mit Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen und Nebenerzeugnissen tierischen Ursprungs nicht in Kontakt kommt.

[Anlage V, II, Punkt 1]

14. Mit Ausnahme der Lagerunternehmen, wo sich ausschließlich Lebensmittel in geschlossenen Verpackungen befinden, dürfen Verbrennungsmotoren, die Verbrennungsgase produzieren, nur verwendet werden, wenn diese Verbrennungsgase direkt abgeleitet werden.

[Anlage V, II, Punkt 2]

15. Das Zerlegen von Schlachtabfällen in Schlachthöfen ist verboten.



[Artikel 33]

16. In Schlachthöfen für als Haustiere gehaltene Huftiere muss der Betreiber ein Register führen, in dem Folgendes erwähnt wird:

1. Menge und Art des vom Vernichtungsbetrieb entfernten spezifizierten Risikomaterials,
2. Anzahl und Bestimmung der Tierköpfe, die spezifiziertes Risikomaterial enthalten und zu ihrer Zerlegung an zugelassene Zerlegebetriebe versendet wurden,
3. Anzahl und Bestimmung der Tierkörper, halben Tierkörper, Viertel oder Stücke von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die spezifiziertes Risikomaterial enthalten und an zugelassene Niederlassungen oder Fleischverkaufsstellen mit angeschlossener Aufbereitungsstätte versendet wurden,
4. Menge, Art und Bestimmung des spezifizierten Risikomaterials, der Tierkörper, der Teile oder Stücke von Tierkörpern oder der diese enthaltenden Schlachtabfälle, die an einen anderen zugelassenen Bestimmungsort als den Vernichtungsbetrieb versendet wurden. Der Betreiber muss auf Verlangen des amtlichen Tierarztes jederzeit Unterlagen zur Bestätigung der Angaben im Register vorlegen können.

[Artikel 34]

17. Die Schlachträume dürfen zu keinem anderen Zweck benutzt werden. Die Schlachtung darf nur in den Schlachträumen des Schlachthofes stattfinden.

[Anlage VI, III, Punkt 1]

18. Die Tiere müssen gut ausgeblutet sein. Das Blut muss beim Anstechen aufgefangen werden. Wenn es für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, muss es in einwandfrei sauberen und korrosionsbeständigen Behältnissen aufgefangen und unverzüglich abgekühlt werden.

[Anlage VI, III, Punkt 2]

19. Die Körper und Schlachtabfälle von als Haustiere gehaltenen Huftieren müssen mit Ausnahme des Verdauungstraktes und des Blutes bis zum Ende der Beschau aufgehängt bleiben.

[Anlage VI, III, Punkt 3]

20. Hufen, Krallen und Hörner müssen entfernt werden.

[Anlage VI, III, Punkt 4]



21. Ohren von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die ordnungsgemäß mit einer Ohrmarke zur Identifizierung zu versehen sind, dürfen nicht vor Ende der Beschau vom geschlachteten Tier abgetrennt werden. Gegebenenfalls sind Maßnahmen zu ergreifen, um jegliche Kontamination von Frischfleisch zu verhindern. Sofern diese Ohren nicht enthaart sind, müssen sie vom Tierkörper spätestens bei Verlassen des Schlachthofs entfernt werden.

[Anlage VI, III, Punkt 5]

22. Stichwunden müssen entfernt werden. Die Gallenblase muss von der Leber abgelöst werden.

[Anlage VI, III, Punkt 6]

3.5. VO (EG) Nr. 999/2001

1. Das Personal der Schlachthöfe muss eine Schulung in Bezug auf die klinischen Symptome, die epidemiologischen Untersuchungen im Zusammenhang mit TSE erhalten.

[Art.10,1]

2. Die Betreiber der Schlachthöfe müssen alle mehr als 24 Monate alten Tiere vorweisen, die einer Notschlachtung aus besonderem Anlass gemäß Artikel 2 Buchstabe n) der Richtlinie 64/433/EWG des Rates (1) unterzogen sind, oder- die gemäß Anhang I Kapitel VI Nummer 28 Buchstabe c) der Richtlinie 64/433/EWG geschlachtet werden, mit Ausnahme der Tiere ohne klinische Symptome, die im Rahmen einer Seuchentilgungskampagne geschlachtet werden, sind auf BSE zu testen.

[Anhang III,A,I,2.1.- VO 1139/2003]

3. Die Betreiber des Schlachthofes müssen alle mehr als 30 Jahre alten Tiere aufweisen, die normalen Schlachtungen für den menschlichen Verzehr unterzogen werden oder - die gemäß Anhang I Kapitel VI Nummer 28 Buchstabe c) der Richtlinie 64/433/EWG im Rahmen einer Seuchentilgungskampagne geschlachtet werden, aber keine klinischen Symptome aufweisen sind auf BSE zu testen.

[Anhang III,A,I,2.2- VO 1139/2003]

4. Wird ein für den menschlichen Verzehr geschlachtetes Tier (Rind) zur Untersuchung auf BSE ausgewählt, dann ist die Genusstauglichkeitskennzeichnung gemäß Anhang I Kapitel XI der Richtlinie 64/433/EWG am Schlachtkörper dieses Tieres erst vorzunehmen, wenn ein negatives Ergebnis des Schnelltests vorliegt.

[Anhang III,A,I,6.1- VO 1139/2003]

5. Es können Ausnahmen von der Bestimmung nach Nummer 6.1 gewähren, wenn es im



Schlachthof ein amtliches System gibt, das sicherstellt, dass keine Teile untersuchter Tiere mit Genusstauglichkeitskennzeichnung den Schlachthof verlassen, ehe ein negatives Ergebnis des Schnelltests vorliegt.

[Anhang III,A,I, 6.2- VO 1139/2003]

6. Alle Körperteile der auf BSE getesteten Tiere einschließlich der Haut werden unter amtlicher Überwachung so lange verwahrt, bis ein negatives Ergebnis des Schnelltests vorliegt, außer sie werden gemäß Artikel 4, Absatz 2, Buchstabe a) und b) des Verordnung 1774/2002 des Europäischen Parlamentes und der Kommission (1) beseitigt.

[Anhang III,A,I, 6.3 – VO 1139/2001]

7. Alle Körperteile von positiv getesteten Tieren, einschließlich der Haut, werden gemäß Artikel 4, Absatz 2, Buchstabe a) und b) der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 beseitigt, mit Ausnahme des Materials, das in Verbindung mit den Aufzeichnungen gemäß Kapitel B.III aufbewahrt werden muss.

[Anhang III,A,I, 6.4- VO 1139/2001]

8. Wird ein für den menschlichen Verzehr geschlachtetes Tier positiv getestet, dann müssen zusätzlich zum positiv getesteten Schlachtkörper mindestens der dem positiv getesteten unmittelbar vorausgehende Schlachtkörper und die zwei unmittelbar folgenden Schlachtkörper in der gleichen Schlachtlinie gemäß Nummer 6.4 beseitigt werden.

[Anhang III,A,I, 6.5-VO 1139/2003]

9. Die Mitgliedstaaten können Ausnahmen von Nummer 6.5 gewähren, wenn es im Schlachthof ein System gibt, das eine Kontaminierung zwischen Schlachtkörpern verhindert.

[Anhang III,A,I, 6.6- VO 1139/2003]

10. Überwachung von für den menschlichen Verzehr geschlachteten Ziegen und Schafen:

Die Betreiber des Schlachthofs müssen eventuell Schafe und/oder Ziegen vorweisen, die auf TSE zu testen sind gemäß Nummer 1, Anhang III, A, I, 6.6. der Verordnung (EG) Nr. 999/2001.

Probenahmenvorschriften für die aufgeführten Tiere: Tiere, die über 18 Monate alt sind oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat. Das Alter der Tiere ist anhand des Gebisses, eindeutiger Reifezeichen oder anderer zuverlässiger Hinweise zu schätzen.

[Anhang III,A,II,2- VO 270/2002]



11. Wird ein für den menschlichen Verzehr geschlachtetes Schaf oder eine zum selben Zweck geschlachtete Ziege zur Untersuchung auf TSE gemäß Nummer 2 ausgewählt, so ist die Genusstauglichkeitskennzeichnung gemäß Kapitel XI des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 64/433/EWG am Schlachtkörper dieses Tieres erst vorzunehmen, wenn ein negatives Ergebnis des Schnelltests vorliegt. [Anhang III,A,II,7.1-VO 727/2007]

12. Die Mitgliedstaaten können von Nummer 7.1 abweichen, wenn es im Schlachthof ein von der zuständigen Behörde zugelassenes System gibt, das sicherstellt, dass alle Teile eines Tieres zurückverfolgt werden können und dass keine Teile untersuchter Tiere den Schlachthof mit Genusstauglichkeitskennzeichnung verlassen, ehe ein negatives Ergebnis des Schnelltests vorliegt.

[Anhang III,A,II,7.2- VO 727/2007]

13. Alle Körperteile des getesteten Tieres, einschließlich der Haut, werden unter amtlicher Überwachung so lange verwahrt, bis ein negatives Ergebnis des Schnelltests vorliegt; dies gilt nicht für tierische Nebenprodukte, die gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstaben a, b oder e der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 unmittelbar beseitigt wurden.

[Annexe III,A,II,7.3- VO 727/2007]

14. Abgesehen von dem Material, das im Zusammenhang mit den in Kapitel B Teil III der Verordnung 999/2001 genannten Aufzeichnungen zurückbehalten wird, werden alle Körperteile eines im Schnelltest positiven Tieres, einschließlich der Haut, gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstaben a, b oder e der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 unmittelbar beseitigt.

[Anhang III,A,II,7.4-VO 727/2007]

15. Bedingungen für die Verwendung von in Abschnitt A Buchstabe b Ziffer iii genannten Blutprodukten und in Abschnitt A Buchstabe c genanntem Blutmehl sowie von Futtermitteln, die solche Proteine enthalten, zur Fütterung von Fischen und Nutztieren, die keine Wiederkäuer sind:

a) Das Blut muss aus Schlachthöfen mit EU-Zulassung stammen, die keine Wiederkäuer schlachten und als solche registriert sind, und ist mit Fahrzeugen, die ausschließlich für den Transport von Nichtwiederkäuerblut vorgesehen sind, auf direktem Weg zum Verarbeitungsbetrieb zu befördern. Wurde ein Fahrzeug für den Transport von Wiederkäuerblut verwendet, so ist es nach erfolgter Reinigung vor der Beförderung von Nichtwiederkäuerblut von der zuständigen Behörde zu inspizieren.

Abweichend von dieser Auflage kann die zuständige Behörde die Schlachtung von Wiederkäuern in Schlachthöfen genehmigen, die Blut von Nichtwiederkäuern zum Zweck der Herstellung von Blutmehl und Blutprodukten zur Verwendung in Futtermitteln für Fische und Nutztiere, die keine Wiederkäuer sind, sammeln, sofern



diese Schlachthöfe über ein anerkanntes Kontrollsystem verfügen. Das Kontrollsystem muss mindestens Folgendes beinhalten:

- räumlich getrennte Schlachtung von Nichtwiederkäuern und Wiederkäuern,
- räumliche Trennung der Einrichtungen zur Sammlung und Lagerung, zum Transport und zur Verpackung von aus Wiederkäuern gewonnenem Blut von Einrichtungen für aus Nichtwiederkäuern gewonnenem Blut und
- regelmäßige Probenahme und Analyse von Nichtwiederkäuerblut zur Feststellung von Wiederkäuerproteinen.

[Anhang IV,II,D,a)-VO 1292/2005]

16. Folgende Gewebe gelten als spezifizierte Risikomaterialien:

- i) Schädel ohne Unterkiefer, aber einschließlich Hirn und Augen, und Wirbelsäule von über 12 Monate alten Rindern, Wirbelsäule ohne Schwanzwirbel, Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel und Crista sacralis mediana sowie Kreuzbeinflügel, aber einschließlich der Spinalganglien von über 24 Monate alten Rindern, Tonsillen sowie Darm von Duodenum bis Rektum und Mesenterium von Rindern aller Altersklassen;
- ii) Schädel, einschließlich Gehirn und Augen, Tonsillen und Rückenmark von Schafen und Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat, sowie Milz und Ileum von Schafen und Ziegen aller Altersklassen.

[Anhang XI,A,1,a)-VO 657/2006]

17. Die spezifizierten Risikomaterialien müssen entfernt werden

- a) in Schlachthöfen oder gegebenenfalls an anderen Schlachtorten;
- b) in Zerlegungsbetrieben im Fall der Wirbelsäule von Rindern;
- c) gegebenenfalls in den in Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates(1) genannten Zwischenbehandlungsbetrieben oder in den gemäß Artikel 23 Absatz 2 Buchstabe c) Nummern iv), vi) und vii) der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 zugelassenen und registrierten Verwender und Sammelstellen.

Die obigen Bestimmungen gelten nicht für Material der Kategorie 1, das zur Verfütterung an Aas fressende Vögel gemäß Artikel 23 Absatz 2 Buchstabe d) der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 bestimmt ist.

[Anhang XI,A,5- VO 1139/2003].

18. Die Zungen von Rindern aller Altersklassen, die zum Verzehr oder zur Verfütterung bestimmt sind, sind im Schlachthof durch Schnitt quer durch den Zungengrund vor dem



Zungenfortsatz des Zungenbeinkörpers (Querschnitt der Zunge vor dem Processus lingualis des Basispharynx) zu gewinnen.

[Anhang XI,A,6-VO 1139/2003]

19. Das Kopffleisch von über 12 Monate alten Rindern ist in Schlachthöfen gemäß einem von der zuständigen Behörde anerkannten Kontrollsystem zu gewinnen, um eine mögliche Kontaminierung des Kopffleisches mit Gewebe des zentralen Nervensystems zu vermeiden. Das System muss mindestens folgende Maßnahmen umfassen:

- Die Gewinnung erfolgt in einem eigens dazu bestimmten, von den anderen Teilen der Schlachtstraße räumlich getrennten Bereich.
- Werden die Köpfe vor der Gewinnung des Kopffleisches vom Förderband oder vom Haken entfernt, so sind die frontalen Einschusskanäle und das Foramen magnum mit einem dicht sitzenden und dauerhaften Verschluss zu versiegeln. Wird der Hirnstamm als Stichprobe für eine Laboruntersuchung auf BSE entnommen, so ist das Foramen magnum unmittelbar nach dieser Stichprobennahme zu versiegeln.
- Von Köpfen, deren Augen beschädigt oder unmittelbar vor oder nach der Schlachtung entfernt wurden, oder die sonst auf eine Weise beschädigt wurden, welche den Kopf mit Gewebe des Zentralnervensystems kontaminieren könnte, darf kein Kopffleisch gewonnen werden.
- Von Köpfen, die nicht entsprechend dem zweiten Gedankenstrich ordnungsgemäß versiegelt wurden, darf kein Kopffleisch gewonnen werden.
- Unbeschadet der allgemeinen Hygienebestimmungen sind spezifische Arbeitsbedingungen einzuführen, um eine Kontaminierung des Kopffleisches während der Gewinnung zu verhindern, insbesondere wenn die im zweiten Gedankenstrich genannte Versiegelung verloren geht oder die Augen bei dem Vorgang beschädigt werden.
- Es ist ein Stichprobenplan einzuführen, der geeignete Laboruntersuchungen zum Nachweis von Gewebe des zentralen Nervensystems vorsieht, um zu überprüfen, ob die Maßnahmen zur Verringerung der Kontaminierung ordnungsgemäß durchgeführt werden.

[Anhang XI,A,7-VO 1139/2003]

20. Die Bestimmungen im Anhang XI, A, 7 gelten nicht für die Gewinnung von Zungen gemäß Ziffer 6 sowie für die Gewinnung von Backenfleisch im Schlachthof, wenn diese Tätigkeit ausgeführt wird ohne den Rinderkopf vom Förderband oder Haken zu entfernen.



[Anhang XI,A,8].

21. Abweichend von Ziffer 5 und 7 können die Betreiber beschließen, für folgende Tätigkeiten eine Genehmigung bei der zuständigen Autorität anzufragen :

- a) das Entfernen des Rückenmarks von Schafen und Ziegen in Zerlegungsbetrieben, die hierzu speziell zugelassen sind; Bemerkung: nicht erlaubt in Belgien
- b) das Entfernen der Wirbelsäule aus Schlachtkörpern oder Teilen von Schlachtkörpern in Einzelhandelsverkaufsstellen, die hierzu speziell zugelassen, überwacht und registriert werden;
- c) die Gewinnung von Kopffleisch aus Rindern in Zerlegungsbetrieben, die hierzu mit den folgenden Auflagen speziell zugelassen sind:

Rinderköpfe, die zum Transport in zur Gewinnung von Kopffleisch speziell zugelassene Zerlegungsbetriebe bestimmt sind, müssen folgende Bedingungen erfüllen:

- Die Köpfe sind während der Lagerung und dem Transport vom Schlachthof zum hierzu speziell zugelassenen Zerlegungsbetrieb an einem Gestell aufzuhängen.
- Vor der Entfernung der Köpfe vom Förderband oder den Haken des Gestells sind die frontalen Einschusskanäle und das Foramen magnum mit einem dicht sitzenden und dauerhaften Verschluss zu versiegeln. Wird der Hirnstamm als Stichprobe für eine Laboruntersuchung auf BSE entnommen, so ist das Foramen magnum unmittelbar nach dieser Stichprobennahme zu versiegeln.
- Köpfe, die nicht ordnungsgemäß im Sinne des zweiten Gedankenstrichs versiegelt wurden, deren Augen beschädigt oder unmittelbar vor oder nach der Schlachtung entfernt wurden oder die sonst auf eine Weise beschädigt wurden, welche das Kopffleisch mit Gewebe des Zentralnervensystems kontaminieren könnte, sind vom Transport zu den speziell zugelassenen Zerlegungsbetrieben auszuschließen.
- Es ist ein Stichprobenplan einzuführen, der geeignete Laboruntersuchungen zum Nachweis von Gewebe des zentralen Nervensystems vorsieht, um zu überprüfen, ob die Maßnahmen zur Verringerung der Kontaminierung ordnungsgemäß durchgeführt werden. Die Gewinnung von Rinderkopffleisch in speziell hierzu zugelassenen Zerlegungsbetrieben erfolgt gemäß einem von der zuständigen Behörde anerkannten Kontrollsystem, um eine mögliche Kontaminierung des Kopffleisches zu vermeiden. Das System muss mindestens folgende Maßnahmen umfassen:
 - Bevor die Gewinnung des Kopffleisches beginnt, sind alle Köpfe einer Beschau zur Feststellung von Anzeichen der Kontaminierung oder Beschädigung und zur Kontrolle der ordnungsgemäßen Versiegelung zu unterziehen.
 - Von Köpfen, die nicht ordnungsgemäß versiegelt wurden, deren Augen beschädigt wurden oder die sonst auf eine Weise beschädigt wurden, welche das Kopffleisch mit Gewebe des Zentralnervensystems kontaminieren könnte, darf kein Kopffleisch gewonnen werden. Auch darf von keinem der Köpfe Fleisch gewonnen werden, die im Verdacht stehen, durch solche Köpfe kontaminiert zu sein.
 - Unbeschadet der allgemeinen Hygienebestimmungen sind spezifische Arbeitsbedingungen einzuführen, um eine Kontaminierung des Kopffleisches während der Gewinnung und des Transports zu verhindern, insbesondere wenn die im zweiten Gedankenstrich genannte Versiegelung verloren geht oder die Augen bei dem Vorgang beschädigt werden.



— Es ist ein Stichprobenplan einzuführen, der geeignete Laboruntersuchungen zum Nachweis von Gewebe des zentralen Nervensystems vorsieht, um zu überprüfen, ob die Maßnahmen zur Verringerung der Kontaminierung ordnungsgemäß durchgeführt werden.

[Anhang XI,A,10-VO 1139/2003].

22. Das gesamte spezifizierte Risikomaterial wird eingefärbt oder, je nachdem, unmittelbar nach Entfernung gekennzeichnet und gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002, insbesondere Artikel 4 Absatz 2, entsorgt.

[Anhang XI,A,11 1139/2003].

23. Es ist ein Kontrollsystem für die Entfernung der Wirbelsäule gemäß Ziffer 1 Buchstabe a) Nummer i) einzurichten. Das System muss mindestens folgende Maßnahmen umfassen:

a) Ist die Entfernung der Wirbelsäule nicht erforderlich, so sind die Schlachtkörper oder Schlachtkörperteile von Rindern, die Wirbelsäule enthalten, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 auf dem Etikett durch einen blauen Streifen zu kennzeichnen.

b) Dem in Artikel 3 Absatz 1 Teil A Buchstabe f) Ziffer ii) der Richtlinie 64/433/EWG genannten Handelsdokument bzw. dem in Artikel 1 Absatz 2 des Beschlusses 93/13/EWG der Kommission (1) genannten Dokument ist eine präzise Angabe der Zahl der Rinderschlachtkörper oder der Teile von Rinderschlachtkörpern beizufügen, bei denen die Entfernung der Wirbelsäule erforderlich bzw. nicht erforderlich ist.

c) Einzelhandelsverkaufstellen müssen die unter Buchstabe b) genannten Handelsdokumente mindestens ein Jahr lang aufbewahren.

[Anhang XI,A,14- VO 1139/2003].

24. Der Betreiber des Schlachthofs muss eventuell Schafe für die Bestimmung des Genotyps im Rahmen der Bestimmungen des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 vorweisen.

[Anhang III,A,II, 8.2].

3.6. KE vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle

1. Jeder Betreiber muss, außer für die Primärproduktion, ein Eigenkontrollsystem einführen, anwenden und aufrechterhalten, das die Sicherheit seiner Erzeugnisse umfasst.

[Art. 3.]

2. Jeder Betreiber muss über Systeme oder Verfahren verfügen, mit denen für die eingehenden Erzeugnisse Folgendes registriert wird: Beschaffenheit, Identifizierung, Menge, Empfangsdatum, Identifizierung der Betriebseinheit, die das Erzeugnis liefert.



Für die ausgehenden Erzeugnisse wird folgendes registriert wird: Beschaffenheit, Identifizierung, Menge, Lieferdatum, Identifizierung der Betriebseinheit, die das Erzeugnis übernimmt.

Jeder Betreiber muss über Systeme oder Verfahren verfügen, mit denen die Verbindung zwischen den eingehenden und den ausgehenden Erzeugnissen hergestellt werden kann.

[Art. 6.]

3. Jeder Betreiber, der erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, gezüchtetes, angebautes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Erzeugnis möglicherweise die Gesundheit von Mensch, Tier oder Pflanze schädigen kann, teilt dies der Agentur unverzüglich mit. Er unterrichtet die Agentur von den Maßnahmen, die er getroffen hat, um Risiken vorzubeugen, und darf niemanden daran hindern oder davon abschrecken, gemäß den Rechtsvorschriften und der Rechtspraxis mit der Agentur zusammenzuarbeiten, um einem mit einem Erzeugnis verbundenen Risiko vorzubeugen, es zu begrenzen oder auszuschalten.

[Art. 8.]

Gesetzgebung :

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien
- Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über Lebensmittelhygiene
- Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.
- Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette.