



Zulassungsbedingungen für Schlachthöfe für Geflügel, Hasentiere und Laufvögel

Anlage II.1.1.1. des KE vom 16.01.06 zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen

Tätigkeit: Schlachtung und Zurichtung von Geflügel, Hasentieren und Laufvögeln, die zu folgenden Rassen gehören und dessen Fleisch zum menschlichen Verzehr bestimmt ist:

Geflügel: Zuchtgeflügel, mit einbegriffen Vögel, die nicht als Haustiere angesehen werden, aber wie Haustiere gehalten werden, ausgenommen Laufvögel

Hasentiere: Kaninchen, Hasentiere, Nagetiere

Laufvögel :

Tätigkeiten :

Ort:Schlachthof PL1

Tätigkeit: Schlachtung und Zurichten AC2

Produkt:Geflügel PR180

Ort:Schlachthof PL1

Tätigkeit: Schlachtung und Zurichten AC2

Produkt:Geflügel PR84

Ort: Schlachthof PL1

Tätigkeit: Schlachtung und Zurichten AC2

Produkt: Strauß PR151

Zusätzliche Informationen, die der Anfrage beigefügt werden sollen :

- ein detaillierter Plan der Niederlassung mit folgenden Informationen:
 - o Maßstab oder alle Abmessungen
 - o l. Angabe der zusätzlichen Räume, Infrastruktur und der Ausrüstung , die gesetzlich gefordert sind



- o Angaben auf allen Türen und Portalen

- o die Abfolge

- ! Lebende Tiere

- ! Produkte

- ! Personal

- ! Verpackungs- und Umhüllungsmaterial

- ! Abfälle

- ein detaillierter Plan des Standortes mit folgenden Informationen



! Maßstab oder alle Abmessungen

! alle Ein- und Ausgänge

- wenn nötig das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial angeben (*)
 - die Produktionskapazität : Schlachtrhythmus und Anzahl Schlachtstage pro Woche und nach Tierart (*)
 - angeben ob rituelle Schlachtungen vorgenommen werden(*)
- (*) 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.

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.



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.

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

[Anhang II, Kap. I, Punkte 1,2,3,4, 9]

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

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, gemäß den folgenden Vorschriften angelegt und ausgerüstet sind:

1. Sie müssen über einen Raum oder einen überdachten Ort für die Anlieferung der Tiere und die Schlachttieruntersuchung verfügen.

2. Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie

a) über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeitsvorgänge verfügen;

b) über einen getrennten Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten ("dressing"), einschließlich der Zugabe von Würzstoffen an ganze Geflügelschlachtkörper, verfügen, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet im Einzelfall die zeitliche Trennung dieser Vorgänge in einem bestimmten Schlachthof;

c) eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge gewährleisten:

i) Betäubung und Entblutung;

ii) Rupfen oder Häuten und Brühen sowie

iii) 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.

3. Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82° C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
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.
6. Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von
 - a) Transportbehältern, wie z.B. Transportkäfigen, und
 - b) Transportmitteln verfügen.

Diese Orte und Anlagen sind hinsichtlich Buchstabe b nicht zwingend vorgeschrieben, wenn es in der Nähe amtlich zugelassene Orte und Anlagen gibt.

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

[Anhang III, Abschnitt II, Kapitel II, Punkte 1,2,3,4,5,6,7]

1.3. Königlicher Erlass 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.
2. 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.



3. 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.

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

(Art. 18, Anhang III, Kapitel I, 1,2,6 und 7)



1.4. KE über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Vorschriften in Sachen Infrastruktur und Ausrüstung

1. Die Niederlassungen müssen ausreichend mit Tageslicht und/oder künstlichem Licht beleuchtet sein. Die natürliche oder künstliche Beleuchtung darf die Farbe der Lebensmittel nicht verändern.
2. 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, Punkt 1, 2]

Vorschriften in Sachen Infrastruktur und Ausrüstung für Schlachthöfe

1. Die Schlachthöfe müssen über eine klare Trennung zwischen der verunreinigten und der sauberen Zone verfügen, um Letztere gegen jegliche Kontamination zu schützen.
2. Die Schlachthöfe müssen über einen Raum oder einen Platz für die Sammlung von Federn oder Häuten verfügen, sofern sie nicht wie Abfälle behandelt werden.
3. Die Schlachthöfe müssen über Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung für das mit lebenden Tieren umgehende oder in der verunreinigten Zone arbeitende Personal verfügen.
4. Die Schlachthöfe müssen über einen speziell eingerichteten und überdachten Platz für Mist verfügen, sofern innerhalb der Einfriedung Mist gelagert wird.
5. Die Schlachthöfe müssen über Kühlräume mit ausreichendem Fassungsvermögen für die Kühlung und Lagerung von Frischfleisch verfügen.

[Artikel 39, Anhang VII]

2. Ausrüstungsbedingungen

2.1. Verordnung (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]

3. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

[Anhang II, Kap II, Punkt 3]

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 über die Lebensmittelhygiene

1. In den Niederlassungen müssen ausreichend Platz und Vorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, die amtliche Kontrolle jederzeit wirksam durchzuführen.
Art. 18, Anhang III, 7

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

Vorschriften in Sachen Infrastruktur und Ausrüstung

1. 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.

2. Die Temperatur in den Kühl- beziehungsweise Gefrierräumen muss mit einem

Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer gemessen und registriert werden.

[Anlage IV, I, Punkt 1, 2]

Vorschriften in Sachen Infrastruktur und Ausrüstung

1. Die Niederlassungen müssen ausreichend mit Tageslicht und/oder künstlichem Licht beleuchtet sein. Die natürliche oder künstliche Beleuchtung darf die Farbe der Lebensmittel nicht verändern.

2. 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 1,2]

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 Temperaturkontrollerfordernisse 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.

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 1,4.]

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.

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.

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]

3.1.4. Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

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



[Anhang II Kapitel 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.
2. Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.
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.
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.
5. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.
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 Kapitel IV Punkte 1,2,3,5,6,7]

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.
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.



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.

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

[Anhang II Kapitel VI Punkte 1,2,3,4]

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.

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.

3. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, es sei denn, die zuständige Behörde hat festgestellt, dass die Wasserqualität die Genusstauglichkeit des Lebensmittels in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann.

4. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder – bei der Kühlung von unzerlegten Fischereierzeugnissen – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.

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

[Anhang II Kapitel VII Punkte 1,2,3,4,5]

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.

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 Kap VIII Punkte 1,2]

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.
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.
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.
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).
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.

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.

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

[Anhang II Kap IX Punkte 1,2,3,4,5,7,8]

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.

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

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.

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

[Anhang II Kap X Punkte 1,2,3,4]

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 Kap XII Punkte 1,2,3]

1.3. Königlicher Erlass über Lebensmittelhygiene

Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

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.

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.

[Art. 18, Anhang III, Kap. I, Punkte 4

und 5]

3.2.2 Persönliche Hygiene

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

1.1 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.

1.2 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.

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

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

(Artikel 18, Anhang III, Kapitel IV, 1 und 2)

[Art. 14, Anhang I, Kap V Punkte 1 und 2]

3.3. Verordnung (EG) Nr 853/2004.

3.3.1. Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung

1. Lebensmittelunternehmer dürfen in einem Betrieb behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn

a) sie ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 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]

2) Lebensmittelunternehmer dürfen ein Identitätskennzeichen auf einem Erzeugnis tierischen Ursprungs nur anbringen, wenn dieses Erzeugnis gemäß der vorliegenden Verordnung in Betrieben hergestellt wurde, die den Anforderungen des Artikels 4 entsprechen.

3) Lebensmittelunternehmer dürfen ein gemäß der Verordnung (EG) Nr...../2004 * angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen nur dann vom Fleisch entfernen, wenn sie das Fleisch zerlegen oder verarbeiten oder in anderer Weise bearbeiten.

[Artikel 5]

Identitätskennzeichnung

Die Lebensmittelunternehmer dürfen ein in einem Unternehmen behandeltes Erzeugnis tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, falls:

A. IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

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

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

2. Ein neues Kennzeichen muss jedoch nur dann auf ein Erzeugnis aufgebracht werden, wenn dessen Verpackung und/oder Umhüllung entfernt oder es in einem anderen Betrieb verarbeitet wurde; in diesem Fall muss das neue Kennzeichen die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten, in dem diese Arbeitsgänge stattgefunden haben.

[Anhang II, Abschnitt I, A, Punkt 2]

3. 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

4. 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]

5. 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 ISO Norm 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.

Die Lebensmittelunternehmer können die von ihnen vor Inkrafttreten dieser Verordnung bestellten Bestände und Ausrüstungen weiterhin verwenden, bis sie aufgebraucht sind oder ersetzt werden müssen.

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



6. 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]

7. 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

8. 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 entfernbarer Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.

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

9. 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]

10. 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]

11. 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]



12. 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]

3.3.2. 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.

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 im Kapitel 1.3.2.3 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.

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]

3.3.3. 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.

1. 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. 852./2004 * führt.



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.

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 Schlachttier- 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.

4. 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.

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 Schlachttieruntersuchung des betreffenden Tieres alle Informationen melden, die zu gesundheitlichen Bedenken Anlass geben.

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.

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 Schlachttieruntersuchung 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.

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]

3.3.4. Schlachthygiene

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

- 1. a) Fleisch von anderen als den unter Buchstabe b genannten Tieren darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn diese Tiere nicht durch Schlachten im Schlachthof getötet wurden.
- b) In die Schlachthanlage dürfen nur lebende Schlachttiere gebracht werden, ausgenommen



i) zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel und Enten und Gänse, die zur Herstellung von Stopflebern ("foie gras") gehalten wurden, sowie Vögel, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere aufgezogen werden, wenn die Tiere im Haltungsbetrieb gemäß Kapitel VI geschlachtet wurden,

ii) Farmwild, das im Haltungsbetrieb gemäß Abschnitt III geschlachtet wurde, und

iii) Kleinwild gemäß Abschnitt IV Kapitel III.

2. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, damit die Schlachttieruntersuchung unter angemessenen Bedingungen stattfinden kann.

3. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur weiteren Zurichtung von Zuchtlaufvögeln und Kleinwild 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 Schlachtkörpern von im Erzeugerbetrieb geschlachteten Zuchtlaufvögeln sowie Kleinwild vorhanden sein.

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

5. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten ("dressing") müssen ohne ungebührliche Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausnehmens zu verhindern.

6. Die Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, um sicherzustellen, dass die Fleischuntersuchung unter angemessenen Bedingungen erfolgt und insbesondere, dass die Schlachtkörper ordnungsgemäß untersucht werden können.

7. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung

a) müssen für genussuntauglich erklärte Tierkörper Teile so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden;

b) dürfen vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genussfähigem Fleisch in Berührung kommen und

c) müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, möglichst vollständig und so bald wie möglich entfernt werden, es sei denn, die zuständige Behörde lässt etwas anderes zu.

8. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen müssen die Schlachtkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden, es sei denn, das Fleisch wird in warmem Zustand zerlegt.

9. Bei Tauchkühlung von Schlachtkörpern gilt Folgendes:

a) Unter Berücksichtigung von Parametern wie Schlachtkörpergewicht, Wassertemperatur,



Menge und Richtung des Wasserflusses und Kühlzeit müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kontamination der Schlachtkörper zu vermeiden;

b) alle Teile der Anlage müssen, wann immer dies erforderlich ist, mindestens jedoch einmal am Tag, vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert werden.

10. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere oder Tiere, die im Rahmen von Seuchentilgungs- oder Seuchenbekämpfungsprogrammen getötet werden, dürfen nicht im Schlachtbetrieb geschlachtet werden, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet dies. In diesem Falle muss die Schlachtung unter amtlicher Aufsicht erfolgen, und es müssen alle erforderlichen Maßnahmen getroffen werden, um Kontaminationen zu vermeiden; die Schlachträume müssen vor ihrer Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.

[Anhang III, Abschnitt II, Kap IV]

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

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]

In den Niederlassungen dürfen nur Tätigkeiten ausgeführt werden, für die eine Zulassung, Genehmigung oder Registrierung gewährt wurde.
Die Räumlichkeiten dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden als für diejenigen, für die sie bestimmt sind.

[Artikel 19]

Die Niederlassungen müssen den in Anlage IV zum vorliegenden Erlass erwähnten Einrichtungs- und Betriebsvorschriften genügen.

[Artikel 20]

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

2. 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, 1,2]

3. Niederlassungen, in denen Tiere geschlachtet werden oder Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird, müssen den in Anlage V erwähnten Vorschriften genügen.

[Artikel 23]

1. 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.

2. 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, 1,2]

Der Betreiber eines Lebensmittelunternehmens ist verpflichtet, die Maßnahmen in Bezug auf die Fleischschau 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 Fleischschau 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]

§ 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]

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]

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 erfolgter Schlachtung am darauf folgenden Werktag vor 10 Uhr davon in Kenntnis setzen.

[Artikel 29]

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.

[Artikel 30]

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

§ 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.

§ 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.

§ 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]

Identitätskennzeichen

§ 1 - In Abweichung von Artikel 5 Nr. 1 Buchstabe *b*) der oben erwähnten



Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 muss das Identitätskennzeichen auf dem für genusstauglich erklärten Fleisch von Geflügel, Kaninchen und frei lebendem Kleinwild aus einem Gebiet oder einem Teil eines Gebiets, das nicht alle einschlägigen tierseuchenrechtlichen Vorschriften erfüllt, die im Königlichen Erlass vom 13. Mai 2005 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs vorgesehen sind, mit dem folgenden Muster übereinstimmen:

1. Form: oval, überdeckt von einem schräggestellten rechtwinklig angeordneten Kreuz, dessen Achsen sich in der Mitte des Genusstauglichkeitskennzeichens überschneiden; die darauf befindlichen Angaben müssen lesbar bleiben,

2. Angaben:

- im oberen Teil: BELGIEN oder BE
- in der Mitte: die Zulassungsnummer der Niederlassung
- im unteren Teil: die Abkürzung EG
- Angaben zur Identifizierung des amtlichen Tierarztes, der die Fleischuntersuchung durchgeführt hat. Dieses Identitätskennzeichen darf nur unter der direkten Aufsicht des amtlichen Tierarztes angebracht werden.

§ 2 - Wenn in einem Zerlegebetrieb gemäß § 1 gekennzeichnetes Fleisch zerlegt wird und daraus nicht gekennzeichnete Teile hervorgehen, müssen diese Teile mit einem Identitätskennzeichen versehen werden, das dem auf dem zerlegten Fleisch befindlichen Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen entspricht.

[Artikel 32]

Die Betreiber von Schlachthöfen, in denen Geflügel beziehungsweise Hasentiere geschlachtet werden, müssen die in Anlage VII erwähnten Hygienevorschriften einhalten.

[Artikel 41]

Das Entfernen der Eingeweide aus den Tierkörpern, eventuell mit Ausnahme der Nieren, muss spätestens unmittelbar nach der Beschau vollständig erfolgen. Das Entfernen der Eingeweide aus den Tierkörpern von Geflügel und Kaninchen von höchstens sechs Monaten kann jedoch auf die Därme beschränkt sein. Genussuntaugliche Teile müssen ebenfalls unmittelbar entfernt werden.

[Anlage VII, Kap III]

3.5. KE vom 14. November 2003 über 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: 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
- 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, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette