



## **Zulassungsbedingungen für an ein Einzelhandelsunternehmen angeschlossenen Wildbearbeitungsbetrieb**

Anlage II.1.1.4. des KE vom 16.01.06 zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen.

### **Tätigkeit:**

Zurichtung von erlegtem Wild und Wildbret für das In-Verkehr-Bringen

### **Definitionen**

Wildfleisch :

- Wildhuftiere und Hasentiere sowie die anderen Landsäugetiere, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden und als Wild gemäß der im betroffenen Mitgliedstaat anwendbaren Gesetzgebung angesehen werden, miteinbegriffen Säugetiere, die im Gehege und in vergleichbaren Freiheitsbedingungen von Wildtieren leben
- für den menschlichen Verzehr erlegte Wildvögel

Kleinwild:

Kleinwild mit Federn und freilebende Hasentiere

Großwild:

Freilebende Landwildsäugetiere, die nicht der Definition von Kleinwild entsprechen

### **Tätigkeitscode :**

3240522 : Zerlegen von Großwild

3240523 : Zerlegen von Kleinwild mit Federn

3240524 : Zerlegen von Kleinwild mit Fell

### **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 :
    - ! ein Kühlraum für die Annahme von Wild
    - ! einen Raum für die Verarbeitung und die Beschau des Wilds



! einen getrennten Kühlraum oder eine abschließbare Kühlvorrichtung zur isolierten Aufbewahrung von ganzen Wildtierkörpern, die bis zu einer eingehenderen Prüfung unter Beobachtung gehalten werden

! getrennte Räume (außer wenn zu verschiedenen Zeitpunkten gelagert wird) für das Rupfen von Federn oder Enthäuten, Entfernen der Eingeweide und den Versand von Fleisch

! Handwaschbecken

! Vorrichtungen für die Desinfektion von Werkzeug

! Räume oder Schränke für die Lagerung von Pestiziden, Insektiziden und anderen möglichen toxischen Substanzen

ein Raum oder eine ausreichende abschließbare Anlage, die nur der Agentur dient

o Angaben auf allen Türen und Portalen

o die Abfolge

! Wild

! Erzeugnisse

! 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 : Stücke pro Wochen und pro Wildkategorie (Großwild, Kleinwild mit Federn, Kleinwild mit Fell) (\*)



- (\*) 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 sauber und stets instand gehalten sein.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

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

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



### 1.2. Königlicher Erlass über Lebensmittelhygiene

1. Heißluft-Handtrockneranlagen in Betriebsstätten, in denen mit unverpackten oder ungeschützten Lebensmitteln umgegangen wird, sind verboten.
2. Das Personal muss über Mittel zum Händewaschen verfügen, die mit Wasserhähnen ausgestattet sind, die so gestaltet sind, dass die Ausbreitung von Schmutz verhindert wird. Es müssen genügend Handwaschbecken in Nähe der Toiletten vorhanden sein.
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.

[Artikel 14 Anlage I, Kapitel I. Punkt 1.2.5.6]

### 1.3. Königlicher Erlass über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

§ 3 - Um zugelassen zu werden, muss der an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzende Wildbearbeitungsbetrieb den in der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 und den in Anlage II festgelegten Einrichtungs- und Betriebsbedingungen genügen.

[Artikel 13 § 3]

### **Direkte Abgabe kleiner Mengen frei lebenden Wilds oder Fleisches von frei lebendem Wild durch Jäger an Einzelhandelsunternehmen, die sie direkt an den Endverbraucher abgeben**

1. Ein an ein Einzelhandelsunternehmen angeschlossener Wildbearbeitungsbetrieb muss mindestens über Folgendes verfügen:
  - einen Raum für die Verarbeitung und die Beschau des Wilds und
  - einen getrennten Kühlraum oder eine abschließbare Kühlvorrichtung zur isolierten Aufbewahrung von ganzen Wildtierkörpern, die bis zu einer eingehenderen Prüfung unter Beobachtung gehalten werden.

[Anhang II]

## **2. Die 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.
2. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
3. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
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.
5. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

[Anhang II , Kap I Punkte 5,6,7,8,10]

### 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.

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.

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 Punkte 1,2,3]

### 2.1.3. Vorschriften für Ausrüstungen



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.

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

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 , Kapitel V, Punkte 1,2,3]

### **3. 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:

a) nach dem einzelstaatlichen Recht des Mitgliedstaats, in dem der Betrieb sich befindet,

b) nach der Verordnung (EG) Nr. /2004 oder

c) aufgrund eines nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 gefassten Beschlusses. Ein Mitgliedstaat, der gemäß Buchstabe a die Zulassung bestimmter auf seinem Gebiet niedergelassener Unternehmen nach seinem einzelstaatlichen Recht vorschreibt, setzt die





Kommission und die anderen Mitgliedstaaten von den einschlägigen einzelstaatlichen Vorschriften in Kenntnis.

[Art. 6]

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

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

[Anhang II, Kap I, Punkt 1]

#### 3.1.5. 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, Kap VI, Punkte 1,2,3,4]

#### 3.1.6. Wasserversorgung

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



- b) Sauberes Wasser kann für unzerteilte Fischereierzeugnisse verwendet werden. Sauberes Meerwasser kann für lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken verwendet werden; sauberes Wasser kann auch zum äußeren Abwaschen verwendet werden. Wird solches Wasser verwendet, so müssen hierfür ausreichende Versorgungseinrichtungen zur Verfügung stehen.
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 unzerteilten 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, Kap. VIII Punkte 1,2]

#### 3.1.8. 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]

### 3.1.9. 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]

### 3.1.10. 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]

### 3.2. KE vom 22. 12. 2005

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

1. Desinfektionsmittel und ähnliche Mittel müssen vom Minister zugelassen werden und so verwendet werden, dass sie keine Auswirkungen auf die Geräte, das Material, die Ausgangserzeugnisse und die im vorliegenden Erlass erwähnten Lebensmittel haben.
2. Pestizide, Insektenvertilgungsmittel und andere mehr oder weniger giftige Substanzen müssen in abschließbaren Räumen oder Schränken zwischengelagert werden. Es darf nicht die Gefahr bestehen, dass die Lebensmittel durch die Verwendung dieser Erzeugnisse verschmutzt werden. Sie müssen gemäß den Vorschriften des Erzeugers gebraucht werden

[Art. 14, Anhang I, Kap I Punkte 3 und 4]

### 3. 2.2. Persönliche Hygiene

Die in die Erzeugung, Behandlung, Verarbeitung von und den Umgang mit Lebensmitteln eingebundenen Personen müssen mittels einer ärztlichen Bescheinigung nachweisen, dass nichts ihrer Beschäftigung in diesem Sektor entgegensteht.



2. In allen vom Personal benutzten Toiletten ist gut sichtbar und unverwischbar der Hinweis anzubringen, dass das Händewaschen nach Benutzung der Toiletten obligatorisch ist. In diesem Hinweis ist auf den vorliegenden Erlass zu verweisen.

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

### 3.3. Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

#### 3.3.1. Hygiene beim Verarbeiten, Zerlegen und Entbeinen vom Wildfleisch

##### UMGANG MIT FREI LEBENDEM KLEINWILD

1. Die kundige Person muss den Wildkörper auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.
2. Werden bei der Untersuchung auffällige Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen Verhaltensstörungen beobachtet oder besteht ein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person die zuständige Behörde davon unterrichten.
3. Fleisch von frei lebendem Kleinwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 1 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.
4. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 4° C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
5. Die Wildkörper müssen nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb ohne ungerechtfertigte Verzögerung ausgeweidet oder vollständig ausgeweidet werden, sofern die zuständige Behörde keine anderweitige Genehmigung erteilt.
6. An einen Wildbearbeitungsbetrieb geliefertes frei lebendes Kleinwild muss der zuständigen Behörde zur Inspektion vorgeführt werden.
7. Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Kleinwild gelten die Vorschriften von Abschnitt II Kapitel V.

[Anhang III, Abschnitt IV, Kap III]

##### UMGANG MIT FREI LEBENDEM GROSSWILD

1. Nach dem Erlegen des frei lebenden Großwilds müssen Mägen und Gedärme so bald wie möglich entfernt werden; erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden.



2. Die kundige Person muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

3. Fleisch von frei lebendem Großwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 2 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird. Die Eingeweide müssen dem Wildkörper gemäß den Vorschriften der Nummer 4 beigefügt werden. Die Eingeweide müssen als zu einem bestimmten Tier gehörig erkennbar sein.

4. a) Werden bei der Untersuchung gemäß Nummer 2 keine auffälligen Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet und besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung begeben, in der dies bescheinigt wird. In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens aufgeführt werden. In diesem Fall brauchen der Kopf und die Eingeweide dem Wildkörper nicht beigefügt zu werden, außer bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (Schweine, Einhufer und andere), deren Kopf (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden müssen. Die Jäger müssen jedoch allen zusätzlichen Anforderungen, die in den Mitgliedstaaten, in denen gejagt wird, gestellt werden, genügen, damit insbesondere bestimmte Rückstände und Stoffe gemäß der Richtlinie 96/23/EG kontrolliert werden können.

b) Anderenfalls müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beigefügt werden. Die kundige Person, die die Untersuchung vorgenommen hat, muss der zuständigen Behörde mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination sie bewogen hatten, keine Bescheinigung im Sinne von Buchstabe a auszustellen.

c) Steht zur Durchführung der Untersuchung nach Nummer 2 keine kundige Person zur Verfügung, so müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper belassen werden.

5. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 7° C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

6. Während der Beförderung zum Wildbearbeitungsbetrieb muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden.

7. Frei lebendes Großwild, das in einem Wildbearbeitungsbetrieb angeliefert wird, muss der zuständigen Behörde zur Untersuchung gestellt werden.



8. Außerdem darf nicht enthäutetes frei lebendes Großwild nur enthäutet und in Verkehr gebracht werden, wenn es

a) vor der Häutung von anderen Lebensmitteln getrennt gelagert und behandelt und nicht tiefgefroren wird und

b) nach der Häutung einer abschließenden Untersuchung gemäß Verordnung (EG) Nr. .../2004 unterzogen wird.

9. Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Großwild gelten die Vorschriften von Abschnitt I Kapitel V.

[Anhang III Abschnitt IV, Kapitel II]

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

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. Der Minister kann eine Liste mit Farbstoffen erstellen, die verwendet werden dürfen, um das oben erwähnte Fleisch unbrauchbar zu machen

[Art. 30]

Die Betreiber von Wildbearbeitungsbetrieben müssen die Sondervorschriften einhalten, die in Anlage VIII festgelegt sind.

[Art. 42]

#### **Besondere Vorschriften für Fleisch von frei lebendem Wild**

1. Der Betreiber eines Wildbearbeitungsbetriebs informiert den amtlichen Tierarzt binnen zwölf Stunden nach Ankunft des frei lebenden Wilds in seiner Niederlassung und teilt ihm die Uhrzeit der Ankunft, die Art und die Anzahl mit.

2. Im Wildbearbeitungsbetrieb darf das Entfernen der Eingeweide von frei lebendem Kleinwild um einen Zeitraum von höchstens zwei Wochen nach der Tötung verschoben werden, sofern dieses frei lebende Kleinwild bei einer Temperatur von höchstens 4° C aufbewahrt wird. Dieses frei lebende Kleinwild darf erst versendet werden, wenn es vorher zur Fleischbeschau vorgelegt wurde.

3. Ungeachtet der nummerierten Erklärung einer qualifizierten Person müssen Leber und



Nieren des Großwilds bei Ankunft in einem Wildbearbeitungsbetrieb für die Kontrolle auf bestimmte Rückstände und bestimmte Stoffe immer vorhanden sein.

[Anlage VIII]

§ 1 - Die direkte Abgabe von frei lebendem Wild durch den Jäger an ein Einzelhandelsunternehmen, das dieses direkt an den Endverbraucher abgibt, darf nur erfolgen, wenn das Einzelhandelsunternehmen über einen an dieses Unternehmen angrenzenden Wildbearbeitungsbetrieb verfügt.

§ 2 - Das in § 1 erwähnte frei lebende Wild muss gemäß den Bestimmungen der Verordnung Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs einer Fleischschau unterzogen werden. Nach der Fleischschau wird das Identitätskennzeichen, dessen Form und Inhalt in Anlage II festgelegt sind, vom amtlichen Tierarzt angebracht.

§ 3 - Um zugelassen zu werden, muss der an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzende Wildbearbeitungsbetrieb den in der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 und den in Anlage II festgelegten Einrichtungs- und Betriebsbedingungen genügen

§ 4 - Der Jäger darf Fleisch von frei lebendem Wild weder an Einzelhandelsunternehmen noch an Wildbearbeitungsbetriebe liefern

[Artikel 13]

**Direkte Abgabe kleiner Mengen frei lebenden Wilds oder Fleisches von frei lebendem Wild durch Jäger an Einzelhandelsunternehmen, die sie direkt an den Endverbraucher abgeben**

1. Ein an ein Einzelhandelsunternehmen angeschlossener Wildbearbeitungsbetrieb muss mindestens über Folgendes verfügen:
  - einen Raum für die Verarbeitung und die Beschau des Wilds und
  - einen getrennten Kühlraum oder eine abschließbare Kühlvorrichtung zur isolierten Aufbewahrung von ganzen Wildtierkörpern, die bis zu einer eingehenderen Prüfung unter Beobachtung gehalten werden.
2. Ganze Wildtierstücke, die aus einer solchen Niederlassung stammen, dürfen ausschließlich für die Abgabe an das angrenzende Einzelhandelsunternehmen des Betreibers oder für den direkten Verkauf an den Endverbraucher verwendet werden.
3. In einem an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzenden Wildbearbeitungsbetrieb, dessen Fleisch ausschließlich für die Abgabe an das angrenzende Einzelhandelsunternehmen des Betreibers oder für den direkten Verkauf an den Endverbraucher verwendet werden darf, muss das Fleisch von Kleinwild, das nach einer Beschau für genusstauglich erklärt worden ist, mit dem Identitätskennzeichen





gekennzeichnet werden, das aus einem Rechteck besteht, das doppelt so lang wie breit ist. Die Länge dient zur Teilung in zwei Felder, die die folgenden Daten enthalten:

1. in der Mitte des linken Feldes, von der Größe eines Drittels des Rechtecks, ein großes D,
2. in der Mitte des rechten Feldes die Zulassungsnummer des Wildbearbeitungsbetriebs, der an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzt. Wird dieses Identitätskennzeichen zur direkten Kennzeichnung des Fleisches von frei lebendem Kleinwild verwendet, so müssen die Seiten des Rechtecks 2 cm und 1 cm betragen, wobei der Buchstabe D 0,4 cm hoch sein muss und die anderen Zeichen mindestens 0,2 cm hoch sein müssen.

[Anlage II]

### 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, und gegebenenfalls andere vom Minister vorgeschriebene Daten.

Jeder Betreiber muss über Systeme oder Verfahren verfügen, mit denen für die ausgehenden Erzeugnisse Folgendes registriert wird: Beschaffenheit, Identifizierung, Menge, Lieferdatum, Identifizierung der Betriebseinheit, die das Erzeugnis übernimmt, und gegebenenfalls andere vom Minister vorgeschriebene Daten.

Jeder Betreiber muss über Systeme oder Verfahren verfügen, mit denen die Verbindung zwischen den eingehenden und den ausgehenden Erzeugnissen hergestellt werden kann und die es ermöglichen, die Erzeugnisse durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zurückzuverfolgen.

[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 22. Dezember 2005 über Lebensmittelhygiene

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

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