



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

Tätigkeitencode :

Ort : Wildveerarbeitungsbetrieb

Tätigkeit : Zubereitung

Produkt : Großwild

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 :

! die Toiletten

!Handwaschbecken

!Geeignete Umkleieräume für das Personal

!Räume oder Schränke zur Lagerung von Pestiziden, Insektiziden und anderen mehr oder weniger toxischen Substanzen

! ein Kühlraum für die Annahme von Wild

! einen Raum für die Verarbeitung und die Beschau des Wildes



! 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.

Allgemeine Bedingungen für Räume, in denen Lebensmittel verwendet werden

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.

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.

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



1.2. Königlicher Erlass über Lebensmittelhygiene

Allgemeine Bedingungen für Räume, in denen Lebensmittel verwendet werden

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 18 Anlage I, Kapitel I. Punkt 1.2.5.6]

1.3. Königlicher Erlass 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.

[Anhang V, Punkt 1 und 2]



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

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.

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]

2.2. **Königlicher Erlass über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs**

I. Vorschriften für 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



[Anhang IV]

2.2.2. Allgemeine Vorschriften für Niederlassungen, in denen Tiere geschlachtet werden, und für Niederlassungen, in denen Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt und gelagert wird

I. Vorschriften für 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.

[Anhang V]

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 Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette;
- e) Probennahme und Analyse.



[Artikel 4 Punkt 3]

3.1.2. HACCP.

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

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 1,2,4.]

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:

[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 Genussstauglichkeit 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 unzertheilten 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. VII Punkte 1,2,3,4,5]

3.1.8. Persönliche Hygiene

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, Kapitel VIII, Punkte 1 und 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]

3.110. 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]

3.2. KE über die Hygiene von Lebensmitteln

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

4. 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.

5. 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, Punkte 1 und 2]



[Art. 18, Anhang III, Kap IV, Punkte 1 und 2]

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

Artikel 5

3.3.1. Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung

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

a)

sie ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 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.

(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.

*

Das Amt für Veröffentlichungen fügt hier die Nummer der Verordnung über die amtliche
Überwachung ein.



A.
ANBRINGUNG DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS

1.
Das Identitätskennzeichen muss angebracht werden, bevor das Erzeugnis den Betrieb verlässt.
2.
Ein neues Kennzeichen muss jedoch nur dann auf ein Erzeugnis aufgebracht zu 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.
3.
Es bedarf keines Identitätskennzeichens im Fall von Eiern, für die die Verordnung (EG) Nr. 1907/90 1 Etikettierungs- bzw. Kennzeichnungsvorschriften festlegt.

B.
FORM DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS

5.
Das Kennzeichen muss gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar sein. Zur Kontrolle durch die zuständigen Behörden muss es deutlich sichtbar angebracht sein.
6.
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.

7.
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.
8.
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.



C.
KENNZEICHNUNGSMETHODE

9.
Das Kennzeichen kann je nach Aufmachung der verschiedenen Erzeugnisse tierischen Ursprungs auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung bzw. seine Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung bzw. Verpackung aufgedruckt werden.

Es kann auch aus einer nicht entfernbaren Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.

10.
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.

11.
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.

12.
Für flüssige, granulat- oder pulverförmige Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die als Massengut befördert werden, sowie Fischereierzeugnisse, die als Massengut befördert werden, ist keine Identitätskennzeichnung erforderlich, wenn die Begleitdokumente die Angaben gemäß den Nummern 6, 7 und gegebenenfalls 8 enthalten.

13.
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.



14.

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 II, IDENTITÄTSKENNZEICHEN, Punkte 1,2,4-11, 12, 14]

3.3.2. Hygiene

1.

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.

2.

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.

[Anhang III, Abschnitt II, Kapitel IV, Punkte 3 und 6]



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]

HYGIENE BEIM UND NACH DEM ZERLEGEN UND ENTBEINEN

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von Geflügel und Hasentieren nach folgenden Vorschriften zerlegt und entbeint wird:

1. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass die Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Zu diesem Zweck müssen die Lebensmittelunternehmer insbesondere Folgendes sicherstellen:
 - a) Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch wird nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht;
 - b) beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken wird die Temperatur des Fleisches mittels einer Raumtemperatur von 12° C oder eines alternativen Systems gleicher Wirkung auf höchstens 4° C gehalten



und

c)

soweit Betriebe zum Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, erforderlichenfalls indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.

2.

Fleisch kann jedoch vor Erreichen der in Nummer 1 Buchstabe b genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden, wenn sich der Zerlegungsraum am gleichen Ort wie die Schlachthanlage befindet, vorausgesetzt, das Fleisch wird in den Zerlegungsraum entweder

- a) auf direktem Wege von der Schlachthanlage oder
- b) zunächst in einen Kühlraum oder ein Kühlhaus verbracht.

3.

Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Fleisch auf die in Nummer 1 Buchstabe b genannte Temperatur abgekühlt werden.

4.

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

[Anhang III, Abschnitt II, KAPITEL V]

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. 854/2004 unterzogen wird.

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

[Anhang III Abschnitt IV]

HYGIENE WÄHREND DEM ZERLEGEN UND ENTBEINEN VON GROSSWILD

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren nach folgenden Vorschriften zerlegt und entbeint wird:

1.
Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren dürfen in Schlachthöfen in Hälften oder Viertel und Schlachtkörperhälften in maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt werden. Das weitere Zerlegen und Entbeinen muss in einem Zerlegungsbetrieb stattfinden.

2.
Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Insbesondere müssen Lebensmittelunternehmer Folgendes sicherstellen:

a)
Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch wird nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht;

b)
beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken werden mittels einer Raumtemperatur von höchstens 12 °C oder eines alternativen Systems mit gleicher Wirkung Nebenprodukte der Schlachtung auf nicht mehr als 3 °C und anderes Fleisch auf nicht mehr als 7 °C gehalten, und



c)
soweit Betriebe für das Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind,
muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen
vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich
oder räumlich getrennt erfolgt.

[Anhang II, Abschnitt I, KAPITEL V, Punkt 2]

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

Art. 18 - 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.

Art. 19 - 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.

Art. 20 - Die Niederlassungen müssen den in Anlage IV zum vorliegenden Erlass erwähnten Einrichtungs- und Betriebsvorschriften genügen.

1. Das Rauchen, Ausspucken, Essen oder Trinken in den Arbeitsräumen, Lagerräumen, Ladezonen, Anlieferungszone, Sortierzone, Entladezone 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.

[Anhang IV, II, 1,2]

Art. 23 - Niederlassungen, in denen Tiere geschlachtet werden oder Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird, müssen den in Anlage V erwähnten Vorschriften genügen.

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.

[Anhang V, II, 1,2]

Art. 24 - ' 1 - In den Niederlassungen, in denen Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird und die keine Schlachthöfe sind, ist es verboten, Folgendes einzuführen, in Besitz zu halten, zu verarbeiten, zu behandeln oder zu verpacken:

1. Frischfleisch, das keiner Fleischschau unterzogen wurde, außer wenn es in dieser Niederlassung ordnungsgemäß zwecks Fleischschau vorgelegt werden soll,

2. genussuntaugliches Frischfleisch oder Frischfleisch, das nicht für die Einfuhr zugelassen worden ist,

3. mit *Cysticerci* kontaminiertes Frischfleisch, das nicht behandelt worden ist, außer wenn die Niederlassung diese Behandlung durchführt,

4. Frischfleisch, das gemäß dem Genusstauglichkeitskennzeichen aus einer privaten Schlachtung stammt,

5. Lebensmittel tierischen Ursprungs, die weder ein Genusstauglichkeitskennzeichen noch ein Identitätskennzeichen tragen, außer wenn dies nicht erforderlich ist,

6. Lebensmittel tierischen Ursprungs, für die kein angemessener Eintrag im Eingangsregister der Niederlassung besteht, der eine Bestimmung ihrer Herkunft ermöglicht.

[Artikel 24 §1]

Art. 25 - ' 1 - Wenn sich in einer Niederlassung gleichzeitig einerseits Frischfleisch, das gemäß dem Stempel für den innergemeinschaftlichen Markt zugelassen ist, und andererseits Frischfleisch, das gemäß dem Stempel ausschließlich auf nationalem Staatsgebiet verkauft werden darf, oder Frischfleisch, das nur nach einer spezifischen Behandlung für den innergemeinschaftlichen Markt zugelassen werden kann, befindet, muss all dieses Fleisch an getrennten Orten gelagert und an getrennten Orten oder zu getrennten Zeitpunkten zubereitet oder verarbeitet werden. Verpacktes Fleisch darf jedoch zusammen gelagert werden.

' 2 - Alle vom amtlichen Tierarzt geforderten Vorsichtsmaßnahmen müssen ergriffen werden, um jede Verwechslung des mit einem Stempel von unterschiedlicher Tragweite in Bezug auf das In-Verkehr-Bringen versehenen Fleisches zu vermeiden



Art. 30 - 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 Fleischschau 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. 31 - ' 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 Fleischschau ist verboten, außer wenn der amtliche Tierarzt dies anordnet.

Frischfleisch darf in Schlachthöfen weder zerlegt noch entbeint werden; eine Ausnahme besteht nach der Fleischschau 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]

Art. 32 - ' 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 genussauglich 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.

[Artikel 32, §1]

Fleisch von Wild

Art. 42 - Die Betreiber von Wildbearbeitungsbetrieben müssen die Sondervorschriften einhalten, die in Anlage VIII festgelegt sind.

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 Fleischschau 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.

[Anhang VIII]



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.

[Art. 6]

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