



## **Zulassungsbedingungen für die Schlachtung durch den Hersteller in der Niederlassung von Geflügel zur Herstellung von Foie gras und Zuchtwild**

Anlage II. 1.1.3. des Königlichen Erlasses des 16. Januars 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen:

### **Tätigkeitscode :**

Ort: Landwirtschaftlicher Betrieb PL 42  
Tätigkeit: Schlachtung und Zurichten AC 2  
Produkt: Geflügel zur Herstellung von Foie gras  
PR 194

Ort: Landwirtschaftlicher Betrieb PL 42  
Tätigkeit: Schlachtung und Zurichten AC 2  
Produkt: Zuchtwild PR 73

Geflügel: Zuchtvögel, einbegriffen Vögel, die nicht als Hausgeflügel angesehen werden, aber wie Hausgeflügel gehalten werden, ausgenommen Laufvögel.

Zuchtwild: Zuchtlaufvögel (Laufvogel wie Strauße, Nandus, Emus, Kasuare,...) und die Landzuchtsäugetiere andere als die Haustiere gehaltene Huftiere (Rinder, einschließlich Büffel und Bisons, Schweine, Schafe und Ziegen sowie als Haustiere gehaltenen Einhufer.

### **Zusätzliche Informationen, die der Anfrage beigefügt werden sollen:**

- ein detaillierter Plan mit folgenden Angaben :

o Maßstab oder alle Abmessungen

o l. Angaben der zusätzlichen Räume, Infrastruktur und der Ausrüstung , die gesetzlich gefordert sind :

! ein ausreichend großer Raum mit Angaben des Schlacht- und Zurichtungsortes

! Vorrichtungen für die Desinfektion von Werkzeugen und Händen ;

! Sammelstelle für Abfälle, Federn und Häute.

! Eine Kühlvorrichtung mit ausreichender

Kapazität für die Lagerung von Frischfleisch

o Angaben auf allen Türen und Portalen ;

o die Abfolge von :

! Geflügel und Hasentiere aus dem Stall in den Schlachtraum

! Fleisch



! Personal

! Abfälle

- ein detaillierter Plan des Standortes mit folgenden Angaben :

o Maßstab oder alle Abmessungen

o Angaben des Weges vom Stall in den Schlachtraum

- Produktionskapazität : Stückzahl pro Woche und pro Kategorie

(\*) Das Kästchen „ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN“ des Formulars „Anhang IV“ des K.E. vom 16. Januar 2006 kann verwendet werden.

## **1. Bedingungen der Infrastruktur**

### **1.1. Verordnung (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 ,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 18 Anlage I, Kapitel I. Punkt 1.2.5.6]

## **2. Die Ausrüstungsbedingungen**

### **2.1. Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

#### **2.1.1. Allgemeine Bestimmungen für Räume, 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, Kapitel I, Punkte 5.6.7.8.10]

### 2.1.2. Spezifische Bestimmungen für Räume, in denen Lebensmittel 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.



### 2.1.3.

## VORSCHRIFTEN FÜR AUSTRÜSTUNGEN

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]

### **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 1,2,4.]

### 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 In 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. für Lebensmittel auszuweisen, oder sie tragen den Aufdruck "Nur für Lebensmittel".

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, Kap 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, Kap VI, Punkte 1,2,3,4]

### 3.1.7. 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 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]

### **3.2. VERORDNUNG 853/2004**

#### **GEFLÜGELFLEISCH**

Lebensmittelunternehmer dürfen Geflügel gemäß Kapitel IV Nummer 1 Buchstabe b Ziffer i nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde und nach folgenden Vorschriften im Haltungsbetrieb schlachten:

1.  
Der Betrieb muss regelmäßig tierärztlich untersucht werden.
2.  
Der Lebensmittelunternehmer muss die zuständige Behörde im Voraus über das Datum und den Zeitpunkt der Schlachtung unterrichten.
3.  
Der Betrieb muss über Einrichtungen verfügen, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlachttieruntersuchung zu unterziehen.
4.  
Der Betrieb muss über geeignete Räumlichkeiten zur hygienischen Schlachtung der Tiere und zur weiteren Behandlung der Schlachtkörper verfügen.
5.  
Die Tierschutzvorschriften müssen eingehalten werden.
6.  
Den Schlachtkörpern muss auf dem Weg zum Schlachthof eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, beigefügt werden, in der alle Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, die den Tieren verabreicht wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung verzeichnet sind.
7.  
Den Schlachtkörpern muss auf dem Weg zum Schlachthof eine Bescheinigung beigefügt werden, die vom amtlichen Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt gemäß der Verordnung (EG) Nr. ... /2004 \* auszustellen ist.
8.  
Im Falle von Geflügel, das zur Erzeugung von Stopflebern ("foie gras") gehalten



Federalagentur für  
die Sicherheit der  
Nahrungsmittelkette

EA.1.1.3. Version 0

wird,



müssen die unausgeweideten Tiere unverzüglich und erforderlichenfalls gekühlt in einen Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb verbracht werden. Sie müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Schlachtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde ausgeweidet werden.

9.

Zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel, das im Haltungsbetrieb geschlachtet wurde, darf bis zu 15 Tage bei einer Temperatur von nicht mehr als 4° C kühlgelagert werden. Die Tierkörper müssen dann in einem Schlachthof oder einem Zerlegungsbetrieb des Mitgliedstaats ausgeweidet werden, in dem auch der Haltungsbetrieb angesiedelt ist.

[Anhang III, Abschnitt II, Kapitel VI, 1) bis 9)]

#### FARMWILDFLEISCH:

Unbeschadet der Regelung gemäß den Nummern 1 und 2 dürfen die Lebensmittelunternehmer mit Genehmigung der zuständigen Behörde in Wildfarmen gehaltene Laufvögel und Huftiere am Herkunftsort schlachten, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:

a)

Die Tiere können zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur oder aus Gründen des Tierschutzes nicht transportiert werden;

b)

die Herde wird regelmäßig tierärztlich untersucht;

c)

der Eigentümer der Tiere stellt einen entsprechenden Antrag;

d)

die zuständige Behörde wird im Voraus über das Datum und den Zeitpunkt der Schlachtung unterrichtet;

e)

der Betrieb verfügt über Verfahren, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlacht tieruntersuchung zu unterziehen;



- f)  
der Betrieb verfügt über geeignete Einrichtungen für das Schlachten, Entbluten und,  
soweit Laufvögel gerupft werden müssen, das Rupfen der Tiere;
- g)  
die Anforderungen des Tierschutzes sind erfüllt;
- h)  
geschlachtete und entblutete Tiere werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen  
und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert. Dauert die Beförderung  
mehr als zwei Stunden, so werden die Tiere erforderlichenfalls gekühlt. Das Ausweiden darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen.
- i)  
eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, liegt den  
Tierkörpern bei der Beförderung zum Schlachthof bei; in dieser Erklärung sind die Identität der Tiere sowie alle ihnen verabreichte Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen,  
denen sie unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet; und
- j)  
bei der Beförderung zum zugelassenen Betrieb liegt den Tierkörpern eine vom amtlichen  
Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung  
bei, in der das zufrieden stellende Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, das vorschriftgemäße  
Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung bescheinigt sind.

4.  
Die Lebensmittelunternehmer dürfen zudem unter außergewöhnlichen Umständen Bisons  
gemäß Nummer 3 im Zuchtbetrieb schlachten.

[Anhang III, Abschnitt III, 3 und 4]

### **3.3. Königlicher Erlass über die Hygiene von Lebensmitteln**

#### **3.3.1. Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer**

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.

[Artikel 18, Anhang III, Kapitel I Punkte 4 und 5]

### 3.3.2. 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]

### 3.4. 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 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 Eigenkontrolle, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette