

Anforderungen an einen Fleischereifilialbetrieb oder einen Fleischereiverkaufsraum

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an einen Fleischereifilialbetrieb oder einen Fleischereiverkaufsraum. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussungen vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1. Kennzeichnung

Die allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften sind zu beachten
Siehe Infoblatt: Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigverpackung.

1.1 Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Vorgaben der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind zu beachten.

1.2 Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergene Zutaten

Die bei der Herstellung und Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen verwendeten deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene Zutaten sind gemäß Lebensmittelverordnung zu kennzeichnen. Das kann erfolgen im Rahmen der Preisangabe, auf einem Schild an der Ware oder in einem für den Verbraucher gut sichtbaren Aushang bzw. in einem jederzeit einsehbaren „Zusatzstoffe“- und „Allergene Zutaten“ Verzeichnis (z.B. im Ordner).

2. Besondere Vorgaben für Funktionsräume

2.1 Es müssen ausreichende Kühlmöglichkeiten vorhanden sein (Fleisch/Wurstkühlraum). Während der Kühlung muss eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern. Kisten / Wannen dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden. Das Kondenswasser der Kühlmaschine ist dem Abwassersystem direkt zuzuführen. Lebensmittel, von denen eine nachteilige Beeinflussung ausgehen könnte, wie z. B. Eier oder Salat, müssen getrennt oder in sauber verschlossenen Umverpackungen aus Kunststoff oder vergleichbaren Behältnissen ge-

lagert werden. Verpacktes Fleisch darf nicht zusammen mit unverpacktem Fleisch gelagert werden. Es sollten ausreichende Lagerbereiche für Bedarfsgegenstände, Gewürze, Verpackungsmaterial und Reinigungsmittel zur Verfügung stehen.

- 2.2 Im Theken- bzw. Ausgabebereich ist ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen erforderlich.
- 2.3 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. Spuckschutz) ist zu gewährleisten, dazu wird eine Trennung von Fleisch, Geflügelfleisch, Wurstwaren und Feinkost in der Theke empfohlen.

3. Probenahmehäufigkeit

Gemäß Anhang I, Nr. 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind Betriebe, die Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen herstellen, dazu verpflichtet, mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen.

Betriebe, die Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von dieser Probenahmehäufigkeit ausgenommen werden, sofern dies

- auf Grund einer Risikoanalyse begründet ist
- und von der zuständigen Behörde nach den landeseinheitlichen Vorgaben des HMUELV genehmigt worden ist.

4. Anforderungen an eine Risikoanalyse

Bei der Erstellung des Risikomanagements sollte auf Leitlinien z. B. des Fleischerverbandes oder auf die BLL Leitlinien für „Gute Verfahrenspraxis bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitung“ zurückgegriffen werden. Maßgebliche Punkte sind darin:

- 4.1 Die einschlägigen Hygienevorschriften werden eingehalten.
- 4.2 Maßnahmen der Hygiene und der Eigenkontrollen gestützt auf ein HACCP Verfahren werden ergriffen.
- 4.3 Produkte und Fleisch verschiedener Tierarten werden ausreichend getrennt. Die Bearbeitungsreihenfolge wird beachtet, gegebenenfalls ist eine Zwischenreinigung und Desinfektion erforderlich. Kreuzkontaminationen werden vermieden.
- 4.4 Die Produkttemperaturen im Wareneingang werden beachtet (Rind, Schwein unter 7° C, Geflügel unter 4° C).
- 4.5 Ein Kältepuffer wird berücksichtigt, um der Erwärmung beim Herstellungsprozess Rechnung zu tragen.
- 4.6 Kontrollen der Gerätschaften und Transportkisten auf technische Unversehrtheit und Sauberkeit erfolgen.
- 4.7 Eine bedarfsgerechte Verarbeitung wird beachtet.
- 4.8 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan, der den besonderen Anforderungen gerecht wird, ist erstellt und wird überwacht.
- 4.9 Die ausreichende Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion ist mindestens einmal jährlich (z. B. durch Abklatsch- oder ATP-Proben) zu belegen.

- 4.10 Eine Lieferantenbeurteilung wird durchgeführt (z. B.: Zuverlässigkeit, zertifiziert usw.).
- 4.11 Betriebe, die auf Basis einer Risikoanalyse arbeiten, entnehmen Proben für einmal jährlich mikrobiologische Untersuchungen. Diese Proben sind gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 auf folgende Parameter zu untersuchen:
- Salmonella
 - E. coli
 - Aerobe mesophile Keimzahl

5. Rohstoffauswahl für die Hackfleischherstellung

Bei der Rohstoffauswahl ist zu beachten, dass das Fleisch nur:

- aus zugelassenen Betrieben stammt, die einem Salmonellen-Monitoring unterliegen,
- ausschließlich Skelettmuskulatur verwendet wird,
- kein Kopffleisch, Beinfleisch, Knochenputz, Zwerchfell oder blutiges Fleisch verwendet wird,
- Temperaturanforderungen eingehalten werden,
- das verwendete Fleisch bei Geflügel nicht älter als 3 Tage, bei anderen Tierarten nicht älter als 6 Tage nach der Schlachtung oder bei vakuumverpacktem Rind- oder Kalbfleisch nicht älter als 15 Tage nach der Schlachtung ist und
- eine sachkundige Person die Frische des Fleisches prüft.

Als Richtwerte für die Abverkaufsfristen sollten die Vorgaben der außer Kraft gesetzten Hackfleischverordnung beachtet werden (Hackfleisch ein Tag, Fleischzubereitungen 2 Tage)

6. Temperaturanforderungen:

Folgende Temperaturanforderungen werden eingehalten:

- | | |
|--|-----------------|
| • Frisches Fleisch von Huftieren | max. + 7 °C |
| • Hackfleisch zur alsbaldigen Abgabe (Theke) | max. + 7° C |
| • Hackfleisch aus zugelassenen Betrieben (Fertigpackungen) | max. + 0 - 2° C |
| • Fleischzubereitungen | max. + 7° C |
| • Innereien | max. + 2° C |
| • Frisches Geflügelfleisch | max. + 4° C |
| • Frisches Geflügel- Geflügelhackfleisch | max. + 4° C |
| • Geflügelfleischzubereitungen | max. + 4° C |

7. Mobile Verkaufseinrichtung

Siehe Infoblatt:

Anforderung an die Ausstattung für vorübergehende Verkaufseinrichtungen

8. Eigenkontrollen

Siehe Infoblatt: Eigenkontrolle der Betriebe

Für eine betriebsspezifische Beratung oder falls Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz,
Hermann-Jacobsohn-Weg 1, 35039 Marburg, ☎ 06421-4056601, ✉ FBVuV@marburg-biedenkopf.de