

## Anforderungen an eine nicht-schlachtende Fleischerei

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine nicht-schlachtende Fleischerei. 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 müssen in gutem Zustand, sauber und so beschaffen sein, dass eine Ansammlung von Schmutz sowie eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel (z. B. durch Staub, Witterungseinflüsse, Geruch und Mikroorganismen) vermieden wird und eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist. Hygienisch einwandfreie Arbeitsvorgänge möglich sind und Kontaminationen vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

### 1. Räume und Einrichtungen

- 1.1 Die Grundfläche der Verarbeitungs-, Lager- und Kühlräume muss eine dem Zweck entsprechende Größe haben.
- 1.2 Die Bodenbeläge müssen in einwandfreien Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen. Wasser muss leicht ablaufen können und darf nicht von einem unreinen in einen reinen Bereich gelangen.
- 1.3 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen, Kunststoff) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.5 Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittierstellen sollte eine ausreichende Lüftungsanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden.

- 1.6 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Maschinen, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.7 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen und Maschinen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Wasserschläuche, die zum Reinigen genutzt werden, müssen der Trinkwasserverordnung entsprechen. Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte sind in einem separaten Raum oder einem verschließbaren Schrank zu lagern.
- 1.8 Es müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühlräume vorhanden sein (Fleisch-Wurstkühlraum). Kühlräume müssen so konzipiert sein, dass das dort gelagerte Fleisch eine Temperatur im Falle von Nebenprodukten der Schlachtung (z. B. Leber) 3 °C und im Falle von anderem Fleisch 7 °C nicht übersteigt. 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.
- 1.9 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen (Einweghandtücher) vorhanden sein. Die Handwaschbecken müssen über berührungsfreie Wasserhähne verfügen. Die Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10 Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82°C müssen vorhanden sein (Steribecken oder eine entsprechende Spülmaschine).
- 1.11 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.12 Abwassersysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.
- 1.13 Wird Fleisch verschiedener Tierarten im Betrieb zerlegt (Rind, Schwein, Geflügel), muss sichergestellt werden, dass eine räumliche oder zeitliche Trennung erfolgt, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.
- 1.14 Es ist zu gewährleisten, dass Nebenprodukte der Schlachtung (z. B. Leber) nicht mehr als eine Temperatur von 3 °C und Fleisch nicht mehr als 7 °C bei der Zerlegung erreichen. Ausnahmen für die Warmfleischverarbeitung können erteilt werden.
- 1.15 Für das Trocknen, Pökeln, Reifen und Räuchern von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind ebenfalls geeignete Räume zu schaffen.

## **2. Vorratsraum und Lagerraum**

- 2.1 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 2.2 Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glatten Zement oder gleichwertigen Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

- 2.3 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4 Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- 2.5 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.6 Lebensmittel dürfen sich bei der Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen, d. h. ungewaschenes Gemüse darf z. B. nicht räumlich zusammen mit frischem unverpacktem Fleisch und/oder anderen offenen Lebensmitteln gelagert werden. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

### **3. Personaltoiletten**

- 3.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 3.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen (Einweghandtücher) vorhanden sein.

### **4. Nebenräume**

- 4.1 Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.
- 4.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 4.3 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.

### **5. Eigenkontrollen**

- 5.1 Der Betrieb hat ein oder mehrere ständige Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten, die auf den HACCP- Grundsätzen beruhen.
- 5.2 Der Lebensmittelunternehmer muss sicherstellen, dass die Dokumentation, aus denen das entwickelte Verfahren hervorgeht, jederzeit auf dem neuesten Stand ist und die Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraumes aufbewahrt werden. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.
- 5.3 Folgende Unterlagen sind vom Betrieb zu erstellen und zu pflegen:
  - Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke). Die ausreichende Wirksamkeit der Reinigung ist durch mikrobiologische Untersuchungen (Abklatschproben) nach VO (EG) Nr. 2073/2005, die jährlich zu wiederholen sind, sicher zu stellen. Für die angewandten Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind Sicherheitsdatenblätter zu hinterlegen.

- Gefahrenanalyse und Ermittlung, sowie die Überwachung und Dokumentation der kritischen Kontrollpunkte. Dies kann die Kerntemperatur sein, aber auch die vorgegebene Temperatur-Zeitvorgabe.
  - Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
  - Aufzeichnungen der Temperatursteuerung: Kühltemperatur (Kühlhäuser u. Gefrierräume), Erhitzungstemperaturen in der Produktion. Eine Soll-Temperatur ist vorzugeben, wobei die Soll-Temperatur bei der Erhitzung meist auch der CCP im Fließschema ist. Die mindestens jährlich erforderliche Kalibrierung der Thermometer ist zu dokumentieren.
  - Eine Sortierung der Konfiskate, Fette und Knochen in die verschiedenen Risikoklassen ist zu gewährleisten. Ihre Entsorgung durch dafür zugelassene Betriebe ist sicherzustellen und durch Handelsdokumente zu dokumentieren.
  - Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Gewürzen und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- 5.4 Bei für Zerlegung und Verarbeitung zugelassenen Betrieben sind zusätzlich folgende Unterlagen zu erstellen:
- Maßstabsgetreuer Betriebsplan einschließlich Maschinenaufstellungsplan.
  - Ein Plan, aus dem die Personal- und Produktwege hervorgehen ( Vermeidung von Kreuzungen).
  - Ein Trinkwasserversorgungsplan mit Markierung und Nummerierung der Zapfstellen sowie eine aktuelle Trinkwasseruntersuchung nach Trinkwasserverordnung (physikalisch-chemische Wasseranalyse).
  - Abwasserentsorgungsplan
  - Ein Fließschema der Produktion für jede Produktart (bspw. Kochwurst, Rohwurst, Brühwurst) mit Kennzeichnung der kritischen Kontrollpunkte CCPs ist zu erstellen.
- 5.5 Im Rahmen der Eigenkontrollen sind vom Betrieb ggf. wöchentlich Hackfleischproben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen. In kleinen Betrieben kann diese Probenahmehäufigkeit auf Antrag auf einmal jährlich reduziert werden.
- 5.6 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen
- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
  - Hygieneschulung
    - nach VO (EG) Nr. 852/2004 (1 x jährlich)
    - erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.
- 5.7 Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind einzuhalten.

## 6. Sonstiges

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung / Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Abhängig von der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktionsmenge
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- Entsorgungsplan: Speisereste, Abfälle, Konfiskate (ggf. Vertrag mit Entsorgungsunternehmen)
- Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Die vorstehenden Angaben basieren auf:

- VO (EG) Nr. 178/2002,
- VO (EG) Nr. 852/2004
- VO (EG) Nr. 853/2004,
- VO (EG) Nr. 854/2004,
- VO (EG) Nr. 2073/2005,
- Tierische Lebensmittel Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

in den derzeit gültigen Fassungen. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/GemeinschaftlichesLebensmittelhygienerecht.html>.

Nach Artikel 4 Abs. 1 VO (EG) Nr. 853/2004 dürfen Lebensmittelunternehmer in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in den Verkehr bringen, wenn sie ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die den einschlägigen Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004, denen der Anhänge II und III der VO (EG) Nr. 853/2004 sowie anderen einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften genügen und von der zuständigen Behörde registriert oder zugelassen worden sind.

Hilfestellung dazu leistet die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien“ des Deutschen Fleischer-Verbands e.V. ([www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)). Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde ([www.bll.de/themen/hygiene/](http://www.bll.de/themen/hygiene/)).