



LfL

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Empfehlungen

für die Anwendung des EU-Hygienepaketes bei der
Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von
Fischereierzeugnissen in Bayern



LfL-Information

Impressum

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan
Internet: www.LfL.bayern.de

Redaktion: Institut für Fischerei
Weilheimer Straße 8, 82319 Starnberg
E-Mail: Fischerei@LfL.bayern.de
Telefon: 08151 2692-121

4. unveränderte Auflage: Januar 2019

Druck: ES-Druck, 85356 Freising

Schutzgebühr: 5,00 Euro

© LfL



Empfehlungen

für die Anwendung des EU-Hygienepaketes bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen in Bayern

Dr. Dötsch, Klemens	Landratsamt Tirschenreuth, Veterinäramt
Dr. Grewe, Caroline	Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim
Dr. Kämpf, Peter	Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim
Schmidt, Gregor	Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) Institut für Fischerei, Starnberg
Dr. Wedekind, Helmut (Vorsitz)	Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) Institut für Fischerei, Starnberg
Ruf, Werner	Fischzucht Ruf, Leeder
Stier, Alfred	Fischzucht Stier, Bärnau
Jakob, Walter	Fischzucht Jakob, Mühlhausen

Vorwort

Die Empfehlungen für die Anwendung des EU-Hygienepakets bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen in Bayern sind ein wesentlicher Beitrag zur Umsetzung europäischer und nationaler Rechtsvorschriften.

Inhaber von Betrieben, die Fischereierzeugnisse herstellen, erhalten mit diesen Empfehlungen einen Überblick über die hygienischen und formalen Anforderungen des EU-Hygienepakets, abgestellt auf die Erfordernisse bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Fischerzeugnissen.

Erarbeitet wurden die Empfehlungen in einer Arbeitsgruppe aus Mitarbeitern der Veterinärverwaltung, des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Vertretern der Praxis und Mitarbeitern der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft – Institut für Fischerei. Abgestimmt wurden die Inhalte mit den Bayerischen Staatsministerien für Umwelt und Gesundheit sowie für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Die Empfehlungen sind auch auf der Homepage der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft unter www.LfL.bayern.de (Rubrik: Publikationen, LfL-Informationen) eingestellt bzw. über einen Link auf der Homepage des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unter www.stmelf.bayern.de (Rubrik: Markt und Absatz, Direktvermarktung) zu erhalten und damit sowohl den Fischereibetrieben und Direktvermarktern als auch der Verwaltung zugänglich.

Wir danken allen, die so engagiert zum Gelingen dieser Empfehlungen beigetragen haben, und hoffen, damit eine praktikable Orientierungshilfe anbieten zu können.



Jakob Opperer
Präsident der Bayerischen
Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)



Dr. Helmut Wedekind
Leiter des Instituts für
Fischerei der LfL

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1	Einleitung9
2	Registrierung, Zulassung.....10
2.1	Fließschema Schlachten, Filetieren und Räuchern..... 14
2.2	Erforderliche Unterlagen für die Meldung und Registrierung des Betriebes 15
2.3	Erforderliche Unterlagen für die Beantragung der Zulassung des Betriebes 15
2.4	Eigenkontrollen 15
3	Spezielle Anforderungen an Betriebe der Fischwirtschaft / Hygieneanforderungen16
3.1	Trennung der Arbeitsschritte bei Schlachtung und Verarbeitung 16
3.2	Betriebsräume..... 16
3.3	Ausrüstungsgegenstände 17
3.4	Transportbehälter 17
3.5	Bodenabläufe..... 17
3.6	Belüftung und Beleuchtung..... 17
3.7	Handwaschbecken 17
3.8	Wasserversorgung 18
3.9	Lebensmittelabfälle 18
3.10	Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (TNP) bzw. Konfiskat..... 18
3.11	Kühlung 19
3.12	Temperaturaufzeichnungen 19
3.13	Räucheröfen im Freien 20
3.14	Zugang zu Produktionsräumen..... 20
3.15	Abkühlen nach dem Räuchern 20
3.16	Kleidung 20
3.17	Reinigung und Desinfektion..... 20
3.18	Schädlingsbekämpfung 21
3.19	Schulung..... 21
3.20	Personal 21
3.21	Rückstellproben..... 21
3.22	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) 22
3.23	Mikrobiologische Untersuchungen 22
3.24	Warenein- und -ausgangskontrolle..... 22

3.25	Rückverfolgbarkeit.....	23
3.26	Allgemeine Aufzeichnungen.....	23
3.27	Gefahrenanalyse - HACCP	23
4	Anhang: Notwendige Formblätter, Checklisten, Vorlagen	25
5	Rechtsgrundlagen.....	54

1 Einleitung

Seit dem 1. Januar 2006 gilt in Europa ein einheitliches Hygienerecht. Die bis dahin verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung und Fischhygieneverordnung wurde durch das sog. EU-Hygienepaket (neue EU-Lebensmittel-Hygieneverordnungen) ersetzt. Dieses legt zum einen allgemeine Hygieneanforderungen u. a. in den Bereichen Räumlichkeiten, Einrichtung, Personal, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung und Abfallentsorgung fest. Zum anderen schreibt sie die Registrierung und Zulassung von Betrieben je nach ihren Tätigkeiten vor. Ziel der Verordnungen ist ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit der Verbraucher.

Jeder Inhaber eines Fischereibetriebs ist nach diesen Vorschriften Lebensmittelunternehmer, der für die Sicherheit seiner Produkte Sorge zu tragen hat. Damit hat der Lebensmittelunternehmer die primäre Verantwortung zur Sicherstellung der Unbedenklichkeit seiner Produkte. Für die Vermeidung gesundheitlicher Gefahren auf physikalischer, biologischer und chemischer Ebene müssen in den Betrieben Kontrollen auf der Basis eines Eigenkontrollkonzeptes und eines HACCP-Konzeptes erfolgen.

Für zulassungspflichtige Betriebe, die bereits vor dem Januar 2006 registriert waren, wurde eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2009 gewährt, d. h. ab Januar 2010 müssen diese Betriebe über eine entsprechende Zulassung verfügen. Um die zulassungspflichtigen Tätigkeiten auch nach dieser Frist noch uneingeschränkt ausüben zu können, sind die Anträge auf Zulassung unbedingt rechtzeitig vor dem 31.12.2009 einzureichen. Fragen zur Zulassungspflicht und zum Verfahren können an das zuständige Veterinäramt gerichtet werden.

Der vorliegende Leitfaden soll die Inhaber von Fischereibetrieben bei der Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen unterstützen. In Kapitel Nr. 2 werden die Kriterien für eine Registrierung oder Zulassung des Betriebes aufgeführt. In Kapitel Nr. 3 werden hygienische Anforderungen an die Betriebe zusammengestellt. Darüber hinaus beschreibt der Leitfaden Produktionsabläufe und gibt Hinweise zur Ausstattung der Räumlichkeiten und Produktionsverfahren für die Herstellung von Fischereierzeugnissen.

2 Registrierung, Zulassung

Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel produzieren, verarbeiten und vertreiben, sind verpflichtet, sich bei der zuständigen Behörde (örtliches Veterinäramt oder Lebensmittelüberwachung) gemäß Art. 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 für die Registrierung oder Zulassung zu **melden** (siehe Formulare im Anhang, zu finden auch unter

http://www.stmugv.bayern.de/lebensmittel/betriebe/doc/imbetriebe_meldung.pdf).

Diese Registrierungs- bzw. Zulassungspflicht ist folgendermaßen geregelt:

1. Primärproduktion **ohne** Registrierung oder Zulassung:

Primärerzeugnisse sind frische oder zubereitete Fischereierzeugnisse, deren Beschaffenheit auf der Stufe der Primärproduktion (z. B. Fischerei, Teichwirtschaft) nicht wesentlich verändert wurde. Primärproduzenten (z. B. Fischer oder Teichwirt) stellen diese Erzeugnisse her, wobei der Herstellungsprozess Tätigkeiten umfasst, die nicht über das Töten, Ausbluten, die Entdarmung, Entfernen der Flossen, Kühlen oder Verpacken von Fischen hinausgehen.

Werden lediglich kleine Mengen von Primärerzeugnissen, d. h. haushaltsübliche Mengen (§ 3 Abs. 2 Nr. 1 Tier-LMHV/§ 5 Abs. 2 Nr. 1 LMHV) abgegeben, ist weder eine Registrierung noch eine Zulassung nach EU-Recht notwendig. Es sind jedoch die allgemeinen und grundsätzlichen Anforderungen an die Hygiene (§ 5 LMHV und § 3 Tier-LMHV) einzuhalten.

Der Zukauf von geschlachteten Fischen gilt nicht als Primärproduktion. Der Zukauf von lebenden Fischen zum Einsetzen in den Teich ist lebensmittelrechtlich nicht relevant.

2. Primärproduktion und Registrierung:

Beabsichtigt der Betriebsinhaber mehr als kleine Mengen an Primärerzeugnissen in Verkehr zu bringen oder an Fischbearbeitungsbetriebe abzugeben, so ist eine Registrierung notwendig. Die Anforderungen für die Betriebshygiene des Art. 4 i. V. m. Anhang I Teil A der VO (EG) Nr. 852/2004 und ggf. der VO (EG) Nr. 853/2004 sind einzuhalten.

3. Einzelhandel (EZH) und Registrierung:

Tätigkeiten wie z. B. Räuchern, Filetieren, Marinieren oder Zerkleinern verändern Fischereierzeugnisse in ihrer Beschaffenheit wesentlich, sodass kein Primärerzeugnis mehr vorliegt (Punkt 3.7 des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 853/2004). Betriebe, die solche Produkte herstellen und am Ort der Herstellung an den Endverbraucher abgeben, sind Einzelhandelsbetriebe und somit grundsätzlich nicht zulassungspflichtig (Art. 1 Abs. 5 VO (EG) Nr. 853/2004). Entsprechend der nationalen Tierischen Lebensmittel-Hygiene-Verordnung sind auch Betriebe, die höchstens 1/3 der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe (auch die eigene Filiale) in einem Umkreis von nicht mehr als 100 km abgeben, nicht zulassungspflichtig (sog. 1/3-Regelung), sofern die übrige Herstellungsmenge vor Ort an den Endverbraucher abgegeben wird.

Die für die 1/3-Regelung des § 6 Tier-LMHV maßgebliche Herstellungsmenge umfasst alle im Betrieb geschlachteten Fische (einschließlich etwaiger Zukäufe). Ausnahme: Fische, die als Primärerzeugnisse (= geschlachtet) an Betriebe des EZH abgegeben werden. Gibt der Teichwirt also geschlachtete (damit nicht verarbeitete) Fische an den EZH ab, wird diese Menge in die Berechnung der Drittelmenge nicht mit einbezogen.

Anhand von Beispielen stellt sich die Regelung wie folgt dar:

Im Betrieb werden 100 kg geschlachtete Fische vermarktet. 50 kg gehen an den Endverbraucher, 50 kg an den EZH. Die Abgabemengen werden jeweils zur Hälfte geschlachtet (Primärerzeugnis) und zur Hälfte geräuchert (verarbeitet) abgegeben.

In die Berechnung der Drittelmenge geht eine Herstellungsmenge von 100 kg – 25 kg (Primärerzeugnis an EZH) = 75 kg ein. Die an den EZH abgegebene Menge von 25 kg (verarbeiteter Erzeugnisse) beträgt ein Drittel der relevanten Menge von 75 kg. Eine Zulassung ist damit nicht erforderlich.

Werden im Betrieb von den 100 kg geschlachteten Fischen 50 kg als Primärerzeugnis an den Endverbraucher, 20 kg als verarbeitetes Erzeugnis ebenfalls an den Endverbraucher und 30 kg als verarbeitetes Erzeugnis an den EZH abgegeben, gehen die gesamten 100 kg als Herstellungsmenge in die Berechnung ein. Die 30 kg (Abgabe an den EZH) stellen dann etwas weniger als ein Drittel der 100 kg Herstellungsmenge dar. Auch in diesem Fall ist eine Zulassung nicht erforderlich.

Werden verarbeitete Fischereierzeugnisse über mobile Verkaufsstände (Marktstände) z. B. auf nahegelegenen Märkten in Verkehr gebracht, so ist der mobile Verkaufsstand Teil des Betriebes.

1. Zulassung:

Betriebe, die Fischereierzeugnisse herstellen und mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an andere Betriebe abgeben, sind zulassungspflichtig.

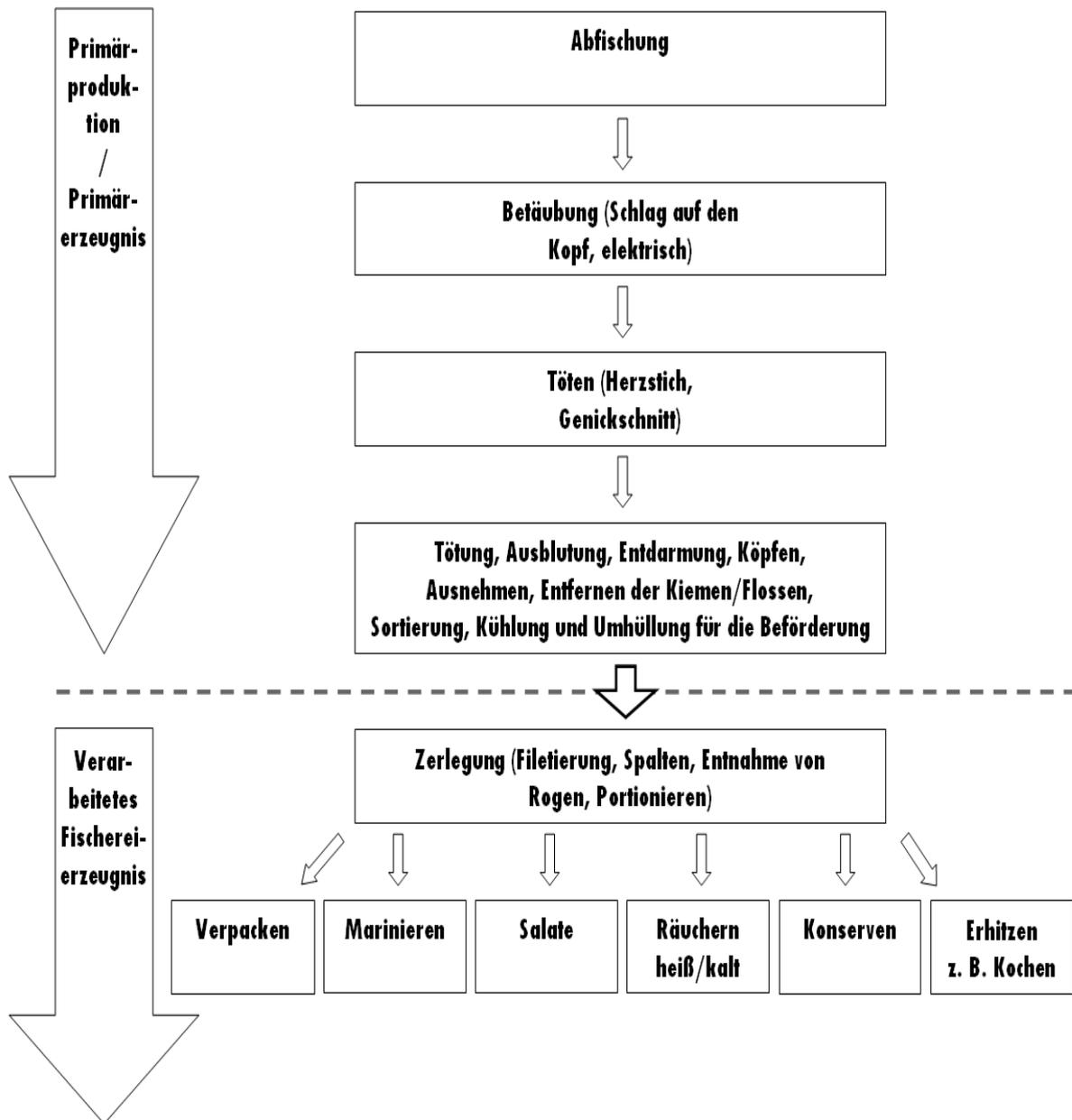
Die nachfolgende Tabelle gibt eine zusammenfassende Übersicht zur Einordnung der Betriebe.

Vermarktung von Fischereierzeugnissen durch Fischer und Teichwirte

Produktion	Vermarktung			Registrierung/ Zulassung	Bemerkung
	Wie viel?	Abgabe wo?	Abgabe an wen?		
<p>Primärerzeugnisse, d. h. Fischereierzeugnisse, bei denen die Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde. Dies umfasst folgende Tätigkeiten: Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Sortierung, Kühlung und Umhüllung für die Beförderung</p> <p>(Punkt 3. des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 852/2004 und Punkt 3.7 des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 853/2004)</p>	<p>Abgabe in kleinen Mengen¹</p> <p>(§ 5 (2) Nr. 1 LMHV und § 3 (2) Nr. 1 Tier-LMHV)</p>	<p>im Betrieb, am Ort der Herstellung dazu zählt auch</p> <ul style="list-style-type: none"> durch Zustellung/Belieferung über Marktstand auf nahegelegenen Märkten 	<ul style="list-style-type: none"> Endverbraucher Örtlichen EZH² zur Abgabe an Endverbraucher 	<p>Registrierung nein</p> <p>Zulassung nein</p> <p>(Art. 1 Abs. 2 c) der VO (EG) 852/2004 und Art. 1 Abs. 3 c) VO (EG) 853/2004)</p>	<p>der belieferte EZH darf die Fische auch verarbeiten</p> <p>Einhaltung der Anforderung an Hygiene § 5 LMHV und § 3(1) Tier-LMHV</p>
	<p>Keine kleine Menge mehr</p>	<p>keine Einschränkung</p> <p>(wenn Primärerzeugnisse durch Erzeuger abgegeben werden im Betrieb oder Zustellung)</p>	<p>keine Einschränkung</p>	<p>keine Einschränkung</p>	<p>Registrierung ja</p> <p>Zulassung nein</p> <p>(Art. 6 Abs. 2 VO (EG) 852/2004)</p>
<p>Fischereierzeugnisse, deren Beschaffenheit <u>wesentlich verändert</u> wurde, sodass kein Primärerzeugnis mehr vorliegt, z. B. durch räuchern, filetieren, zerkleinern oder marinieren</p> <p>(Umkehrschluss zu den Punkten 3. des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 852/2004 und Punkt 3.7 des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 853/2004)</p>	<p>bis zu 1/3 der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs auch an andere EZH²</p> <p>(§ 6 Tier-LMHV i. V. m. Art. 1 Abs. 5 b ii VO (EG) 853/2004)</p>	<p>im Betrieb, am Ort der Herstellung. Dazu zählt auch</p> <ul style="list-style-type: none"> durch Zustellung/Belieferung über Marktstand auf nahegelegenen Märkten <p>(Leitfaden zur VO (EG) Nr. 852/2004 Nr. 3.3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Endverbraucher EZH², im Umkreis von nicht mehr als 100 km gelegen 	<p>Registrierung ja</p> <p>Zulassung nein</p> <p>(Art. 6 Abs. 2 VO (EG) 852/2004)</p>	<p><u>Alle Fischereierzeugnisse</u> sind Lebensmittel tierischen Ursprungs. Ausnahmemenge darf nicht mehr als 1/3 der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ausmachen.</p> <p>Einhaltung der Anforderung der VO (EG) Nr. 852/2004 und Anh. III Abschn. VIII Nr. 2 der 853/2004 für Einzelhandel</p>
	<p>Überschreitung der 1/3 der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere EZH²</p> <p>(Art. 1 Abs. 5 b ii VO (EG) 853/2004 NICHT erfüllt ist)</p>	<p>keine Einschränkung</p>	<p>keine Einschränkung</p>	<p>keine Einschränkung</p>	<p>Zulassung, ja</p> <p>(Art. 4 VO (EG) 853/2004)</p>

¹Kleine Mengen = Kleine Mengen von lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde: - bei direkter Abgabe an Verbraucher: haushaltsübliche Menge, - bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels: für den jeweiligen Betrieb tagesübliche Abgabemenge an Verbraucher (nach § 5 Abs. 2 LMHV), ²EZH = Einzelhandelsbetrieb; dazu gehören auch Gaststätten

2.1 Fließschema Schlachten, Filetieren und Räuchern



2.2 Erforderliche Unterlagen für die Meldung und Registrierung des Betriebes

Anmeldung (Anhang 1)

2.3 Erforderliche Unterlagen für die Beantragung der Zulassung des Betriebes

Nachfolgend aufgeführte Unterlagen sind erforderlich für die Beantragung der Zulassung eines Lebensmittelbetriebes nach § 9 der **Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (siehe auch Art. 6 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004, i.V.m. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 853/2004)**

- Zulassungsantrag (Anhang 2)
- Betriebsspiegel mit relevanten Beiblättern gemäß Tier-LMHV [Anhang 4 - Betriebsspiegel (allgemeine Angaben), Anhang 5 - Beiblatt Fischereierzeugnisse zum Betriebsspiegel (ohne Umschlagsware)]
- Unterlagen mit Benennung der Raumnutzung. Für handwerklich strukturierte Betriebe ist ein maßstabsgetreuer Betriebsplan mit Material- und Personalfluss sowie Maschinenaufstellung nicht erforderlich (§ 9 Abs. 1 letzter Satz Tier-LMHV).
- Nachweis der Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers z. B. Führungszeugnis und/oder Auszug aus dem Gewerbezentralregister, und/oder Selbstauskunft (Anhang 3). Welche(r) Nachweis(e) erbracht werden muss (müssen), liegt im Ermessen der jeweiligen Zulassungsbehörde.
- Ein Auszug aus dem Katasteramt ist für handwerklich strukturierte Betriebe nur im Ausnahmefall zu fordern.

Weitere Unterlagen:

Im Einzelfall können im Laufe des Zulassungsverfahrens weitere erforderliche Unterlagen durch die Behörden angefordert werden.

Weitere Hinweise sind dem Handbuch Zulassung des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit zu entnehmen.

http://www.stmug.bayern.de/lebensmittel/betriebe/doc/zulassung_metzgerei.pdf

2.4 Eigenkontrollen

Eigenkontrollen sind je nach Art und Größe des Betriebes sowie der Tätigkeit in angemessenem Umfang durchzuführen. Hierzu wird auf die Anhänge 6 bis 16 hingewiesen. Das HACCP-Konzept (Anhang 13) ist der Betriebsgröße entsprechend anzupassen (siehe Punkt Nr. 3.2.6).

Empfehlenswert ist, sich an Leitlinien für eine gute Hygienepaxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen 2005 (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V.) zu halten.

3 Spezielle Anforderungen an Betriebe der Fischwirtschaft / Hygieneanforderungen

Die Hygieneanforderungen im Lebensmittelrecht sind flexibel formuliert. Sie gelten für alle Betriebstypen. Die dadurch eröffneten Spielräume werden von Behörden genutzt. Berücksichtigt werden dabei auch die Art und Größe des Betriebs sowie die jeweiligen Tätigkeiten. Das Ziel der hygienischen Herstellung sicherer Lebensmittel muss in jedem Fall erreicht werden.

In diesem Kapitel werden die für die Hygiene relevanten Punkte im Einzelnen dargestellt. In Anhang 17 findet sich eine Tabelle, die die jeweiligen Punkte tabellarisch darstellt. Besonders zu berücksichtigen ist, dass der Idealfall dargestellt wird, jedoch im Einzelfall Alternativen vor Ort geprüft werden können und müssen.

3.1 Trennung der Arbeitsschritte bei Schlachtung und Verarbeitung

Für die Arbeitsschritte Schlachten, Verarbeiten und Vermarkten sollte bei Neubauten auf eine räumliche Trennung geachtet werden. Alternativ dazu ist eine ausreichende zeitliche Trennung der Arbeitsschritte mit Zwischenreinigung für kleinere Betriebe oder bestehende Räumlichkeiten möglich (Einzelfallbeurteilung vor Ort). Primärproduzenten haben hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen sicherzustellen (*LMHV Anl. 2 Nr. 1 Buchstabe b*).

3.2 Betriebsräume

Böden, Wände, Türen und Arbeitsflächen müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Bei bestehenden Räumlichkeiten sind auch flexible Lösungen zur baulichen Umsetzung möglich.

Beispiele:

- Böden: z. B. Kunstharz oder alternativ: Fliesen, Betonanstrich,
- Wände: z. B. helle Fliesen oder andere glatte Flächen bis zur Decke alternativ: glatt, und abwaschbar bis in Arbeitshöhe, geeigneter Anstrich möglich,
- Flächen: z. B. aus Edelstahl alternativ: glatter Kunststoff,
- Türen: z. B. aus Edelstahl alternativ: geeigneter Anstrich. (*Anh. II, Kap. II Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004, AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 1.8, 1.9, 1.12*).

Fenster müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden (keine unnötigen Ritzen und Spalten, glatte Oberfläche, kein Holz oder nur mit geeignetem Anstrich, abgeschrägte Fenstersimse, Insektengitter) (*AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 1.11*). Decken müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden (ausreichende Belüftung, keine unnötigen Rohre und Leitungen, ebene Flächen) (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. II Nr. 1 c*)).

Bei Böden und Wänden in Reife- und Räucherräumen sind Abweichungen möglich (*AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 1.8 und 1.9*).

Primärproduzenten haben Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Behältnisse und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren. Wände müssen glatt, abwaschbar, bis in Arbeitshöhe leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein; ein geeigneter Anstrich ist möglich (*LMHV, Anl. 2, Nr. 1 Buchstabe a*).

3.3 Ausrüstungsgegenstände

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen instand gehalten, gründlich gereinigt und ggf. desinfiziert werden (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. V, Nr. 1*), sie müssen chemikalienbeständig und korrosionsfest sein. Messer sind regelmäßig während der Produktion zu wechseln und anschließend zu desinfizieren. (z. B. in Spülmaschine). Es darf kein Holz außer in Reife- und Räucherräumen gelagert werden (*AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 3.1*).

3.4 Transportbehälter

Behälter z. B. E2-Kisten mit offenen Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. IV Nr. 1 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 2.1*).

3.5 Bodenabläufe

Bodenabläufe müssen gegen Schädner gesichert sein. Die Abwasserableitungssysteme müssen geruchsdicht und mit Abdeckungen aus rostfreiem Material (Metall, Kunststoff) versehen sein. Die Fließrichtung des Wassers muss vom reinen in den unreinen Bereich verlaufen. Der Einbau von Abflussrinnen ist erforderlich, wenn eine Kontamination durch nicht abfließendes Abwasser möglich ist. In Räumen, in denen trockene Verarbeitungsschritte (z. B. Verpacken) stattfinden, kann auf Abflussrinnen verzichtet werden, wenn Böden mit einer ausreichenden Neigung versehen sind (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I Nr. 8 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 1.8*). Alternativ sind in handwerklich strukturierten Betrieben Abflussrinnen entbehrlich, sofern durch geneigte Fußböden die Kontamination von offenen Lebensmitteln oder die Ausbreitung einer Kontamination durch Abwasser (z. B. Reinigungswasser) zu einem anderen Betriebsteil mit ausreichender Sicherheit vermieden werden kann (*AVV LmH Anl. 1.4 Nr. 1.1.1*).

3.6 Belüftung und Beleuchtung

Die Räume müssen ausreichend belüftet sein, so dass insbesondere die Entstehung von Kondenswasser sowie eine Schimmelbildung sicher vermieden werden (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I Nr. 5*). Weiterhin müssen die Betriebsräume ausreichend ausgeleuchtet sein, um Abweichungen bei Lebensmitteln erkennen zu können (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I Nr. 7*). Empfohlen wird eine Mindestlichtstärke von 220 Lux für Arbeits- und 110 Lux für Lagerräume (*AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.5*).

3.7 Handwaschbecken

Handwaschbecken müssen mit Warm- und Kaltwasseranschluss ausgestattet sein. Sie sollten berührungsfrei und in unmittelbarer Nähe zum Arbeitsplatz angebracht sein. Alternativ kann ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss auch mit einer Armatur mit Einhebelmischer oder Schwenkarm versehen sein. Dazu sollen die Handwaschbecken mit Seifen-/Desinfektionsmittelspendern und Einmalhandtüchern ausgestattet sein (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I Nr. 4*). Für Primärproduzenten sind mindestens ein Handwaschbecken, Seife, Einmalhandtücher oder ein sauberes Handtuch notwendig (*DVO, LMHV Anl. 2 Nr. 2 Buchstabe d*). Für die Reinigung der Lebensmittel ist eine gesonderte Waschgelegenheit einzurichten (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. II Nr. 3 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 1.16*).

3.8 Wasserversorgung

Wasser mit Trinkwasserqualität muss in ausreichender Menge vorhanden sein; zur Reinigung unzerteilter Fische kann auch sauberes Wasser verwendet werden (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. VII Nr. 1 Buchstabe a und b*). Fischereierzeugnisse müssen unmittelbar nach dem Ausnehmen gründlich mit Trinkwasser gewaschen werden (*VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Abschnitt VIII Kap. III Nr. 4*).

3.9 Lebensmittelabfälle

Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Abfallsammelräume müssen frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. VI Nr. 2 und Nr. 3*). Empfohlen wird eine Abfallkühlung (z. B. Kühl- oder Gefriertruhe). Alternativ ist eine Sammlung in offenen Behältern, die in verschließbaren dafür vorgesehenen Räumen abgestellt werden, möglich (*AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 4.1*). Bei der Primärproduktion ist ebenfalls eine Lagerung und Entsorgung von Abfällen notwendig, um eine Kontamination der Primärerzeugnisse auszuschließen (*DVO, LMHV, Anl. 2, Nr. 1 Buchstabe d*).

3.10 Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (TNP) bzw. Konfiskat

Die Eingeweide wie Darm, Harnblase, Geschlechtsorgane, Niere, Herz und alle anderen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten Teile wie Flossen, Häute und ggf. Schuppen oder Leber sowie bei der Verarbeitung von Fisch anfallende frische Nebenprodukte (Fischabschnitte), stellen Material der Kategorie 3 nach *Art. 6 Abs. 1 Buchst. i VO (EG) Nr. 1774/2002* dar und sind nach dieser Verordnung zu beseitigen.

Verendete Fische und aus Gründen der Tierseuchenbekämpfung getötete (nicht geschlachtete) Fische sind Material der Kategorie 2 gemäß *Art. 5 Abs. 1 Buchst. e VO (EG) Nr. 1774/2002* und als solches zu entsorgen.

Fische, die Rückstände von Tierarzneimitteln und Kontaminanten gemäß *Anh. I Gruppe B Nrn. 1 und 2 RL 96/23/EG* enthalten und der gemeinschaftsrechtlich festgesetzte Höchstwert überschritten wird, sind gemäß *Art. 5 Abs. 1 Buchst. c VO (EG) Nr. 1774/2002* Material der Kategorie 2 und entsprechend zu beseitigen. Hingegen sind Fische, denen verbotene Stoffe nach *RL 96/22/EG* verabreicht wurden oder die Rückstände und andere Stoffe enthalten, die unter *Anh. I Gruppe B Nr. 3 RL 96/23/EG* fallen und der festgesetzte Höchstwert überschritten wird, Material der Kategorie 1 gemäß *Art. 4 Abs. 1 Buchst. c VO (EG) Nr. 1774/2002*.

Die Behälter, in denen die tierischen Nebenprodukte aufbewahrt werden, sind entsprechend der Kategorien zu kennzeichnen: K3 - „Nicht für den menschlichen Verzehr“, K2 - „Darf nicht verfüttert werden“, K1 - „Nur zur Entsorgung“. Der Lebensmittelunternehmer ist zur Aufbewahrung der Handlungspapiere des Entsorgers (sind von diesem auszustellen) nach *Anh. II Kap. III und X VO (EG) Nr. 1774/2002* bzw. *§ 9 Abs. 1, 3 und 4 i. V. m. Anl. 1 Tierische Nebenprodukte-Beseitigungs-Verordnung (TierNebV)* und zum Führen von Aufzeichnungen nach *Art. 9 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Kap. IV VO (EG) Nr. 1774/2002* bzw. *§ 9 Abs. 5 i. V. m. Anl. 2 TierNebV* verpflichtet. Handlungspapiere und Aufzeichnungen sind für die Dauer von mindestens zwei Jahren aufzubewahren (*Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 1774/2002*).

Die Versender von tierischen Nebenprodukten (Lebensmittelunternehmer) haben die Aufzeichnungen gemäß *§ 9 Abs. 5 TierNebV* nach dem dort in der *Anl. 2* hinterlegten Muster zu führen und Folgendes zu vermerken:

Datum, an dem das Material abgeholt wurde,

Beschreibung des Materials (Tierart bei Material der Kategorie 3), einschließlich der Angabe der Kategorie,

Materialmenge,

Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens (Registriernummer),

sofern bekannt Name und Anschrift des Empfängerbetriebs (Zulassungsnummer).

3.11 Kühlung

Die Kühlkapazitäten müssen der Produktionsmenge entsprechen (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe d*). Bei der alternativen Verwendung von Haushaltskühlschränken ist zu überprüfen, ob die Temperaturen eingehalten werden können.

Filets und Fischstücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben und müssen anschließend umhüllt sowie unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden (*VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Abschnitt VIII Kap. III A Nr. 3*).

Notwendige Lager-/ Transporttemperaturen (*VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Abschnitt VIII Kap. VII Nr. 1 und 2*) sind für:

- frische Fischereierzeugnisse: annähernd Schmelzeisttemperatur,
- gefrorene Fischereierzeugnisse: - 18°C (kurzfristige Abweichungen bis zu 3°C sind zulässig),
- Empfehlung für Räucherfisch: < 4°C (je nach Mindesthaltbarkeitsdatum und Produkt).

Das Eis muss aus Trinkwasser, bei unzerlegten Fischen kann es aus sauberem Wasser hergestellt sein (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. VII Nr. 4*). Ablaufendes Schmelzwasser darf nicht mit den Fischereierzeugnissen in Berührung kommen (*VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Abschnitt VIII Kap. III A Nr. 4 i. V. m. Kap. VI Nr. 1 i. V. m. Kap. VIII Nr. 3*). Zur getrennten Lagerung der Rohstoffe und der Verarbeitungserzeugnisse sind separate Kühlräume oder ggf. Haushaltskühlschränke zu nutzen (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. IX Nr. 5*). Alternativ ist auch eine räumliche (z. B. mittels Eurokisten oder durch Verpackung) oder zeitliche Trennung möglich (*AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 6.3*).

Die Auslegung der AVV LmH Anlage 1.1. Nr. 6.3 lässt jedoch im Ausnahmefall eine gemeinsame Lagerung von Rohstoffen und Verarbeitungserzeugnissen zu, sofern eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Kontaminationsschutz ist auch z. B. getrennte Lagerung in Eurokisten oder zeitliche Trennung.

3.12 Temperatureaufzeichnungen

Die Kühltemperaturen sind täglich mit einem Thermometer oder mit einem Logger zu überwachen (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe d*). Aufzeichnungen richten sich nach dem verwendeten Eigenkontrollkonzept, mindestens sind jedoch Abweichungen und getroffene Maßnahmen aufzuzeichnen.

Bei Verarbeitungsschritten wie beispielsweise Erhitzung und/oder Räuchern (CCP) ist eine einmalige Arbeitsbeschreibung zu erstellen, wie mit dem praktizierten Verfahren die festgesetzten Solltemperaturen sicher erreicht und erhalten werden.

Es reicht aus, wenn die tatsächlich gemessenen Temperaturen stichprobenweise und bei Abweichungen dokumentiert werden.

3.13 Räucheröfen im Freien

Der Transport von Lebensmitteln unter freiem Himmel darf nur mit Abdeckung oder in geschlossenen Behältnissen erfolgen (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. IX Nr. 3*).

3.14 Zugang zu Produktionsräumen

Der Zugang zu den Produktionsräumen hat von außen über einen Zugangsbereich mit Einrichtungen zu erfolgen, damit keine Kontamination eingetragen wird; beispielsweise Einrichtungen zur Reinigung oder Wechsel des Schuhwerks sowie zum Reinigen und Desinfizieren der Hände (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe a i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 1.1*). Im Zugangsbereich kann alternativ z. B. ein Eimer mit Wasser und eine Bürste zur Reinigung der Schuhe, eine Wanne mit Desinfektionsmittellösung und ein Handwaschbecken zur Reinigung und Desinfektion der Hände im Produktionsraum genutzt werden.

3.15 Abkühlen nach dem Räuchern

Das Abkühlen muss in einem geeigneten, hygienischen Raum/Bereich erfolgen (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. IX Nr. 3*). Bei der Abkühlung im Freien muss der Schutz vor nachteiligen Beeinträchtigungen (Fliegen, Vögel etc.) z. B. durch eine Überdachung und Abtrennung mit Fliegengitter gewährleistet sein.

3.16 Kleidung

Es ist Hygienekleidung (hell, sauber, leicht waschbar) zu verwenden und eine Kopfbedeckung zu tragen, die die Haare komplett bedeckt. Im nassen Bereich ist helles Schuhwerk z. B. Stiefel zu tragen. Im trockenen Bereich muss geeignetes, sauberes und leicht zu reinigendes Schuhwerk getragen werden. Die Arbeitskleidung muss geeignet und sauber sein, z. B. eine Einmal- oder Gummischürze (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. VIII Nr. 1 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 5.1*). Primärproduzenten müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung, bei Bedarf saubere Stiefel und Einmal- bzw. Gummischürzen tragen (*DVO LMHV Anl. 2 Nr. 3 Buchstabe b*).

Wenn der Umgang mit Lebensmitteln unter den Augen des Verbrauchers zur unmittelbaren Abgabe erfolgt, kann alternativ auf eine Kopfbedeckung und schützende Fußbekleidung verzichtet werden (*AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 5.1*).

3.17 Reinigung und Desinfektion

Die Erstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes ist Pflicht. Das Intervall und der Umfang sind abhängig von den betroffenen Räumen bzw. Raumteilen und den dort durchgeführten Tätigkeiten. Im Allgemeinen erfolgt die Reinigung am Ende jedes Arbeitstages bzw. eines abgeschlossenen Arbeitsganges und bei Bedarf. Es sind nur für den Lebensmittelbereich zugelassene Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden [Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. (DVG) gelistete Produkte]. Diese müssen von Lebensmitteln getrennt gelagert werden (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I Nr. 10*). Eine angemessene Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen hat durch einen entsprechenden Mitarbeiter zu erfolgen. Bei Primärproduzenten ist eine Dokumentation nicht zwingend erforderlich, wird aber im Rahmen der Eigenverantwortung des Lebensmittelunternehmers dringend empfohlen.

3.18 Schädlingsbekämpfung

Durch Fliegengitter vor den Außenfenstern und dicht schließende Türen und Fenster muss das Eindringen von Schädlingen wirkungsvoll verhindert werden (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe d*). Die Erkennung von Schädlingen wie Ameisen, Schaben, Mäusen, Ratten, Fliegen erfolgt im Wesentlichen per Augen anhand von Ködern oder Bekämpfung mittels Fallen (z. B. UV-Fliegenfalle oder Klebeband). Ggf. sind Schädlingsbekämpfungsunternehmen hinzuziehen. Es darf zu keiner Kontamination der Lebensmittel mit Schädlingsbekämpfungsmitteln kommen (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. IX Nr. 4 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 6.2*). Die Schädlingsprophylaxe, vor allem der Befall und die getroffenen Maßnahmen sind zu dokumentieren. Für die Primärproduktion ist eine Dokumentation nicht zwingend erforderlich.

3.19 Schulung

Zur Schlachtung von Fischen darf nur sachkundiges Personal eingesetzt werden (§ 4 Abs. 1 *Tierschutzschlacht-Verordnung*). Die Hygiene-Schulungen aller Mitarbeiter müssen ihrem Verantwortungs- und Tätigkeitsbereich entsprechen (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. XII Nr. 1*) und sind jährlich zu wiederholen.

Die Bescheinigung über die Erstbelehrung nach § 43 Abs. 1 *Infektionsschutzgesetz (IfSG)* vom Gesundheitsamt oder einem beauftragten Arzt ist beim Arbeitgeber zu hinterlegen. Belehrungen nach § 43 Abs. 4 *IfSG* über Tätigkeitsverbote nach § 42 Abs. 1 *IfSG* haben einmal jährlich (mit Unterschrift der Mitarbeiter, dass sie teilgenommen haben) durch den Lebensmittelunternehmer oder seine Beauftragten zu erfolgen. Auch bei Primärproduzenten ist sicherzustellen, dass das Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. I Teil A Abschnitt II Nr. 4 Buchstabe e i. V. m. DVO LMHV Anl. 2 Nr. 3 a*).

3.20 Personal

Voraussetzung für das Arbeiten mit Lebensmitteln ist ein hohes Maß an persönlicher Hygiene (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. VIII Nr. 1*). Es müssen geeignete Umkleidemöglichkeiten vorhanden sein (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I Nr. 9*). Die Schutzkleidung muss getrennt von anderen Kleidungsstücken aufbewahrt werden (z. B. Doppelspind) (*AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 1.7*).

In Ausnahmefällen kann die Umkleide im privaten Bereich liegen (Anlage 1.1 Nr. 1.7 der *AVV*).

Die Personaltoiletten müssen mit einer Wasserspülung und einem Kanalisationsanschluss ausgestattet sein. Toilettenräume dürfen nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (*VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I Nr. 3*).

Alternativ können in kleinen handwerklichen Betrieben auch Umkleideräume und Toiletten in privaten Gebäudeteilen genutzt werden (*AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 1.2*). Toiletten müssen mit Handwaschbecken mit Seife und sauberen Handtüchern ausgestattet sein (*DVO LMHV Anl. 2 Nr. 2 Buchstabe d*).

3.21 Rückstellproben

Die Lagerung von Rückstellproben über einen angemessenen Zeitraum ist insbesondere für leicht verderbliche, verzehrfertig abgegebene Produkte sinnvoll (Produkthaftungsgesetz).

3.22 Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Die Angabe eines MHD ist bei Fertigpackungen, die zur Selbstbedienung abgegeben werden, zwingend erforderlich (§ 3 Abs. 1 Nr. 4 Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung). Die Verantwortung für die Festlegung des MHDs liegt beim Lebensmittelunternehmer. Dieser führt dazu Untersuchungen nach eigenem Ermessen durch (evtl. Lagerversuch; mikrobiologische Untersuchung, Erfahrungswerte mit entsprechender Sicherheitsspanne) und legt das MHD selbst fest. Bei Frischverkauf von loser Ware ist die Angabe eines MHDs nicht erforderlich.

3.23 Mikrobiologische Untersuchungen

Der Lebensmittelunternehmer ist verantwortlich für die Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen. Diese sind in VO (EG) Nr. 2073/2005 festgelegt. Er bestimmt grundsätzlich den Umfang und die Intensität der Proben.

1. Produkt:

Der Probenumfang ist abhängig von Art und Menge der hergestellten Produkte.

Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* bei vakuumiertem geräuchertem Fisch (VO (EG) Nr. 2073/2005 Anh. I Kap. 1 Nr. 1.2).

Vorschlag für registrierte Betriebe: Untersuchung von beispielsweise drei Proben pro Jahr im Fall von vakuumverpackten Produkten. Im Fall von positiven Ergebnissen sollte die Ursache des Eintrags ermittelt werden. Hierfür ist es in der Regel nötig, dass die Untersuchungsfrequenz auf *L. monocytogenes* erhöht werden muss.

2. Umgebung:

Listerien-Abklatschproben der Umgebung bei Herstellung von Produkten mit erhöhtem Listerien-Risiko, wie es bei vakuumierten geräucherten Fisch der Fall ist, werden empfohlen (VO (EG) Nr. 2073/2005, Erwägungsgrund 22). Eine Umgebungsuntersuchung (Abklatsch/Tupfer) auf Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceen zur Überprüfung der Reinigung und Desinfektion (Hygienestatus) wird empfohlen.

3.24 Warenein- und -ausgangskontrolle

Die Warenein- und -ausgangskontrolle ist notwendig, um sicherzustellen, dass Fischereierzeugnisse den rechtlichen Anforderungen z. B. Frischekriterien genügen (VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. IX Nr. 1 i. V. m. VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Abschnitt VIII Kap. VA).

Empfehlung für Warenein- und -ausgangskontrolle:

- Frischebestimmung mittels Sensorik (Geruch, Farbe, ggf. Geschmack u. Textur), Prüfung der äußeren Beschaffenheit (bei Frischfisch: Augen, Kiemenfarbe, Verschleimung von Haut und Kiemen, Druckprobe),
- Temperatur,
- Sauberkeit des Lieferfahrzeuges,
- Unversehrtheit und Sauberkeit der Verpackung,
- Nämlichkeitskontrolle (= Übereinstimmung der Waren mit den Lieferpapieren),
- Menge,
- ggf. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD),
- u. U. Analysenzertifikate, Spezifikation der Ware,
- Dokumentation, insbesondere bei Zurückweisungen mit Angabe des Grundes der Zurückweisung.

3.25 Rückverfolgbarkeit

Die Dokumentation der Herkunft aller bezogenen Lebensmittel (z. B. Gewürze) und Abnehmer aller abgegebenen Lebensmittel (Ausnahme: Abgabe an den Endverbraucher), z. B. durch die geordnete Ablage von Lieferscheinen und Belegen, ist erforderlich (*VO (EG) Nr. 178/2002 Art. 18*). Dies gilt analog für die Abgabe von Primärerzeugnissen.

3.26 Allgemeine Aufzeichnungen

Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen gemäß *Anh. I Teil A III Nr. 7* der *VO (EG) Nr. 852/2004* allgemeine Aufzeichnungen führen über:

- Art und Herkunft der verfütterten Futtermittel,
- verabreichte Tierarzneimittel und Wartefristen, (Arzneimittelanwendungs- und abgabebelege sowie Bestandsbuch sind für Lebensmittel liefernde Tiere geordnet zu führen. Es sind nur zugelassene Arzneimittel anzuwenden, die Wartezeiten sind einzuhalten.)
- ggf. aufgetretene Krankheiten, die die Sicherheit von Lebensmitteln beeinträchtigen können,
- Berichte über Untersuchungen, die an den Tieren oder tierischen Erzeugnissen vorgenommen wurden.

3.27 Gefahrenanalyse - HACCP

Das **Hazard Analysis and Critical Control Points**-Konzept (abgekürzt: **HACCP**-Konzept, deutsch: *Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte*) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von [Lebensmitteln](#) und Verbrauchern gewährleisten soll.

Jeder Lebensmittelunternehmer ist gesetzlich verpflichtet, durch geeignete Maßnahmen und durch selbst durchgeführte Kontrollen sicherzustellen, dass die von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel keinerlei Gesundheitsgefahren für den Verbraucher bergen. Verantwortlich für die Lebensmittelsicherheit ist in vollem Umfang der Lebensmittelunternehmer. In juristischen Streitfällen obliegt ihm die Beweispflicht.

Die Lebensmittelunternehmer außer Primärproduzenten haben nach *Art. 5 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004* Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Es handelt sich dabei um ein betriebspezifisches System, welches entsprechend der Größe und Struktur der Betriebe flexibel gestaltet werden kann. Es ist zu prüfen, ob in einem Lebensmittelbetrieb kritische Kontrollpunkte (CCPs, z. B. Überwachung der Räuchertemperatur) vorhanden sind und deshalb ein HACCP-System eingerichtet werden muss. Ist dies der Fall, so müssen sie überwacht werden. Bei Abweichungen müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden.

Es besteht aber auch die Möglichkeit, dass für Herstellungsprozesse bei bestimmten Lebensmittelunternehmen keine CCPs identifiziert werden und dass die Lebensmittelsicherheit in diesem Fall durch eine gute Hygienepaxis (GHP) gewährleistet wird. Eine Gefahrenanalyse ist jedoch in jedem Fall durchzuführen und zu dokumentieren.

Alternative zu einem individuell erstellten HACCP-Konzept können Leitlinien (z. B. Leitlinien für eine gute Hygienepaxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen des Bundesverbands der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V.) angemessen für den Betrieb herangezogen werden.

Unabhängig vom HACCP-System sind Eigenkontrollsysteme wie Temperaturüberwachung der Kühlräume, Schädlingsbekämpfung usw. einzurichten, bei deren Durchführung eine optimale Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

4 Anhang: Notwendige Formblätter, Checklisten, Vorlagen

Anhang 1

Meldung zur Registrierung nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Lebensmittelunternehmer haben nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene der zuständigen Behörde die ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe **zu melden**.

Lebensmittelunternehmen sind gemäß Artikel 3 Ziffer 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen, unabhängig davon, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht. Nicht zu den Lebensmitteln gehören z. B. lebende Fische.

Besteht ein Lebensmittelunternehmen aus mehreren Betriebsstätten, hat die Meldung für **jeden Betrieb gesondert** zu erfolgen.

Bei Änderung der Daten hat unverzüglich eine Änderungsmeldung zu erfolgen.

Art der Meldung Anmeldung Änderung Abmeldung

Bezeichnung und Adresse der Betriebsstätte (soweit abweichend von Kontaktdaten) Name:	
Name:	
PLZ:	Ort:
Straße:	
Kontaktdaten des Lebensmittelunternehmers	
Name:	Vorname:
PLZ:	Ort:
Straße:	
Telefon:	Fax:
Handy:	E-Mail:
Betriebsart / Tätigkeit	
<input type="checkbox"/> Erzeuger (Urproduktion)	<input type="checkbox"/> Hersteller, die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen
<input type="checkbox"/> Hersteller / Abpacker	
<input type="checkbox"/> Dienstleistungsbetrieb	<input type="checkbox"/> Einzelhändler
	<input type="checkbox"/> Sonstiges ...
Angaben zum Produktsortiment	
Unterschrift	
Ich bestätige die Angaben der Meldung mit meiner Unterschrift.	
Ort / Datum	Unterschrift Lebensmittelunternehmer

Antrag auf Zulassung

Absender:

Über

Landratsamt/Stadt.....

-Veterinäramt-

.....

.....

An die Regierung

.....

Ort, Datum

Antrag auf Zulassung meines Lebensmittelbetriebes nach Art. 6 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004, i. V. m. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 853/2004

Anlagen

Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Beiblatt Fisch

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Zulassung für meinen Betrieb in

.....

.....

für die im Betriebsspiegel und den zugehörigen Beiblättern angegebenen Betriebsbereiche.

Mit freundlichen Grüßen

.....

Unterschrift

Anhang 3
Selbstauskunft

Abs. (Antragsteller/Stempel)

Adresse der zuständigen Behörde

Erklärung

Hiermit erkläre ich, dass gegen mich zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung und in den letzten fünf Jahren davor kein gerichtliches Strafverfahren und kein staatsanwalt-schaftliches Ermittlungsverfahren, insbesondere in lebensmittelrechtlicher Hinsicht, an-hängig ist bzw. war bzw. eine Verurteilung erfolgt ist.

(Ort, Datum)

(Unterschrift des Antragstellers)

Anhang 4

Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Name des Betriebes

Zulassungs-Nr.Veterinärkontroll-Nr. (soweit bereits vorhanden)

Registrier-Nr.

(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer

(i. S. des Artikels 3 Nr.3 der VO (EG) Nr. 178/2002)

Straße

PLZ, Ort

Tel.-Nr.

Fax

E-Mail, ggf. Internet

Baujahr

Letzter Umbau

Betriebsbereiche

Fleisch	ja / nein
Milch	ja / nein
Fisch	ja / nein
Lebende Muscheln	ja / nein
Ei/Eiprodukte	ja / nein
Fette und Grieben	ja / nein
Mägen, Blasen und Därme	ja / nein
Gelatine/Kollagen	ja / nein
Sonstiges	ja / nein

Personal

Gesamtpersonal	männlich:	weiblich:
davon im Produktionsbereich	männlich:	weiblich:
Externes Personal (z. B. Reinigungskräfte)	männlich:	weiblich:

Wasserversorgung

Öffentliche Wasserversorgung
Eigenwasserversorgung (Brunnen)
sauberes Meerwasser

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel	ja / nein
Fettabscheider	ja / nein
.....	ja / nein

Hinweis:

Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z. B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerbeberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

Anhang 5

Beiblatt Fischereierzeugnisse zum Betriebsspiegel (ohne Umschlagsware)

Betriebsarten

- Fischereifahrzeug*) ja
- Gefrierschiff^{*)} ja
- Fabrikschiff^{*)} ja
- Versteigerungshalle ja
- Großmarkt ja
- Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen ja
- *) Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister):

Betriebsbereiche für

- Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische ja
- Zubereitete Fischereierzeugnisse ja
- Verarbeitete Fischereierzeugnisse ja
- Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse ja

1 Informationen zur Betriebsstruktur

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von/bis)

1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische:

	in kg
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:

(Menge in kg pro Woche)

Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

Fortsetzung Anhang 5

Arbeitsgänge

Ausnehmen	<input type="checkbox"/> ja
Köpfen	<input type="checkbox"/> ja
Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern	<input type="checkbox"/> ja
Verpacken	<input type="checkbox"/> ja
Kühlen	<input type="checkbox"/> ja
Tiefgefrieren	<input type="checkbox"/> ja

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

(Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche)

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	
Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	

Anhang 6

Übersicht zur Reinigung und Desinfektion

Ort	Reinigung	Desinfektion
Schlachtung: Fußböden	nach Benutzung	nach Benutzung
Schlachtung: Wände, Türen	wöchentlich	monatlich
Schlachtung: Fenster	monatlich	---
Schlachtung: Einrichtung, Arbeitsgeräte, Geschirr	nach Benutzung	nach Benutzung
Zerlegung/Produktion: Fußböden	nach Benutzung	monatlich
Zerlegung/Produktion: Wände, Türen	wöchentlich	monatlich
Zerlegung/Produktion: Fenster	monatlich	---
Zerlegung/Produktion: Einrichtung, Arbeitsgeräte, Geschirr	täglich, nach Benutzung	monatlich
Zerlegung/Produktion: Lüftung, Dunstabzug	monatlich	---
Kühlräume: Fußböden	wöchentlich	monatlich
Kühlräume: Wände, Türen	monatlich	monatlich
Kühlräume: Regale	monatlich	---
Ladenkühlraum: Wolf (Hackfleischherstellung)	mindestens täglich	täglich
Tiefkühlräume und -einrichtungen (Frostschutzmittel)	vierteljährlich	---
Laden: Fußboden	täglich	---
Laden: Wände, Türen	monatlich	---
Laden: Einrichtung, Geschirr	täglich	---
Laden: Schneidbretter, Messer, Arbeitsgeräte	mehrmals täglich	---
Küche: Fußboden	täglich	---
Küche: Wände, Türen, Fenster	14-tägig und nach Bedarf	---
Küche: Einrichtung außen	täglich	wöchentlich
Küche: Schränke innen	monatlich	---
Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln	nach Benutzung	nach Benutzung
Toiletten: Fußböden, WC, Waschbecken, Türgriffe	täglich	wöchentlich
Toiletten: Wände, Türen	monatlich	---
Sozialräume	wöchentlich	---
Transportmittel	nach Benutzung	mind. monatlich
Abfallbehälter	täglich	wöchentlich
Konfiskatraum	wöchentlich	wöchentlich

Anhang 7

Beispiel eines Reinigungs- und Desinfektionsplans

Ort	Verantw. Mitarbeiter	Reinigungsmittel	Desinfektionsmittel
Schlachtung: Fußböden			
Schlachtung: Wände, Türen			
Schlachtung: Fenster			
Schlachtung: Einrichtung, Arbeitsgeräte, Geschirr			
Zerlegung/Produktion: Fußböden			
Zerlegung/Produktion: Wände, Türen			
Zerlegung/Produktion: Fenster			
Zerlegung/Produktion: Einrichtung, Arbeitsgeräte, Geschirr			
Zerlegung/Produktion: Lüftung, Dunstabzug			
Eurokisten			
Kühlräume: Fußböden			
Kühlräume: Wände, Türen			
Kühlräume: Regale			
Ladenkühlraum: Wolf (Hackfleischherstellung)			
Tiefkühlräume und -einrichtungen			
Laden: Fußboden			
Laden: Wände, Türen			
Laden: Einrichtung, Geschirr			
Laden: Schneidbretter, Messer, Arbeitsgeräte			
Küche: Fußboden			
Küche: Wände, Türen, Fenster			
Küche: Einrichtung außen			
Küche: Schränke innen			
Toiletten: Fußböden, WC, Waschbecken, Türgriffe			
Toiletten: Wände, Türen			
Sozialräume			
Transportmittel			
Abfallbehälter			
Konfiskatraum			

Hersteller-Sicherheitsdatenblätter der Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind im Betrieb vorhanden.

Anhang 8

Reinigung und Desinfektion – Raum:.....**Monat:**

Tag	Fußboden	Wände	Türen	Fenster	Arbeitsflächen	Maschinen	Arbeitsgeräte
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

Die Reinigung wird vom durchführenden Personal mit Handzeichen im entsprechenden Feld bestätigt.

Bei erfolgter Desinfektion wird zusätzlich der Buchstabe „D“ eingetragen.

Anhang 9

Schädlingserkennung bzw. Schädlingsbekämpfung

Beispiel:

Zur Schädlingsvorbeugung sind entsprechende bauliche Voraussetzungen geschaffen worden:

- Sanierung von Ritzen im Mauerwerk
- Insektengitter an allen Fenstern
- Dicht schließende Türen
- Schadnagersichere Gullys

Die Schädlingserkennung wird vom Betriebsinhaber selbst oder von einer Fremdfirma durchgeführt.

Dazu werden Fallen für verschiedene Schädlinge nach Plan aufgestellt:

- Mausefallen
- Fraßköder für Ratten im Außenbereich (Präparat®)
- Klebefallen mit Lockstoff für Ameisen und Schaben (Präparat®)
- UV-Fliegenfalle

Bislang wurde kein Befall festgestellt.

Sollte einmal ein Befall auftreten, wird eine Fachfirma mit der Bekämpfung beauftragt.

Anhang 11

Dokumentation Personalschulung

Datum:..... Dauer:

Schulungsleiter:.....

Thema (ankreuzen):

- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz
- Gefahren für die Lebensmittelhygiene
- Mikrobiologische Grundlagen:
 - Wachstum von Keimen unter verschiedenen Voraussetzungen (Temperatur, Zeit, Nährstoffe, Feuchtigkeit)
 - Arten von Keimen (Verderbniserreger, Krankheitserreger)
 - Verfahren zur Hemmung des Keimwachstums
 - Verfahren zur Abtötung von Keimen
- Einzuhaltende Temperaturbereiche
- Hygiene in Kühlräumen (Trennung verschiedener Lebensmittel, Umhüllung, etc.)
- Verhalten bei Krankheit: Magen-Darm-Erkrankungen, Wunden
- Personalhygiene : Arbeitskleidung, richtiges Händewaschen, Schmuck
- Arbeitsplatzbezogene Verhaltensregeln beim Umgang mit Lebensmitteln
- Persönliche Verantwortung der einzelnen Mitarbeiter
- Wareneingangskontrolle
- Korrekte Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Schädlinge: Gefahren, Erkennen, Vorbeugung
- Abfallbeseitigung
- Betriebliches Eigenkontrollkonzept, HACCP-System

Bemerkungen:

Anhang 13

HACCP-System

(Hazard Analysis and Critical Control Points)

Im Betrieb sind als Grundlage vorhanden:

Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischerzeugnissen 2005 (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V.)

Darauf aufbauend wird ein eigenes betriebsspezifisches und an die Betriebsgröße angepasstes Eigenkontroll-Konzept entwickelt.

Alle Mitarbeiter werden im Rahmen der jährlichen Schulungen und nach Bedarf über das betriebseigene HACCP-Konzept belehrt.

Anhang 14

Dokumentation Wareneingang

Alle angelieferten Fische werden kontrolliert und die Ergebnisse auf einem Kontrollblatt dokumentiert bzw. ein entsprechender Vermerk auf der Rechnung angebracht.

Wareneingangsformular

Lieferung vom:

Firma:

Ware:

Warenmenge:

Temperatur-Richtwert Frischfisch: max. +2°C		IST – Temperatur:°C
Verpackung	i.O.	Beanstandung:
Lieferfahrzeug	i.O.	Beanstandung:
Äußere Beschaffenheit	i.O.	Beanstandung:
Frischebestimmung	i.O.	Beanstandung:
Nämlichkeitskontrolle	i.O.	Beanstandung:
Menge	i.O.	Beanstandung:
Zertifikate	i.O.	Beanstandung:

Ware angenommen:.....

Ware abgelehnt:

weil:

.....

Unterschrift:

Anhang 15

Kühltemperaturen, Raum:

Monat: Solltemperatur:°C (Grenzwert: ±.....°C)

Tag	Gemessene Temperatur	Grund für Abweichungen	Maßnahmen bei Abweichung	Unterschrift
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				

Anhang 16

Mikrobiologische Eigenkontrollen

Im Betrieb werden routinemäßig folgende mikrobiologische Eigenkontrollen durchgeführt, um die Prozesshygiene zu verbessern und das Eigenkontrollsystem zu überprüfen:

Was wird beprobt?	Untersuchungen	Mindestumfang

Proben werden von einem Mitarbeiter eines Labors abgeholt. Die Interpretation der Ergebnisse erfolgt durch das Labor.

Bei nicht einwandfreien Ergebnissen werden die Ursachen ermittelt, notwendige Maßnahmen ergriffen und solange vermehrt Proben gezogen, bis alle Probleme gelöst sind. Dieses wird auch dokumentiert.

Anhang 17

Bereich	Anforderungen an die Hygiene in Betrieben zur Behandlung von Fischereierzeugnissen	Alternative Lösung z. B. für kleinere Betriebe (Einzelfallbeurteilung vor Ort)	Minimalanforderungen für Betriebe, die nur kleine Mengen Primärerzeugnisse aus eigener Produktion bzw. Fang abgeben
1. Trennung der Arbeitsschritte	<p>räumliche Trennung (verschiedene Räume oder Raumbereiche) für:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schlachten - Filetieren - Verarbeiten (z. B. Räuchern) 	<p>zeitliche Trennung mit Zwischenreinigung möglich für:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schlachten - Filetieren - Verarbeiten (z. B. Räuchern) 	<p>hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen;</p> <p><i>LMHV Anl. 2, Nr. 1 Buchstabe b)</i></p> <p>Räuchern, Vakuumverpackung und Filetieren gehören nicht zur Primärproduktion</p> <p><i>Leitfaden zur VO (EG) Nr. 852/2004, Anmerkung zu 3.2</i></p>
2. Betriebsräume	<p>Böden, Wände, Türen und Flächen müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.</p> <p>Fenster müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden (keine unnötigen Ritzen und Spalten, glatte Oberfläche, kein Holz, durch abgeschrägte Fenstersimse <i>AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.11)</i></p> <p>Decken müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden (ausreichende Belüftung, keine unnötigen Rohre und Leitungen, ebene Flächen).</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. II, Nr. 1</i></p> <p>Abweichungen bei Böden und Wänden in Reife- und Räucherräumen möglich!</p> <p><i>AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.8 und 1.9</i></p>	<p>siehe links</p> <p>siehe links</p> <p>siehe links</p> <p>siehe links</p>	<p>Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Behälter und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, sind instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren</p> <p>Wände: glatt, abwaschbar, bis in Arbeitshöhe; leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren; Anstrich möglich</p> <p><i>DVO, LMHV, Anl. 2, Nr. 1 Buchstabe a</i></p>
3. Ausrüstungsgegenstände	<p>Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen instand gehalten, gründlich gereinigt und ggf. desinfiziert werden,</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. V, Nr. 1</i></p> <p>sie müssen chemikalienbeständig und korrosionsfest sein; kein Holz außer in Reife- und Räucherräumen</p> <p><i>AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 3.1</i></p>	<p>siehe links</p> <p>z. B. regelmäßiger Messerwechsel während der Produktion und anschließender Desinfektion (z. B. in Spülmaschine)</p>	<p>siehe links</p> <p><i>DVO, LMHV, Anl. 2, Nr. 1 Buchstabe a</i></p>
4. Transportbehälter	<p>kein direktes Abstellen von E2-Kisten auf dem Boden (Unterstellen von Rollwagen oder Matten)</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. IV, Nr. 1 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 2.1</i></p>	<p>siehe links</p>	<p>siehe links</p>

Bereich	Anforderungen an die Hygiene in Betrieben zur Behandlung von Fischereierzeugnissen	Alternative Lösung z. B. für kleinere Betriebe (Einzelfallbeurteilung vor Ort)	Minimalanforderungen für Betriebe, die nur kleine Mengen Primärerzeugnisse aus eigener Produktion bzw. Fang abgeben
5. Bodenablauf	<p>Schadnagersichere, geruchsdichte Abwasserableitungssysteme mit Abdeckungen aus rostfreiem Material (Metall, Kunststoff);</p> <p>Fließrichtung des Wassers vom reinen in den unreinen Bereich;</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I, Nr. 8 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.6</i></p> <p>Abflussrinnen sind erforderlich, wenn Kontamination durch nicht abfließendes Abwasser möglich;</p> <p>in Räumen, in denen trockene Verarbeitungsschritte (z. B. Verpacken) stattfinden, kann auf Abfluss verzichtet werden, wenn Böden mit ausreichender Neigung</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I, Nr. 8 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.8</i></p>	<p>siehe links</p> <p>in handwerklich strukturierten Betrieben sind Abflussrinnen entbehrlich, wenn geneigte Fußböden vorhanden und keine Kontamination offener Lebensmittel möglich ist</p> <p><i>AVV LmH Anl. 1.4, Nr. 1.1.1</i></p>	<p>siehe links</p> <p><i>DVO, LMHV, Anl. 2, Nr. 1 Buchstabe b)</i></p>
6. Belüftung und Beleuchtung	<p>Die Räume müssen ausreichend belüftet sein, sodass insbesondere die Entstehung von Kondenswasser sowie eine Schimmelbildung sicher vermieden werden.</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I, Nr. 5</i></p> <p>Die Betriebsräume müssen ausreichend ausgeleuchtet sein</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. I, Nr. 7</i></p> <p>Empfohlen wird Mindestlichtstärke von 220 Lux für Arbeits- und 110 Lux für Lagerräume</p> <p><i>AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.5</i></p>	<p>siehe links</p>	<p>siehe links</p>
7. Handwaschbecken	<p>Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser; berührungsfreie Armatur;</p> <p>in unmittelbarer Nähe zum Arbeitsplatz; leicht erreichbar;</p> <p>Seifenspender; Einmalhandtücher;</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. I, Nr. 4</i></p> <p>extra Waschbecken zum Waschen von Lebensmitteln,</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. II, Nr. 3 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.16</i></p>	<p>Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser;</p> <p>Handwaschvorrichtung, die so ausgelegt ist, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann, z. B. Armatur mit Einhebelmischer oder Schwenkarm;</p> <p>siehe links</p>	<p>Handwaschbecken, Seife, Einmalhandtücher oder sauberes Handtuch</p> <p><i>DVO, LMHV, Anl. 2, Nr. 2 Buchstabe d)</i></p>
8. Wasserversorgung	<p>Wasser mit Trinkwasserqualität muss in ausreichender Menge vorhanden sein; zur Reinigung unverteilter Fische kann auch sauberes Wasser verwendet werden;</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. VII, Nr. 1 Buchstabe a) und b)</i></p>	<p>siehe links</p>	<p>siehe links</p> <p><i>DVO, Tier LMHV, Anl. 1, Nr. 1.4</i></p>

Bereich	Anforderungen an die Hygiene in Betrieben zur Behandlung von Fischereierzeugnissen	Alternative Lösung z. B. für kleinere Betriebe (Einzelfallbeurteilung vor Ort)	Minimalanforderungen für Betriebe, die nur kleine Mengen Primärerzeugnisse aus eigener Produktion bzw. Fang abgeben
	Fischereierzeugnisse müssen unmittelbar nach dem Ausnehmen gründlich mit Trinkwasser gewaschen werden. <i>VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III, Abschnitt VIII, Kap. III, Nr. 4</i>		siehe links <i>DVO, Tier LMHV, Anl. 1, Nr. 2.3</i>
9. Lebensmittelabfälle	Sammlung in verschließbaren Behältern; Abfallsammelmräume müssen frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können. <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. VI, Nr. 2 und Nr. 3</i> Empfehlung: Abfallkühlung (z. B. Kühl- oder Gefriertruhe)	Sammlung in offenen Behältern, die in verschließbaren dafür vorgesehenen Räumen abgestellt werden ist möglich <i>AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 4.1</i>	Lagerung und Entsorgung von Abfällen, dass keine Kontamination der Primärerzeugnisse möglich ist <i>DVO, LMHV, Anl. 2, Nr. 1 Buchstabe d)</i>
10. Entsorgung von Konfiskaten	Beseitigungspflicht Fischabfälle Kategorie 3, im Seuchenfall Kategorie 2; Kennzeichnung des Behälters „Nicht für den menschlichen Verzehr“; Aufbewahrung der Handlungspapiere des Entsorgers und Aufzeichnungen nach der <i>TierNebV</i> <i>VO EG (1774/2002, Anh. II)</i>	siehe links	siehe links
11. Kühlung	Kühlkapazitäten müssen der Produktionsmenge entsprechen; <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. I, Nr. 2 Buchstabe d)</i> Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben und anschließend umhüllt sowie unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden; <i>VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III, Abschnitt VIII, Kap. III, A, Nr. 3</i> Notwendige Lager-/Transporttemperaturen (frische Fischereierzeugnisse: annähernd Schmelzeistemperatur, gefrorene Fischereierzeugnisse: - 18°C, kurzfristige Abweichungen bis zu 3°C sind zulässig; Empfehlung: Räucherfisch < + 4°C Lagerung, je nach MHD und Produkt); <i>VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III, Abschnitt VIII, Kap. VII, Nr. 1 und 2</i> (zugelassener Bereich, Temperaturen im EZH analog anzuwenden) Das Eis muss aus Trinkwasser (bei unzerlegten Fischen aus sauberem Wasser hergestellt)	siehe links Bei Verwendung von Haushaltskühlschränken ist zu überprüfen, ob die entsprechenden Kriterien eingehalten werden können	Kühlkapazitäten müssen im Falle einer Lagerung der Produktionsmenge entsprechen; notwendige Temperaturen müssen sicher eingehalten werden <i>DVO, LMHV, Anl. 2, Nr. 2 Buchstabe f)</i>

Bereich	Anforderungen an die Hygiene in Betrieben zur Behandlung von Fischereierzeugnissen	Alternative Lösung z. B. für kleinere Betriebe (Einzelfallbeurteilung vor Ort)	Minimalanforderungen für Betriebe, die nur kleine Mengen Primärerzeugnisse aus eigener Produktion bzw. Fang abgeben
	<p>sein; <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. VII, Nr. 4</i></p> <p>Geeignete Ableitung von ablaufendem Schmelzwasser, so dass es nicht mit den Fischereierzeugnissen in Berührung kommt; <i>VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III, Abschnitt VIII, Kap. III, A, Nr. 4</i> <i>i. V. m. Kap. VI, Nr. 1 i. V. m. Kap. VIII, Nr. 3</i></p> <p>separate Kühlräume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe und der Verarbeitungserzeugnisse <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. IX, Nr. 5</i></p>	<p>auch räumliche oder zeitliche Trennung, mittels Eurokisten oder durch Verpackung möglich</p> <p><i>AVV, LmH Anl. 1.1, Nr. 6.3</i></p>	
12. Temperaturaufzeichnungen	<p>Vorrichtung zur Überwachung und Registrierung der Lagertemperatur kühlpflichtiger Lebensmittel muss vorhanden sein; Kühltemperaturen sind mindestens 1 x täglich (manuell oder mit Logger) zu messen und aufzuzeichnen; <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. I, Nr. 2 Buchstabe d)</i></p> <p>Erhitzungs-/Räuchertemperaturen (CCP): Einmalige Beschreibung, wie mit dem praktizierten Verfahren die festgesetzten Sollwerte sicher erreicht werden; Dokumentation nur stichprobenweise und bei Abweichungen</p>	siehe links	Empfehlung: täglich Kühltemperaturen in Liste händisch aufzeichnen
13. Räucheröfen im Freien	<p>Transport unter freiem Himmel nur mit Abdeckung der Lebensmittel; <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. IX, Nr. 3</i></p> <p>Zugang zu den Produktionsräumen von außen: Hygieneschleuse mit Möglichkeit zur Reinigung oder Wechsel des Schuhwerks und zum Reinigen und Desinfizieren der Hände <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. I, Nr. 2 Buchstabe c) i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.1</i></p>	<p>siehe links</p> <p>Einrichtung im Sinne einer Hygieneschleuse: z. B. Eimer mit Wasser und Bürste zur Reinigung der Schuhe, Wanne mit Desinfektionsmittellösung, Handwaschbecken im Produktionsraum</p>	entfällt, da Räuchern nicht Primärproduktion
14. Abkühlen nach dem Räuchern	<p>Abkühlen in geeignetem, hygienischem Raum/ Bereich <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. IX, Nr. 3</i></p>	Schutz vor nachteiliger Beeinträchtigung (Fliegen, Vögel etc.) z. B. durch Überdachung und Abtrennung mit Fliegengitter bei Abkühlung im Freien	entfällt
15. Kleidung	Hygienekleidung (hell, leicht waschbar, sauber); Kopfbedeckung (Haare müs-	siehe links	geeignete und saubere Arbeitskleidung; bei Bedarf saubere Stiefel und

Bereich	Anforderungen an die Hygiene in Betrieben zur Behandlung von Fischereierzeugnissen	Alternative Lösung z. B. für kleinere Betriebe (Einzelfallbeurteilung vor Ort)	Minimalanforderungen für Betriebe, die nur kleine Mengen Primärerzeugnisse aus eigener Produktion bzw. Fang abgeben
	<p>sen komplett abgedeckt sein); helle Stiefel (nasser Bereich) oder geeignetes sauberes Schuhwerk, das gut zu reinigen ist (trockener Bereich); Einmal- oder Gummischürze <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. VIII, Nr. 1 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 5.1</i></p>	<p>auf Kopfbedeckung und schützende Fußbekleidung kann verzichtet werden, wenn Umgang mit Lebensmitteln unter den Augen des Verbrauchers zur unmittelbaren Abgabe erfolgt <i>AVV LmH Anl. 1.1 Nr. 5.1</i></p>	<p>Einmal- bzw. Gummischürze <i>DVO, LMHV Anl. 2, Nr. 3 Buchstabe b)</i></p>
16. Reinigung und Desinfektion	<p>Erstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes; Intervall und Umfang ist abhängig von den betroffenen Räumen bzw. Raumteilen und den dort durchgeführten Tätigkeiten; Reinigung i. A. am Ende jedes Arbeitstages bzw. eines abgeschlossenen Arbeitsganges und bei Bedarf; Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen durch den entsprechenden Mitarbeiter; <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. I, Nr. 1</i> Verwendung von für den Lebensmittelbereich zugelassenen D-Mitteln (Empfehlung: DVG gelistete Produkte); Von Lebensmitteln getrennte Lagerung der R&D-Mittel <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. I, Nr. 10</i></p>	<p>siehe links; vereinfachte Dokumentation, z. B. in Form eines vom Betrieb selbst zu erstellenden Reinigungs- und Desinfektionsplanes. siehe links</p>	<p>siehe links, jedoch keine Dokumentation notwendig</p>
17. Schädlinge	<p>Fliegengitter vor den Außenfenstern; dicht schließende Türen und Fenster; <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. II, Nr. 1 Buchstabe d)</i> Bekämpfung von Schädlingen mittels Köder / Fallen: Ameisen, Schaben, Mäuse, Ratten, Fliegen (z. B. UV-Fliegenfalle oder Klebeband) zur Erkennung von Schädlingen; keine Kontamination der Lebensmittel mit Schädlingsbekämpfungsmittel; <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. IX, Nr. 4 i. V. m. AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 6.2</i> geeignete Dokumentation des Befalls und der getroffenen Maßnahmen</p>	<p>siehe links</p>	<p>siehe links, jedoch keine Dokumentation notwendig <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. I, Teil A, Nr. 4 Buchstabe f)</i></p>
18. Schulung	<p>Schlachtpersonal muss sachkundig sein; § 4 Abs. 1 Tierschutzschlachtverordnung Hygiene-Schulungen aller Mitarbeiter entsprechend ih-</p>	<p>siehe links siehe links</p>	<p>siehe links es ist sicherzustellen, dass das Personal gesund und</p>

Bereich	Anforderungen an die Hygiene in Betrieben zur Behandlung von Fischereierzeugnissen	Alternative Lösung z. B. für kleinere Betriebe (Einzelfallbeurteilung vor Ort)	Minimalanforderungen für Betriebe, die nur kleine Mengen Primärerzeugnisse aus eigener Produktion bzw. Fang abgeben
	<p>rem Verantwortungs- und Tätigkeitsbereich;</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. XII, Nr. 1</i></p> <p>1 x jährlich Belehrung nach dem § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz über Tätigkeitsverbote nach § 42 Abs. 1 mit Unterschrift der Mitarbeiter, Bescheinigung über Erstbelehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG vom Gesundheitsamt / beauftragtem Arzt beim Arbeitgeber</p>	siehe links	<p>in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. I, Teil A, Abschnitt II, Nr. 4 Buchstabe e) i. V. m. DVO, LMHV Anl. 2 Nr. 3 a)</i></p>
19. Personal	<p>hohes Maß an persönlicher Hygiene;</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. VIII, Nr. 1</i></p> <p>geeignete Umkleidemöglichkeit;</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. I, Nr. 9</i></p> <p>mit getrennter Aufbewahrung von sauberer Schutzkleidung von anderen Kleidungsstücken (z. B. Doppelspind)</p> <p><i>AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.7</i></p> <p>Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss, Toilettenräume nicht unmittelbar in Räume öffnend, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird</p> <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. I, Nr. 3</i></p>	<p>in Familienbetrieben Umkleideräume und Toiletten auch in privat genutztem Gebäudeteil</p> <p><i>AVV LmH Anl. 1.1, Nr. 1.2</i></p>	<p>geeignete Umkleidemöglichkeit; Toiletten mit Handwaschbecken;</p> <p><i>DVO, LMHV Anl. 2, Nr. 2 Buchstabe d)</i></p>
20. Rückstellproben	<p>sinnvoll nur für leicht verderbliche, verzehrsfertig abgegebene Produkte; (Produkt haftungsgesetz)</p>	siehe links	entfällt, da keine Abgabe als verzehrsfertiges Produkt
21. MHD	<p>Angabe nur zwingend erforderlich bei Fertigpackungen, die zur Selbstbedienung abgegeben werden;</p> <p><i>§ 3 Abs. 1, Nr. 4 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</i></p> <p>die Verantwortung für das MHD liegt beim Betrieb; dieser legt das MHD selbst fest und führt dazu Untersuchungen nach eigenem Ermessen durch (evtl. Lagerversuch; mikrobiolog. Untersuchung)</p>	siehe links	<p>bei Frischverkauf nicht erforderlich; die Verantwortung für das MHD liegt beim Betrieb; dieser legt das MHD selbst fest (z. B. Erfahrungswerte mit entsprechender Sicherheitsspanne)</p>
22. Mikrobiologische Untersuchungen von Produkten	<p><u>Produkt:</u> Umfang abhängig von Umsatz und den hergest. Produkten;</p> <p>Untersuchung auf <i>Listeria monocytogenes</i> bei vakuumiertem geräuchertem Fisch (Vorschlag für registrierte Betriebe : 3 Proben pro Jahr, bei Ermittlungen ggf. Erhöhung der Untersuchungsfrequenz auf <i>L. monocytogenes</i> und</p>	siehe links (Reduktion der Proben-	keine Untersuchungen notwendig, da keine Abgabe als verzehrsfertiges

Bereich	Anforderungen an die Hygiene in Betrieben zur Behandlung von Fischereierzeugnissen	Alternative Lösung z. B. für kleinere Betriebe (Einzelfallbeurteilung vor Ort)	Minimalanforderungen für Betriebe, die nur kleine Mengen Primärerzeugnisse aus eigener Produktion bzw. Fang abgeben
	<p>insbesondere bei Kalträucherung)</p> <p><i>VO (EG) Nr. 2073/2005 Anh. I, Kap. 1, Nr. 1.2</i></p> <p><u>Umgebung:</u> Listerien-Abklatschproben der Umgebung bei Herstellung von Produkten mit erhöhtem Listerien-Risiko (vakuumierter geräucherter Fisch) wird empfohlen; <i>VO (EG) Nr. 2073/2005, Erwägungsgrund 22</i></p> <p>Umgebungsuntersuchung (Abklatsch/Tupfer) auf Gesamtkeimzahl und Enterobakteriäzen zur Überprüfung der R&D (Hygienestatus) wird empfohlen</p>	<p>zahl auf: 1 Probe pro Jahr)</p> <p>falls mikrobiologische Produktuntersuchungen keinen Hinweis auf Listerienproblem geben, ggf. Verzicht auf Listerienuntersuchung von Abklatschproben; Gesamtkeimzahl und Enterobakteriäzen siehe links (1 x jährlich, falls keine Abweichungen)</p>	<p>Produkt</p> <p>Abklatschproben nicht zwingend erforderlich</p>
23. Warenein- und -ausgangskontrolle	<p>Untersuchung, um sicherzustellen, dass Fischereierzeugnisse die Frischekriterien erfüllen (Warenein- und -ausgang);</p> <p><i>VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III, Abschnitt VIII, Kap. V, A</i></p> <p><u>Empfehlung für Warenein- und Ausgangskontrolle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Äußere Beschaffenheit (Augen, Kiemenfarbe, Verschleimung von Haut u. Kiemen, Druckprobe) - Frischebestimmung mittels Sensorik (Geruch, Farbe, ggf. Geschmack u. Textur) - Temperatur - Sauberkeit des Lieferfahrzeuges - Unversehrtheit und Sauberkeit der Verpackung - Nämlichkeitskontrolle (= Übereinstimmung der Waren mit den Lieferpapieren) - Menge - MHD - u. U. Analysenzertifikate, Spezifikation der Ware <p><i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II, Kap. IX, Nr. 1</i></p> <p>- Dokumentation, insbesondere bei Zurückweisungen</p>	siehe links	<p>Wareneingangskontrolle: entfällt, da kein Zukauf möglich</p> <p><u>Warenausgangskontrolle:</u> Fischereierzeugnisse müssen nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein. <i>DVO, Tier-LMHV Anl. I, Nr. 2.4</i></p>
24. Rückverfolgbarkeit	<p>Dokumentation aller bezogenen Schlachttiere/Lebensmittel (z. B. Gewürze) und aller abgegebenen Schlachttiere/Lebensmittel (Ausnahme: Abgabe an den Endverbraucher) z. B. durch geordnete Ablage von Liefer-</p>	siehe links	<p>Dokumentation aller abgegebenen Schlachttiere/Lebensmittel (Ausnahme: Abgabe an den Endverbraucher)</p> <p>z. B. durch geordnete Ablage von Lieferscheinen und Belegen</p>

Bereich	Anforderungen an die Hygiene in Betrieben zur Behandlung von Fischereierzeugnissen	Alternative Lösung z. B. für kleinere Betriebe (Einzelfallbeurteilung vor Ort)	Minimalanforderungen für Betriebe, die nur kleine Mengen Primärerzeugnisse aus eigener Produktion bzw. Fang abgeben
	scheinen und Belegen <i>VO (EG) Nr. 178/2002 Artikel 18</i>		<i>VO (EG) Nr. 178/2002 Artikel 18</i>
25. Allgemeine Aufzeichnungen	für Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen über: - Art und Herkunft der verfütterten Futtermittel, - ggf. verabreichte Tierarzneimittel und Wartefristen, (Arzneimittel-anwendungs- und -abgabebelege sowie Bestandsbuch sind für Lebensmittel liefernde Tiere geordnet zu führen; es sind nur zugelassene Arzneimittel anzuwenden, die Wartezeiten sind einzuhalten) - ggf. aufgetretene Krankheiten, die die Sicherheit von Lebensmitteln beeinträchtigen können, - ggf. Berichte über Untersuchungen, die an den Tieren oder tierischen Erzeugnissen vorgenommen wurden <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. I, Teil A, Nr. 7</i>	siehe links	siehe links
26. Gefahrenanalyse	Lebensmittelunternehmer müssen ein Verfahren, das auf den HACCP-Grundsätzen aufbaut einrichten, durchführen und aufrechterhalten. Es handelt sich dabei um ein einzelbetrieblich zugeschnittenes Schema (z. B. Überwachung der Räuchertemperatur als kritischer Kontrollpunkt); <i>VO (EG) Nr. 852/2004 Artikel 5, Abs. 1 und 2</i> Bezug: Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen des Bundesverbands der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V.	siehe links	noch nicht allgemein durchzuführen
27. Rückstände	Einhaltung des Höchstgehalts Benzo(a)pyren in Muskelfleisch von geräucherten Fischen = 5 µg/kg <i>VO (EG) Nr. 1881/2006 Anh. Abschn. 6</i>	siehe links	entfällt

Bereich	Anforderungen an die Hygiene in Betrieben zur Behandlung von Fischereierzeugnissen	Alternative Lösung z. B. für kleinere Betriebe (Einzelfallbeurteilung vor Ort)	Minimalanforderungen für Betriebe, die nur kleine Mengen Primärerzeugnisse aus eigener Produktion bzw. Fang abgeben
28. Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N)	<p>unverarbeitete Fischereierzeugnisse gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn Zweifel an der Frische des Erzeugnisses (organoleptische Prüfung) und bei Überschreitung folgender TVB-N-Werte:</p> <p>a) 25 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei <i>Sebastes</i> spp., <i>Helicolenus dactylopterus</i>, <i>Sebastichthys capensis</i></p> <p>b) 30 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei Arten der Familie der <i>Pleuronectidae</i> (mit Ausnahme des Heilbutts: <i>Hippoglossus</i> spp.)</p> <p>c) 35 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei <i>Salmo salar</i>, Arten der Familie der <i>Merlucciidae</i> und der Familie der <i>Gadidae</i></p> <p><i>VO (EG) Nr. 2074/2005 Anh. II, Abschn. II, Kap. I, Nr. 1 und Kap. II</i></p>	siehe links	siehe links

5 Rechtsgrundlagen

VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

VERORDNUNG (EG) Nr. 1774/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts mit

Artikel 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

(Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)

Artikel 2: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

(Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)

Verordnung zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes

(Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung - TierNebV)

Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung

(Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchlV)

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen

(Infektionsschutzgesetz - IfSG)

Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln

(Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung - LMKV)

Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis

(AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH) vom 12. September 2007

Hinweis:

- Verwaltungsvorschriften stellen lediglich verwaltungsinterne Auslegungshinweise dar, die jedoch zur Interpretation von gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen hilfreich sein können.
- Rechtsgrundlagen sind im Text kursiv gedruckt