



Handbuch Zulassung

Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und Direktvermarkter sowie anderer Betriebe, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandeln

Das „Handbuch Zulassung“ hat zum Ziel, die bereits vorhandenen Informationen zur Zulassung von Betrieben nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu bündeln. Fragen nach der Zulassung insbesondere handwerklich strukturierter fleischgewinnender und -verarbeitender Betriebe werden umfassend behandelt. Neu aufgenommen wurden Fragen zur Zulassung von Cateringbetrieben / Großküchen sowie Betrieben, die Eier aufschlagen und Eierpackstellen. Das Handbuch dient als Grundlage und Orientierungshilfe für einen bayernweit einheitlichen Vollzug.

Stand 05/2009

Inhalt:

Einleitung	- 3 -
Zulassungspflicht.....	- 7 -
Zusammenarbeit von Regierung und KVB	- 9 -
Verfahrensablauf Zulassung.....	- 11 -
Anlage 1: Formblätter	- 13 -
Anlage 2: Fragen und Antworten sowie Anmerkungen zur Zulassung	- 35 -
Anlage 3: Prüflisten (für die Behörden).....	- 53 -
Prüfliste Raum Schlachtung	- 54 -
Prüfliste Hygiene Schwein / Rind Schlachtung.....	- 58 -
Prüfliste Tierschutz Schlachtung	- 61 -
Prüfliste Zerlegung	- 65 -
Prüfliste Verarbeitung	- 67 -
Prüfliste Hackfleisch / Separatorenfleisch.....	- 70 -
Prüfliste Eierpackstellen (ohne weitere Behandlung von Eiern)	- 73 -
Prüfliste Eiaufschlagbetriebe bzw. Eiprodukte-Herstellung.....	- 75 -
Prüfliste Großküchen.....	- 78 -
Prüfliste Eigenkontrollen.....	- 83 -

Hinweis

Dieses Handbuch richtet sich an die mit der Zulassung beauftragten Behördenmitarbeiter. Die einschlägigen Rechtsvorschriften sind als Grundlage der Zulassung zu beachten. Das Handbuch fasst die bislang an verschiedenen Fundstellen vorliegenden Informationen, Hinweise und Auslegungen für die Zulassung von Betrieben, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandeln, zusammen. In den Prüflisten sind über die Zulassung hinausgehende Aspekte aufgeführt. Diese Aspekte sollten im Falle einer Kontrolle durch die KVB mitgeprüft werden und ggf. außerhalb des Zulassungsverfahrens gewürdigt werden.

Einleitung

Mit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets am 01.01.2006 sind alle Lebensmittelunternehmen, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandeln, bis auf wenige Ausnahmen zulassungspflichtig. Der Lebensmittelunternehmer hat die Zulassung eigenverantwortlich zu beantragen und die Anforderungen zu erfüllen. In der Praxis wird den Unternehmen sowohl von den Behörden vor Ort als auch seitens der Verbände Unterstützung angeboten.

Für die Frage nach der Zulassungspflicht eines Betriebs ist neben den Vertriebswegen die Definition für „Erzeugnisse tierischen Ursprungs“ entscheidend. So gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausdrücklich nicht für sog. zusammengesetzte Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten.

Zu den unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs gehört Frischei. Damit ist die Herstellung von Produkten unter Verwendung von Frischei grundsätzlich zulassungspflichtig. Werden jedoch Lebensmittel nicht-tierischen Ursprungs, wie zum Beispiel Back- und Konditoreiwaren, unter Verwendung von Frischei in einem Einzelhandelsbetrieb hergestellt und an Endverbraucher oder an andere Betriebe des Einzelhandels einschließlich eigener Filialen abgegeben, unterliegt die Tätigkeit nicht der Zulassungspflicht. Es handelt sich hierbei um eine „andere Einzelhandelstätigkeit“ im Sinne des Art. 4 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) 853/2004 (UMS vom 18.12.2008).

Die Zulassungspflicht für Schlachtbetriebe ist ein wichtiger Bestandteil des EU-Hygienepakets. Der EU-Gesetzgeber hat ausdrücklich alle selbstschlachtenden Betriebe - von dem saisonal schlachtenden landwirtschaftlichen Betrieb bis hin zum industriell ausgerichteten Großschlachthof - erfasst. Diese Zulassungspflicht wurde seitens der EU im Leitfaden zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bekräftigt. Die derzeitige Rechtslage eröffnet keine Möglichkeit, handwerklich strukturierte Schlachtbetriebe von der Zulassungspflicht auszunehmen. Ausgenommen ist lediglich die Schlachtung kleiner Mengen, d.h. jährlich nicht mehr als 10.000 Stück Geflügel oder Hasentiere im landwirtschaftlichen Betrieb. Bei der Schlachtung von Farmwild ist zwar die Schlachtung am Herkunftsort ohne Zulassung möglich, jedoch müssen alle so geschlachteten Tiere in einen zugelassenen Schlachtbetrieb gebracht werden.

Einzelhandelsbetriebe einschließlich Metzgereien, die nicht selbst schlachten, aber Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, unterliegen ebenfalls der Zulassungspflicht. Dies gilt nur dann nicht, wenn es sich um eine ne-

bensächliche Tätigkeit von beschränktem Umfang auf lokaler Ebene handelt. Die Auslegung obliegt dem Mitgliedstaat. Nach § 6 Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV) in Verbindung mit Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b Doppelbuchstabe ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind Einzelhandelsbetriebe nur dann von der Zulassungspflicht ausgenommen, wenn sie höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge tierischer Lebensmittel in einem Umkreis von maximal 100 km an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben.

Kleine handwerklich strukturierte Schlachtbetriebe führen in der Regel auch Tätigkeiten der Zerlegung und Verarbeitung durch. Sofern Zerlegung und Verarbeitung auf Einzelhandelsebene durchgeführt werden, ist eine Zulassung als Schlachtbetrieb, nicht jedoch als Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb erforderlich. Neben Betrieben mit Zulassung für alle Tätigkeiten gibt es somit auch Betriebe, die zugelassene Tätigkeiten sowie nicht zulassungspflichtige Einzelhandelstätigkeiten durchführen.

Die neue Zulassung hat wenig gemein mit der „EU-Zulassung“ nach altem Recht. Letztere war auf industrielle Betriebe zugeschnitten. Die neue Zulassung ist damit nicht vergleichbar. Das neue EU-Hygienerecht zeichnet sich dadurch aus, dass durch allgemein formulierte den Behörden weite Ermessensspielräume eröffnet werden.

Grundsätzlich gelten Struktur- und Hygienevorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für alle mit der Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs befassten Unternehmen. Gleichzeitig ist die flexible Auslegung der Vorschriften dort angezeigt, wo traditionelle Methoden und strukturelle Anforderungen an Betriebe erhalten werden sollen. Die Flexibilität darf jedoch nicht auf Kosten der Ziele der Lebensmittelhygiene und damit des Verbraucherschutzes gehen. Die Nutzung der Ermessensspielräume ist ohne das fundierte Fachwissen der Veterinäre vor Ort undenkbar.

Um der Forderung nach Transparenz bei der flexiblen Auslegung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nachzukommen, sind eine gute Kommunikation und der kontinuierliche Abgleich der Rechtsinterpretation notwendig. Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV-LmH) vom 25.09.2007 gibt der Verwaltung und dem Vollzug einheitliche sach- und fachgerechte Lösungen an die Hand.

Die bayerischen Prüflisten, die den Behörden als Hilfe für die Besichtigung vor Ort zur Verfügung stehen, bieten Unterstützung für die systematische Prüfung aller relevanten Betriebsbereiche und geben Anregungen für Alternativlösungen. Neben den zulassungsrelevanten Bereichen sind Aspekte anderer Rechtsgebiete (Tierschutz, Tierseuchenrecht) insoweit enthalten, wie es fachlich sinnvoll erscheint. Werden in diesen Bereichen Defizite im Betrieb festgestellt, ist die Behebung bzw. Ahndung durch den Betrieb bzw. die KVB unabhängig von dem Zulassungsverfahren voranzutreiben. Die Prüflisten decken das gesamte Spektrum vom Kleinbetrieb bis zum industriellen Groß-

betrieb ab. **Für kleine handwerklich strukturierte Betriebe sind die Prüflisten - soweit erforderlich- in einem angemessenen Umfang zu berücksichtigen.**

In dem vom Lebensmittelunternehmer auszufüllenden Betriebsspiegel (Bestandteil der Zulassungsunterlagen) werden wesentliche Betriebsangaben erfasst. Die Inhaber kleiner Betriebe sollten aber **ausdrücklich** darüber informiert werden, welche Daten für die Zulassung ihres Betriebs relevant sind.

Die Zulassung bezieht sich stets auf einen konkreten Betrieb, die relevanten Tierart / -en und Tätigkeiten.

Die Zulassung hat keine Auswirkung auf die laufende Überwachung, auch nicht auf die Überwachungsfrequenz des Betriebs durch die Kreisverwaltungsbehörde (KVB). Die Überwachung richtet sich ausschließlich nach der konkreten Risikobewertung des Betriebs durch die zuständige KVB.

Eigenkontrollen müssen in jedem Betrieb der Betriebsgröße entsprechend durchgeführt und dokumentiert werden. Diese Vorschrift einschließlich der Dokumentationspflicht war bereits in der „alten“, nunmehr weitgehend aufgehobenen Fleischhygiene-Verordnung für registrierte Betriebe enthalten. Leitlinien wie zum Beispiel die des Fleischerverbands sind als Hilfsmittel für die Dokumentation in handwerklichen Betriebe gut geeignet.

Bereits im Vorfeld hat das damalige Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (StMUGV), heute: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit (StMUG) die Haltung vertreten, dass alle registrierten Betriebe, die zum 31.12.2005 die vormals geltenden Anforderungen der Fleischhygiene-Verordnung oder Geflügelfleischhygiene-Verordnung erfüllt haben, grundsätzlich nach dem neuen Recht zulassungsfähig sind. Auch Metzger, die beispielsweise nur ein Schwein pro Jahr schlachteten, mussten die Anforderungen des „alten“ Fleischhygienerechts erfüllen.

Dies bedeutet aber im Umkehrschluss, dass, sofern Betriebe Anforderungen der Fleischhygiene-Verordnung nicht erfüllt haben, eine Zulassung ohne Nachbesserung nicht möglich ist.

Die Übergangsfrist für am 01.01.2006 bereits bestehende, nunmehr zulassungspflichtige Betriebe / Tätigkeiten endet am 31.12.2009. Liegt der Zulassungsbescheid am 01.01.2010 nicht vor, ist die zulassungspflichtige Tätigkeit einzustellen. Betriebe, die zulassungspflichtige Tätigkeiten nach dem 01.01.2006 neu planen, müssen vor Aufnahme der Tätigkeit zugelassen sein. Zulassungspflichtige Tätigkeiten dürfen ohne (ggf. befristete) Zulassung nicht begonnen werden.

Die Zulassung basiert auf den Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts. Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z.B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerbe-
recht, Wasserrecht usw. werden von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr.
853/2004 nicht abgedeckt.

Zulassungspflicht

Betriebe, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandeln, für die Anforderungen im Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegt sind, bedürfen der Zulassung.

Ausgenommen sind:

- Primärproduktion,
- Transporttätigkeiten,
- Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf
- Bestimmte Einzelhandelstätigkeiten:
 - Herkunftsbetriebe, in denen Farmwild oder Laufvögel oder, unter außergewöhnlichen Bedingungen auch Bison, am Herkunftsort geschlachtet und anschließend in einen zugelassenen Schlachtbetrieb gebracht werden
 - Landwirtschaftliche Betriebe, die nicht mehr als 10.000 Geflügel oder Hasentiere schlachten und direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe des Fleisches als Frischfleisch direkt an Endverbraucher abgeben
 - Jäger, die Wild oder Wildfleisch der Tagesstrecke direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen (Umkreis von 100 km von Wohn- oder Erlegeort) zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben
 - Einzelhandelsbetriebe, die nicht mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von maximal 100 km liegen, abgeben
 - Einzelhandelstätigkeiten, die nur deshalb unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen, weil im Anhang III ausdrücklich angegeben ist, dass die jeweilige Anforderung auch für den Einzelhandel gilt.
 - Aufschlagen von Rohei zur Verarbeitung für Lebensmitteln nicht-tierischen Ursprungs (Backwaren) sofern keine Abgabe an zugelassene Betriebe erfolgt

Zulassungspflicht fleischgewinnender und -verarbeitender Betriebe:

Tätigkeit	Nicht zulassungspflichtig	Zulassungspflichtig
Schlachtung von Huftieren		X
Schlachten von Geflügel außerhalb des landwirtschaftlichen Betriebs		X
Schlachtung von mehr als 10.000 Stück Hasentieren oder Geflügel im landwirtschaftlichen Betrieb		X
Zerlegen, Verarbeiten und Abgabe von mehr als einem Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln (LM) tierischen Ursprungs an eigene Filialen		X
Zerlegen, Verarbeiten und Abgabe von weniger als einem Drittel der Herstellungsmenge an LM tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe (EH) einschließlich eigener Filialen	X	
Zerlegen, Verarbeiten und Abgabe von mehr als einem Drittel der Herstellungsmenge an LM tierischen Ursprungs über ortsveränderliche und / oder nicht ständige Einrichtungen auf einem nahegelegenen Markt, weniger als ein Drittel über Filialen	X	
Enthäuten, Zerlegen und Verarbeiten von Wild (auch kleiner Mengen bezogen vom Jäger) und Abgabe über Filialen oder an andere EH z. B. Gaststätten ¹		X
Enthäuten, Zerlegen und Verarbeiten von Wild, das in kleinen Mengen vom Jäger bezogen wird und Abgabe ausschließlich direkt an den Endverbraucher ¹	X	
Schlachten von nicht mehr als 10.000 Stück Hasentiere oder Geflügel im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb	X	

¹ Ausnahmen, die Jäger betreffen, siehe in Anlage 2 Ausführungen zu „Wild“

Zusammenarbeit von Regierung und KVB

Rechtslage

Zulassungsbehörde ist nach § 1 Nr. 1 Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht-Ausführungsverordnung (AVLFM) die Regierung. Die Hygieneüberwachung zugelassener Betriebe wird von den Landratsämtern und kreisfreien Gemeinden durchgeführt (Art. 3 Abs. 2 sowie Art. 4 Abs. 1 Satz 3 Nr. 2 Buchstabe c Doppelbuchstabe aa Gesundheitsdienst- und Verbraucherschutzgesetz, GDVG). Die Überwachung der nicht zugelassenen (registrierten) Betriebe obliegt den Landratsämtern sowie den in § 5 AVLFM genannten kreisfreien Gemeinden.

Die zuständige Zulassungsbehörde hat bei der Besichtigung an Ort und Stelle nach Art. 3 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 854/2004 in Verbindung mit Art. 31 Abs. 2 Buchstabe b und c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu prüfen, ob der Betrieb die relevanten Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt. Bei der Beurteilung der Zulassungsvoraussetzungen eines Betriebs hat die zuständige Behörde tierärztliche Sachverständige hinzuzuziehen. Die Zuziehung weiterer, nicht-tierärztlicher Sachverständiger ist möglich (§ 2 Abs. 2 Satz 3 AVV Lebensmittelhygiene).

Sachstand

Die Zulassungspflicht für eine sehr große Zahl von bisher nicht zulassungspflichtigen Betrieben stellt sowohl für die Wirtschaft als auch die Behörden eine große Herausforderung dar. Insbesondere die Zulassung von Schlachtbetrieben ist mit erheblichem Zeitaufwand bei der Kontrolle vor Ort verbunden. **Soweit möglich, soll eine Doppelbesichtigung durch KVB und Regierung vermieden werden. Grundsatz: Eine Betriebsbesichtigung genügt!**

Betriebskontrolle durch KVB

Nach Eingang und erster Prüfung leitet die KVB den Antrag mit Unterlagen umgehend der Regierung zu. Die Regierung prüft die Antragsunterlagen auf Vollständigkeit. Der KVB-Veterinär kontrolliert parallel die Erfüllung der **Zulassungsvoraussetzungen** vor Ort. Hierzu besichtigt er den Betrieb, dokumentiert und bewertet die Ergebnisse. Prüflisten und Bericht über die Zulassungsfähigkeit sendet die KVB an die Regierung. Ergibt die erste Besichtigung, dass der Betrieb zugelassen werden kann (ggf. mit Auflagen, Bedingungen, Befristungen), so ist eine weitere Betriebsbesichtigung durch die eigentliche Zulassungsbehörde, der Regierung, nicht notwendig.

Die Betriebsbesichtigung konzentriert sich auf die zulassungsrelevanten Fragen. Werden anlässlich dieser Betriebsbesichtigung sonstige Mängel festgestellt, so sind diese von der KVB im Rahmen der laufenden Überwachung abzustellen. Ein Versagen der Zulassung wegen nicht zulassungsrelevanter Mängel kommt nur dann in Betracht, wenn der Betrieb aufgrund dieser Mängel unabhängig vom Zulassungsantrag eingestellt bzw. untersagt werden müsste.

Darüber hinaus können sich aus Verstößen gegen andere Vorschriften als dem Lebensmittelrecht (z. B. Tierschutzrecht, Tierische Nebenprodukte / Tierkörperbeseitigungsrecht) Anhaltspunkte für die potentielle Unzuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers ergeben. Die zuständige Behörde darf bei der Zuverlässigkeitsprüfung jedoch nur Gesetzesverstöße und sonstige Umstände berücksichtigen, die sich auf die Führung des konkreten Betriebes auswirken können. Allerdings werden solche Verstöße, die außerhalb der hygienerechtlichen Zulassungsvoraussetzungen liegen, nur dann die Annahme von Unzuverlässigkeit rechtfertigen, wenn sie entweder von **erheblichem Gewicht** sind oder zu einer **Vielzahl** von Gesetzesverletzungen führen, die eine Tendenz zur Nichtbeachtung geltender Vorschriften erkennen lässt.

Rechtliche Konstruktion

Die zuständige KVB erstellt aufgrund einer Betriebsbesichtigung einen Kontrollbericht mit den zulassungsrelevanten Punkten und übermittelt diesen der Regierung. Der KVB-Veterinär agiert hier als von der Zulassungsbehörde zugezogener tierärztlicher Sachverständiger im Sinne des § 2 Abs. 2 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 der AVV Lebensmittelhygiene.

Ausnahme

Die Zulassungsbehörde (Regierung) hält eine Betriebsbesichtigung unter Teilnahme des Regierungsveterinärs für notwendig. Bei der Entscheidung können auch Erfahrungen mit einzelnen KVBs einfließen.

Statt einer Betriebsbesichtigung können auch andere Möglichkeiten der Sachverhaltsaufklärung sinnvoll sein, z.B. ein Gespräch mit dem Antragsteller.

Verfahrensablauf Zulassung

Kreisverwaltungsbehörde:

- Annahme Zulassungsantrag
- Annahme Zulassungsunterlagen, Prüfung auf Vollständigkeit
- Ortsbesichtigung
- Ausfüllen der Prüflisten
- Anwendung im Einzelfall:
 - soweit erforderlich
 - verhältnismäßig
 - angemessen
- Bewertung erfolgt Einzelfall-bezogen unter Berücksichtigung aller relevanten Punkte durch Sachverständige
- Einleitung von Maßnahmen zur Mängelbehebung
- Übermittlung der vollständigen Unterlagen an die Regierung inkl. Formblatt „Prüfprotokoll mit Bewertung“ (s. Anlage)

Regierung:

- Prüfung der Unterlagen auf Vollständigkeit
- Fachliche Beurteilung der Zulassungsfähigkeit anhand „Prüfprotokoll mit Bewertung“
 - Insbesondere Beurteilung der in den Prüflisten dokumentierten Mängel und der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen
 - Prüfung der Zulassungsrelevanz der dokumentierten Mängel (siehe auch Fragen und Antworten in diesem Handbuch)
 - ggf. Ortsbesichtigung
 - Bewertung
- Wird entschieden, die Zulassung zurückzustellen, ergeht Mitteilung an KVB mit Anweisungen zur Herstellung der Zulassungsfähigkeit und Wiedervorlage
- Nach Entscheidung „Zulassung möglich“ bzw. „Zulassung nicht möglich“ (siehe Formblatt „Rechtssachgebiet“) Weitergabe des Vorgangs an SG 55.2 zur Bescheiderstellung

Zulassungsunterlagen

Der Lebensmittelunternehmer beantragt die Zulassung (Formblatt siehe Anlage).

Dem Antrag sind mindestens beizufügen:

- Betriebsspiegel mit relevanten Beiblättern gemäß Tier-LMHV
- 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 (siehe Anlage). 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.
- Inhaber handwerklich strukturierter Betriebe sollten darauf hingewiesen werden, dass sie der Verpflichtung einer ausreichenden Eigenkontrolle und Dokumentation im allgemeinen mit der Anwendung branchenspezifischer Leitlinien nachkommen.
Beispiele:
Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien (Leitlinien und Hygieneordner des Deutschen Fleischerverbands)
Leitfaden zur Umsetzung betrieblicher Eigenkontrollsysteme (www.lmhyg.de)

Bewertung

Die KVB erstellt eine Bewertung der Zulassungsfähigkeit des Betriebs mit dem Formblatt „Prüfprotokoll mit Bewertung“ (s. Anlage) und sendet dies mit den übrigen Unterlagen an die Regierung.

Die Regierung prüft die Unterlagen und entscheidet über die Notwendigkeit einer eigenen Ortsbesichtigung. Das Fachsachgebiet unterrichtet das Rechtssachgebiet unter Verwendung des Formblattes „Rechtssachgebiet“ über das Ergebnis der fachlichen Prüfung der Zulassungsfähigkeit.

Formblatt Anforderung Zulassungsunterlagen

Zulassungsunterlagen

Folgende Unterlagen sind über die KVB bei der zuständigen Regierung einzureichen:

- Antrag auf Zulassung (FB)
- Kopie der Gewerbeanmeldung / Handelsregisterauszug
- Nachweis der Zuverlässigkeit (Führungszeugnis oder Selbstauskunft oder Auszug Gewerbezentralregister)
- Betriebsspiegel incl. produktspezifisches Beiblatt
Großbetriebe zusätzlich Organigramm
- Unterlagen, aus denen die jeweilige Raumnutzung ersichtlich ist
Betriebsplan (maßstabsgetreu) mit Material- und Personalfluss sowie Maschinenaufstellung für handwerkliche Betriebe nicht zwingend

Absender:

Über

Landratsamt / Stadt:

Straße, Nr. bzw. Postfach

PLZ, Ort

An die

Regierung

Ort, Datum

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

Anlagen

Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Beiblatt Fleisch / Fisch / Milch / Eier / Gelatine / Kühllager / Großküchen

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Zulassung für meinen Betrieb

Name:

Anschrift:

für die im Betriebsspiegel und den zugehörigen Beiblättern angegebenen Betriebsbereiche.

Mit freundlichen Grüßen

Unterschrift

Selbstauskunft

Abs. (Antragsteller/Stempel)

an die
Regierung _____

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 staatsanwaltschaftliches Ermittlungsverfahren, insbesondere in lebensmittelrechtlicher Hinsicht, anhängig ist bzw. war bzw. eine Verurteilung erfolgt ist.

Ort, Datum

Unterschrift des Antragstellers

Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Name des Betriebs _____

Zulassungs-Nr. _____ Veterinärkontroll-Nr. _____
(soweit bereits vorhanden) (soweit vor dem 1.1.2006 erteilt)

Registrier-Nr. _____
(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer _____
(i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002)

Straße _____ PLZ, Ort _____

Tel. / Fax _____ Mail / Internet _____

Baujahr _____ letzter Umbau _____

Betriebsbereiche

Fleisch	<input type="checkbox"/> ja	Fette und Grieben	<input type="checkbox"/> ja
Milch	<input type="checkbox"/> ja	Mägen, Blasen und Därme	<input type="checkbox"/> ja
Fisch	<input type="checkbox"/> ja	Gelatine / Kollagen	<input type="checkbox"/> ja
Lebende Muscheln	<input type="checkbox"/> ja	Sonstiges	<input type="checkbox"/> ja
Ei / Eiprodukte	<input type="checkbox"/> ja		

Personal

	<u>Männlich</u>	<u>Weiblich</u>
Gesamtpersonal	_____	_____
davon im Produktionsbereich	_____	_____
Externes Personal (z. B. Reinigungskräfte)	_____	_____

Wasserversorgung

Öffentliche Wasserversorgung

Eigenwasserversorg. (Brunnen)

sauberes Meerwasser

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel ja

Fettabscheider ja

Sonstige: ja

Hinweis:

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

Beiblatt Fleisch (zum Betriebsspiegel)

Tierart (i. S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

- Huftiere ja
 Geflügel und Hasentiere ja
 Farmwild ja
 Großwild ja
 Kleinwild ja

Betriebsbereiche

- Schlachtung ja
 Zerlegung ja
 Herstellung von Hackfleisch ja
 Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch ja
 Verarbeitung ja
 Wildbearbeitung ja
 Sammlung von rohen Schlachtfetten ja

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von / bis)

1. Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlachttage 2

Tierart	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

² Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

1.2 Bereich Zerlegung: Beantragte Zerlegemenge (ca.) in kg / Woche (Wareneingang)

Tierart ¹	Anzahl Zerlegetage pro Woche ²	Gesamtmenge pro Woche ²
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg / Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl Herstellungstage pro Woche ²	Gesamtmenge pro Woche ²
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg / Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl Herstellungstage pro Woche ²	Gesamtmenge pro Woche ²
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg / Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl Herstellungstage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche ²
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel
- Sonstige (angeben):
- Sonstige (angeben):

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Produkt	Menge in kg / Woche
Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
Brühwurst	
Kochwurst	

1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:

Beantragte Menge in kg pro Woche: _____

1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen in kg pro Woche

Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben	
Gesalzene Mägen, Blasen, Därme	
Erhitzte Mägen, Blasen, Därme	
Getrocknete Mägen, Blasen, Därme	

Beiblatt Fischereierzeugnisse (zum Betriebsspiegel)

Betriebsarten

- Fischereifahrzeug*) ja
- Gefrierschiff*) ja
- Fabrikschiff*) ja
- Versteigerungshalle ja
- Großmarkt ja
- Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen ja

Betriebsbereiche für

- Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische ja
- Zubereitete Fischereierzeugnisse ja
- Verarbeitete Fischereierzeugnisse ja
- Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fisch. erz. ja
- Verarbeitung ja
- Wildbearbeitung ja
- Sammlung von rohen Schlachtfetten 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:

	In kg / Woche
Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

Arbeitsgänge (Zutreffendes ankreuzen)

- Ausnehmen ja
- Köpfen ja
- Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern ja
- Verpacken ja
- Kühlen ja
- Tiefgefrieren ja

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche

(Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. panierte Fischereierzeugnisse)

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

Beiblatt Milch (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammlung von Milch ja

Lagerkapazität in kg

Herstellung von Milcherzeugnissen ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

Verwendete Rohstoffe (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen)

Kuhmilch ja

Milch anderer Tierarten¹ ja:

Milcherzeugnisse¹ ja:

Sonstige Verarbeitungserz. tier. Ursprungs¹ ja:

Pflanzliche Lebensmittel ja:

¹) Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche (Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen)

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde ²
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milch- erzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

²) Behandlungsverfahren nach Anh. I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z.B. Mikrofiltration

Beiblatt Eiprodukte (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Gewinnung von Flüssigei ja

Herstellung von Eiprodukten ja

Informationen zur Betriebsstruktur

Verwendete Rohstoffe (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen)

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

Beiblatt Gelatine und Kollagen (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen ja

Herstellung von Gelatine ja

Menge in kg pro Woche:

Herstellung von Kollagen ja

Menge in kg pro Woche:

1. Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Zulassung nach Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 beantragt

vorhanden

1.2 Bereich Herstellung von Gelatine:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

1.3 Bereich Herstellung von Kollagen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Beiblatt Kühllager (zum Betriebsspiegel)

1. Betriebsdaten

Grundrissplan

ja (siehe Anlage)

nein

Grundfläche des Betriebsgebäudes	Fläche gesamt	
Kühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Tiefkühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Lagerräume	Anzahl	Fläche gesamt
Kommissionierungsräume	Anzahl	Fläche gesamt
Personalräume	Anzahl	Fläche gesamt
Sonstige Räume	Anzahl	Fläche gesamt
Abfallsammelräume	Anzahl	Fläche gesamt
Palettenstellplätze	Anzahl	
Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge	Anzahl	

Schockfrostanlage

ja

nein

2. Art der Waren

Lebensmittel

tierisch

pflanzlich

Arzneimittel

Futtermittel

Zusatzstoffe

Chemikalien

Sonstiges:

3. Tätigkeitsfelder:

Bezeichnung der jeweiligen Waren

Lagerung	<input type="checkbox"/>
Kühlung	<input type="checkbox"/>
Tiefkühlung	<input type="checkbox"/>
Frosten	<input type="checkbox"/>
Umpacken	<input type="checkbox"/>
Verpacken	<input type="checkbox"/>
Kommissionierung	<input type="checkbox"/>
Transport	<input type="checkbox"/>
Sonstiges	<input type="checkbox"/>

4. Fremdvermietung

Vermietung Stellplätze Anzahl der vermieteten Stellplätze

Vermietung Räume Anzahl der vermieteten Räume

Einlagerung durch Dritte ja nein

5. Fremdanmietung

Anmietung Stellplätze Anzahl der angemieteten Stellplätze

Anmietung Räume Anzahl der angemieteten Räume

Einlagerung durch Dritte ja nein

6. Allgemeine Vertriebswege

Regional Land National Innergemeinschaftlich Drittland

7. Rückverfolgbarkeitssystem

EDV Papierform

Daten vor Ort verfügbar ja nein

8. Lagermanagement

EDV Papierform

Einlagerdatum abrufbar MHD abrufbar First in / First out - Verfahren

9. Regelmäßige Inventuren

ja, Zeitabstand der Inventuren: nein

10. Weitere Zulassungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002

ja, Art und Zulassungsnummer: nein

Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Produktionsverfahren

- Frischkost (Cook and Serve) ja
- Warmkost (Cook, Hold and Serve) ja
- Kühlkost (Cook and Chill) ja
- Tiefkühlkost (Cook and Freeze) ja
- Erhitzen (Regenerieren) ja

Sonstiges:

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von/bis):
- Lebensmitteltransport ja

1. Beantragte Verarbeitung von Rohstoffen (Gesamtmenge in kg / Woche)

	Gesamtmenge pro Woche
Fleisch von Huftieren	
Hackfleisch	
Wildbret	
Geflügelfleisch	
Fisch	
Eier	
Milch, Sahne	
lebende Muscheln	
Froschschenkel, Schnecken	

2. Beantragte Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen (Gesamtmenge in kg / Woche)

	Gesamtmenge pro Woche
Fleischerzeugnisse	
Milcherzeugnisse (incl. Speiseeis)	
Eiprodukte, (incl. Nudeln, Spätzle, Backwaren, Desserts hergestellt mit Rohei)	
verarbeitete Fischereierzeugnisse	

3. Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche (Gesamtmenge in Portionen)

	Gesamtmenge pro Woche
Feinkostsalate	
Suppen/ Eintöpfe	
Fertiggerichte (roh), z. B. kalte Platten	
Fertiggerichte (gegart)	
Desserts/ Feinbackwaren	
Gesamtmenge Portionen	

4. Entsorgung von Lebensmittelabfällen

Lebensmittelabfälle werden durch folgendes zugelassene Unternehmen entsorgt

Name, Adresse:

Abholung

- täglich
- ___ x pro Woche
- wöchentlich
- _____

Ein geeigneter Platz/ Raum (mit Kühlung) zur Sammlung der Speiseabfälle ist vorhanden:

- ja
- nein
- Alternative:

Veterinäramt: _____

An die Regierung: _____

Prüfprotokoll mit Bewertung
hinsichtlich der Zulassungsfähigkeit nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

1. Betrieb (Name, Anschrift)

- bereits vor 1.1.2006 als registrierter Betrieb tätig
- bereits zugelassener Betrieb seit _____
- Neuzulassung

2. Tag der Betriebsbesichtigung:

3. Besichtigung durch:

4. Ergebnis der aktuellen Risikobewertung vom _____

vorgegebene Kontrollfrequenz amtlicher Tierarzt: _____

vorgegebene Kontrollfrequenz Veterinäramt: _____

5. bereits vorhandene Genehmigungen / Auflagen (sofern Tätigkeiten bereits ausgeübt werden, z.B. Abgabe von SRM-enthaltenden Köpfen an Zerlegungsbetrieb):

6. Mängelbericht

siehe Beiblatt bzw. beigefügte Prüflisten

7. Im Zulassungsbescheid zu berücksichtigende Genehmigungen / „Ersatzlösungen“

nach VO (EG) Nr. 852/2004 und VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anlage 1 AVV LmH

Stichwort	Fundstelle	Text

8. Ergebnis und Empfehlung:

- Erteilung den Zulassung
- Erteilung der Zulassung unter Auflagen
- Zulassung kann nicht erteilt werden

Begründung:

Ort, Datum

Amtstierarzt

Formblatt Rechtssachgebiet:

An
SG 55.2
Im Hause

**Lebensmittel- und Fleischhygienerecht;
Antrag auf Erteilung einer Zulassung gem. Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/2004**

Betrieb und Inhaber (Name, Anschrift)	
AZ:	

Anlagen:

- Antrag auf Zulassung (Kopie)
- Kopie der Gewerbeanmeldung / Handelsregisterauszug
- Auszug Gewerbezentralregister
- Führungszeugnis zur Vorlage bei einer Behörde nach § 30 Abs. 5 BZRG
- Selbstauskunft
- Auszug aus dem Katasteramt
- Betriebsspiegel (zusätzlich: Organigramm bei Großbetrieben)
- Unterlagen mit Raumnutzung oder
- Ggf. Betriebsplan (maßstabsgetreu), mit Material- und Personalfluss sowie Maschinenaufstellung
- Prüfprotokoll mit Bewertung
- Begehungsschreiben der KVB an den Betrieb
- Kostenmitteilungen (KVB/SG54)

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit Schreiben vom **(Datum)** beantragte/-n **(Betriebsinhaber / Verantwortliche Person)** für ihren / seinen Betrieb **(Anschrift)** die Zulassung als **(genaues Antragsbegehren)**.

Die Antragsunterlagen lagen uns am **(Datum)** vollständig vor. Diese wurden von uns geprüft und der Betrieb am **(Datum)** besichtigt.

1. Zulassung:

A: Zulassungsrelevante Mängel wurden nicht festgestellt. Die Zulassungsanforderungen nach den EG-Verordnungen Nr. 178/2002, Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 sind erfüllt. Der Betrieb kann aus fachlicher Sicht für folgende Tätigkeiten endgültig zugelassen werden:

oder

B: Mit Mitteilung vom _____ bestätigt die KVB die Behebung der bei der Ortsbesichtigung festgestellten Mängel. Die Zulassungsanforderungen nach den o.g. Verordnungen sind erfüllt. Der Betrieb kann aus fachlicher Sicht für folgende Tätigkeiten endgültig zugelassen werden:

oder

C: Der Betrieb erfüllt die Voraussetzungen hinsichtlich Infrastruktur und Ausrüstung. Der Betrieb kann aus fachlicher Sicht für folgende Tätigkeiten bedingt zugelassen werden.

Begründung: _____

Es wird die Zulassungsnummer _____ vorgeschlagen.

Die beigefügten Anlagen sind Grundlage des Zulassungsbescheides.

Wir bitten, im Zulassungsbescheid folgende Nebenbestimmungen aufzunehmen:

- 1.
- 2.
3. usw.

Wir bitten um Erstellung des Zulassungsbescheids und Veröffentlichung im Bundesanzeiger.

oder

2. Ablehnung:

Der Betrieb erfüllt die Zulassungsvoraussetzungen

für folgende Teilbereiche nicht:

nicht.

Begründung:

Mit freundlichen Grüßen

Fragen und Antworten sowie Anmerkungen zur Zulassung

Im Katalog sind Fragen *kursiv* gedruckt.

Inhaltsverzeichnis:

Abwasserentsorgungsplan	- 36 -
Anwendung der Auslegungshinweise.....	- 36 -
Catering / Großküchen	- 36 -
Cash and Carry / C & C Märkte.....	- 36 -
Drittelregelung	- 37 -
Eiaufschlagbetriebe	- 38 -
Eierpackstellen	- 38 -
Eigenkontrollen und Dokumentation.....	- 39 -
Einzelhandel.....	- 40 -
Einraummetzgereien	- 40 -
Endverbraucher	- 41 -
Frist für Bescheiderstellung	- 41 -
Getrennte Produktions- und Verkaufsräume	- 42 -
Großküchen / Gemeinschaftsverpflegung	- 42 -
Hackfleisch	- 42 -
Handwaschbecken	- 43 -
„Hofquerung“	- 43 -
Hygieneschleuse	- 43 -
Identitätskennzeichen.....	- 44 -
Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereiche - Personalwege ..	- 44 -
Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereiche - Warenlager	- 45 -
Kühlraum	- 45 -
Messerdesinfektion	- 46 -
Notgeschlachtete Tiere - Umgang mit Fleisch.....	- 46 -
Prüfliste Tierschutz Schlachtung	- 46 -
Räumliche und zeitliche Trennung - Rinder	- 47 -
Retouren	- 47 -
Strauße	- 48 -
Türen mit Öffnung nach außen.....	- 48 -
Treiben von Tieren	- 49 -
Waschplatz	- 49 -
Wild	- 49 -
Zulassung der Schlachtung.....	- 52 -

Abwasserentsorgungsplan

Ist eine bauliche Abflussregelung erforderlich?

Grundsätzlich ist der Abwasserverlauf unterhalb des Bodens nicht relevant. Der Abwasserentsorgungsplan soll lediglich sichtbare Abflüsse / Gullies und ggf. Abwasserinnen enthalten.

Anwendung der Auslegungshinweise

§ 2 Abs. 4 Satz 1 der AVV LmH: Die Auslegungshinweise nach Anlage 1 der AVV LmH sind bei der Besichtigung an Ort und Stelle einzubeziehen und **soweit angemessen**, bei der Prüfung der Zulassungsfähigkeit zu berücksichtigen. Über die Angemessenheit entscheidet der Sachverständige. Viele Auslegungshinweise sind mit Beispielen erläutert. Anstelle der genannten Beispiele kann auch eine andere Lösung ausreichend sein (vgl. abgeschrägte Fenstersimse).

Catering / Großküchen

Siehe unter Großküchen.

Cash and Carry / C & C Märkte

Auch für sog. C & C Märkte gilt, dass Tätigkeiten, die über die Lagerung und den Transport hinausgehen, der Zulassungspflicht unterliegen. Zulassungspflichtige Tätigkeiten sind z.B.:

- Küchenfertiges Zerlegen von frischem Fleisch oder Herstellung, Neuumhüllen oder Verpacken von Fleischzubereitungen, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen
- Filettieren oder Verarbeiten (Räuchern, Garen etc.) frischer Fische
- Einfrieren, Tiefgefrieren, Auftauen, Umhüllen und Wiederumhüllen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, für die im Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Kriterien festgelegt sind
- Zerteilen und Neuumhüllen von Käse

Keine Zulassung ist für das „Durchhandeln“ (Aufteilen, Neuzusammenstellen, Kühllagern) von Lebensmitteln nötig, wenn diese dabei weder in ihrer Art noch in ihrer Zusammensetzung noch hinsichtlich ihrer Umhüllung / Verpackung irgendeine Veränderung erfahren. Zugelassene Kühllhäuser dürfen Lebensmittel tierischen Ursprungs sowohl an zugelassene als auch an registrierte Betriebe liefern. Registrierte Kühllhäuser

dürfen dagegen ausschließlich den Bedarf registrierter, d.h. den von Betrieben des Einzelhandels decken; an zugelassene Betriebe dürfen sie keine Lebensmittel tierischen Ursprungs abgeben. Dies gilt auch, wenn sie diese Lebensmittel zuvor aus zugelassenen Betrieben erhalten haben.

Drittelregelung

Wie wird bestimmt, ob mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Lebensmittelunternehmen abgegeben wird?

Im Regelfall wird bereits eine grobe Abschätzung erkennen lassen, ob deutlich mehr oder deutlich weniger als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels abgegeben wird. Genaue Berechnungen sind dann nicht erforderlich.

„Herstellen“ umfasst gemäß § 3 Nr. 2 LFGB das Gewinnen, einschließlich Schlachten oder Erlegen lebender Tiere, deren Fleisch zum Lebensmittel bestimmt ist, das Herstellen, das Zubereiten, das Be- und Verarbeiten und das Mischen. Die Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist damit nicht nur auf selbst produzierte Ware begrenzt.

Als grobe Schätzung kann ein Lebensmittelunternehmer den Umsatz (Jahresmittel) des Ladengeschäfts seiner Metzgerei mit dem Umsatz der Filialen vergleichen. Der Lebensmittelunternehmer ist nicht verpflichtet, die Umsätze der Zulassungsbehörde mitzuteilen. Die Entscheidung, ob die Abgabe an andere Einzelhandelsbetriebe mehr oder weniger als ein Drittel der Herstellungsmenge beträgt, liegt beim Lebensmittelunternehmer.

Die Behörde prüft im Regelfall die Entscheidung des Lebensmittelunternehmers nur auf Plausibilität. Ggf. kann anhand der Dokumente zur Rückverfolgbarkeit eine eingehendere Überprüfung erfolgen. Aber auch dabei wird man sich i. d. R. auf einen kurzen exemplarischen Zeitraum (z. B. eine Woche) beschränken.

Die Abgabe aus dem Ladengeschäft an andere Betriebe muss bei der „Drittelregelung“ berücksichtigt werden. Der Lebensmittelunternehmer ist jedoch nicht verpflichtet, sich bei allen Einkäufen im Ladengeschäft der Metzgerei aktiv zu informieren, ob der Kunde als Endverbraucher oder als Lebensmittelunternehmer den Einkauf tätigt.

Grundsätzlich darf eine zulassungspflichtige Tätigkeit erst nach Erhalt der Zulassung ausgeführt werden. „Das Drittel“ darf also erst überschritten werden, wenn die Zulassung vorhanden ist. Die Übergangsregelung bleibt unberührt. Im Gegensatz dazu kann die Zulassung bereits beantragt und erteilt werden, wenn „das Drittel“ noch nicht über-

schritten ist. Die Entscheidung, wann die Zulassung für mögliche Geschäftserweiterungen beantragt wird, liegt beim Lebensmittelunternehmer.

Eiaufschlagbetriebe

Eiaufschlagbetriebe unterliegen grundsätzlich Art. 1 Abs. 1 sowie Art. 4 Abs. 2 (Ei wird behandelt) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Damit sind Eiaufschlagbetriebe grundsätzlich zulassungspflichtig. Ausgenommen sind jedoch nach Art. 4 Absatz 2 der o. g. Verordnung andere Einzelhandelstätigkeiten als die, die gemäß Art. 1 Abs. 5 Buchstabe b („Einzelhandelstätigkeiten, die zur Deckung des Bedarfs eines anderen Betriebs an Lebensmitteln tierischen Ursprungs“) unter die Verordnung fallen.

Somit sind Betriebe, die frische Eier aufschlagen und daraus Lebensmittel herstellen, die als fertiges Lebensmittel keine Lebensmittel tierischen Ursprungs darstellen (z. B. Back- und Konditoreiwaren), nicht zulassungspflichtig, sofern sie als Betriebe des Einzelhandels nur an Endverbraucher oder andere Betriebe des Einzelhandels abgeben. Die Abgabe an andere Betriebe des Einzelhandels ist weder mengenmäßig noch örtlich beschränkt. Eine Zulassungspflicht ergibt sich allerdings für Betriebe, die

1. Frischeier aufschlagen und Flüssigei als unverarbeitetes Erzeugnis an andere Betriebe abgeben (eine Abgabe dieses Produkts an Endverbraucher ist unwahrscheinlich),
2. Frischeier aufschlagen und daraus Lebensmittel tierischen Ursprungs (z. B. pasteurisiertes Frischei, Spiegelei, Eipulver) herstellen (sofern nicht Art. 1 Abs. 5 Buchstabe a oder Buchstabe b Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anwendung findet),
3. Frischeier aufschlagen und daraus andere Lebensmittel als solche tierischen Ursprungs herstellen und diese an Nicht-Einzelhandelsbetriebe (z. B. zugelassene Betriebe) abgeben.

Siehe UMS vom 18.12.2008 (AZ. 44f-G8948.2-2007/2-21).

Eierpackstellen

Eierpackstellen sind unabhängig von der Anzahl der gehaltenen Legehennen (nur für Primärproduktion relevant) zulassungspflichtig, sofern mehr als ein Drittel der Eier an andere Betriebe des Einzelhandels abgegeben werden. Nach Marktrecht gibt es parallel eine Zulassung von Packstellen: Die Zulassung nach Art. 5 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1028/2006 bei Erfüllung der Anforderungen (v. a. technische Anlagen) nach Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 557/2007. Die Fristen für das Sortieren, Kennzeichnen

und Verpacken der Eier sowie die Kennzeichnung der Verpackungen sind in Art. 6 der Verordnung (EG) Nr. 557/2007 geregelt. Die Kennzeichnung der Eier und Verpackungen nach Verordnung (EG) Nr. 1028/2006 bzw. Verordnung (EG) Nr. 557/2007 sowie § 4 Legehennenbetriebsregistergesetz (LegRegG) mit §§ 2 und 3 Legehennenbetriebsregisterverordnung (LegRegV) entspricht der Kennzeichnung nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Siehe auch 7. AFFL-Beschluss vom 30.08.2007.

Die getrennte Zuständigkeit für Marktrecht (Landwirtschaftsverwaltung) bzw. Lebensmittelhygiene (Veterinärverwaltung) ist zu beachten.

Eigenkontrollen und Dokumentation

Wann erfüllt ein Betriebsverantwortlicher seine Eigenkontrollen angemessen?

Schädlingsbekämpfungsplan:

Der erforderliche Umfang ist von der baulichen Struktur und der Zuverlässigkeit des Verantwortlichen abhängig. Bei sehr kleinen Metzgereien kann i. d. R. als ausreichend erachtet werden: Sichtkontrolle bzgl. Schadnagern, Köderboxen bzgl. Schaben. Angabe der Korrekturmaßnahmen bei Schädlingsbefall, z.B. Beauftragung einer professionellen Schädlingsbekämpfungsfirma.

HACCP:

Im Schlachtbereich gibt es üblicherweise keinen CCP. Damit entfällt die Verpflichtung, ein HACCP-Konzept einzurichten. Für kleine Metzgereien sind die Leitlinien des Fleischerverbandes als Grundlage i. d. R. ausreichend. Die dort vorgegebenen Dokumente müssen betriebsspezifisch verwendet werden. Hilfreiche Unterlagen befinden sich im Internet unter www.lmhyg.de in der Rubrik Dienstleistungen - Informationen.

Personalschulung:

Die Durchführung der vorgeschriebenen Personalschulungen ist nachzuweisen. Eine vorbildliche, rechtlich jedoch nicht geforderte Dokumentation benennt Inhalte, Referenten, Teilnehmer, Termin und Dauer der Schulung.

Die Abschlussbesprechung nach einer amtlichen Kontrolle kann ggf. als Mitarbeiterschulung / Belehrung dokumentiert werden. Dies gilt allerdings nur für die Mitarbeiter, die vom Betriebsinhaber ausdrücklich zur Abschlussbesprechung hinzugezogen wurden. Die Erfolgskontrolle erfolgt durch die Überprüfung in der täglichen Anwendung.

Trinkwasseruntersuchung:

Für kleine Metzgereien können grundsätzlich die Leitlinien des Fleischerverbandes als Orientierung dienen. In sehr kleinen Metzgereien kann nach fachlicher Risikoeinschätzung auf eine jährliche Untersuchung verzichtet werden.

Eine Untersuchung des hauseigenen Netzes / Leitungssystems richtet sich nach der fachlichen Einschätzung und dem Vorliegen von Verdachtsmomenten. Bei der fachlichen Einschätzung sind z.B. der bauliche Zustand (Ringleitung und Endzapfstellen) und die Anzahl von Endproduktkontrollen zu berücksichtigen. Auf die Zuständigkeit der Gesundheitsverwaltung wird hingewiesen.

Einzelhandel

„Einzelhandel“ bezeichnet die Handhabung und / oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher. Hierzu gehören beispielsweise Läden, Supermarkt-Vertriebszentren, Gaststätten, Betriebskantinen, Großküchen und Catering-Betriebe. Auch der Versandhandel von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist dem Einzelhandel zuzurechnen, sofern die Abgabe direkt an den Endverbraucher erfolgt. Direkt an den Endverbraucher erfolgt die Abgabe, solange kein Lebensmittelunterhändler zwischengeschaltet ist. Die Auslieferung der Waren durch Postdienst ist hier ohne Belang (UMS 42g-G8930-2008/3-9).

Der Einzelhandel unterliegt grundsätzlich nicht der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und ist damit nicht zulassungspflichtig. Eine Zulassungspflicht ergibt sich jedoch, sobald Einzelhändler Lebensmittel tierischen Ursprungs über den Umfang der nebensächlichen Tätigkeit hinaus an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben.

Eine nebensächliche Tätigkeit liegt nach § 6 Tier-LMHV vor, wenn die Abgabe auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und auf im Umkreis von nicht mehr als 100 km gelegene Einzelhändler beschränkt ist.

Einraummetzgereien

§ 11 der Tier-LMHV verbietet das Zerlegen oder Verarbeiten im Schlachtraum. Es besteht jedoch die Möglichkeit, dass in Schlachträumen handwerklich strukturierter Schlachthöfe in beengter räumlicher Lage Fleisch mit Genehmigung der zuständigen Behörde zerlegt wird, sofern Vorkehrungen zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches getroffen worden sind.

Eine solche Genehmigung auch im Rahmen einer zulassungspflichtigen Tätigkeit im besonders begründeten Einzelfall möglich.

Grundsätzlich ist folgendes zu beachten:

- Die Zerlegung im Schlachtraum kann nur zugelassen werden, wenn es sich um einen handwerklichen Betrieb in beengter räumlicher Lage handelt, sofern eine Trennung von Schlacht- und Zerlegeraum nicht möglich ist (z. B. durch bauliche Maßnahmen, Verlagerung der Zerlegung, etc.).
- Kontaminationen müssen durch geeignete Maßnahmen vermieden werden. Eine strikte zeitliche Trennung muss gegeben sein. Die Prüfung der Voraussetzungen nach Anlage 1.2 Nr. 2.2.2.1 der AVV LmH und die Genehmigung obliegt der zuständigen Überwachungsbehörde.
- Ein „Raum“ wird über Wände, Decke und Fußboden definiert. Raumteiler führen nur zu einer Bereichseinteilung, so dass die zeitliche Trennung der einzelnen Arbeitsschritte erforderlich bzw. die gemeinsame Raumnutzung (Schlachtung / Verarbeitung) nicht möglich ist.

Die Verarbeitung von Fleisch ist, wie auch vor Inkrafttreten des Hygienepaketes (vgl. Anl. 2 Kap. V Nr. 1 der Fleischhygiene-Verordnung), im Schlachtraum nicht möglich.

Siehe auch UMS AZ. 44f-G8800-2008/105-1 vom 07.01.2009.

Endverbraucher

Sind Gaststätten wie früher dem Endverbraucher gleichgesetzt?

In der LMHV, der Tier-LMHV und der Tierische LM-ÜberwachV wurde von der Ermächtigung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 LFGB kein Gebrauch gemacht. Damit sind Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung der Verbraucherin oder dem Verbraucher nicht gleichgestellt.

Dies bedeutet beispielsweise für die Berechnung eines Drittels der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs, dass die Abgabe an Gaststätten als Abgabe an andere Einzelhändler einzubeziehen ist und nicht als Abgabe an den Endverbraucher gilt.

Frist für Bescheiderstellung

Stimmt es, dass spätestens 6 Monate nach Antragstellung ein Bescheid ergehen muss?

Nach § 15 Abs. 4 der Allgemeinen Geschäftsordnung für die Behörden des Freistaates Bayern (AGO) sind die Beteiligten zu unterrichten, sobald absehbar ist, dass der Antrag oder das Anliegen nicht innerhalb einer angemessenen Frist erledigt werden kann

(Zwischenmitteilung). Der Grund für die Verzögerung und der voraussichtliche Erledigungszeitpunkt sollen angegeben werden. Eine Frist von sechs Monaten ist nicht vorgegeben. Im Rahmen einer bedingten Zulassung nach Art. 31 Abs. 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 hat der Betrieb längstens sechs Monate Zeit, alle einschlägigen Anforderungen zu erfüllen. Nach Ablauf dieser Frist ist über die endgültige Zulassung zu entscheiden.

Getrennte Produktions- und Verkaufsräume

Befinden sich die Verkaufsräume einer Metzgerei räumlich getrennt von der Produktionsstätte, so ist der Herstellungsbetrieb, unabhängig von der Frage nach Schlachttätigkeiten stets zulassungspflichtig. Von dem Herstellungsbetrieb wird die gesamte Herstellungsmenge an den separat gelegenen Verkaufsraum abgegeben, so dass auch die Drittelregelung nicht greift. Als Einzelhandel im Sinne des Art. 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 können nur Metzgereien, die nicht selbst schlachten und deren Herstellungsprozess am Ort des Verkaufs / der Abgabe stattfindet, gelten.

Großküchen / Gemeinschaftsverpflegung

Die Zulassung von Großküchen ist dann erforderlich, wenn mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe abgegeben wird.

Im Falle einer Lieferung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs z.B. an eine Schule (als Lebensmittelunternehmer anzusehen), ist eine Zulassung des Lieferbetriebs erforderlich, sofern die Drittelregelung keine Anwendung findet. Erfolgt die Essensausgabe hingegen als echtes Catering (Im Beispiel Abgabe der Speisen direkt an die Schüler), so benötigt der Caterer keine Zulassung.

Hackfleisch

Kann die 1/3-Regelung beschränkt auf ein Herstellungssegment, z.B. auf die Herstellung von Hackfleisch angewendet werden?

Für die Berechnung des „Drittels“ (siehe auch unter „Drittelregelung“) ist die gesamte Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu berücksichtigen. Eine Anwendung der 1/3-Regelung beschränkt auf Hackfleisch ist nicht möglich.

Hinweis: Filialen fallen i. d. R. unter den Begriff Einzelhandel. Die Herstellung von Hackfleisch in der Filiale stellt in diesem Fall eine nicht zulassungspflichtige Einzelhan-

delstätigkeit dar. Wird Hackfleisch in einer Metzgerei hergestellt und von dort an Filialen geliefert, so ist die Herstellung von Hackfleisch ebenso wie die Herstellung der übrigen Lebensmittel tierischen Ursprungs zulassungspflichtig. Auf die Anwendung der Drittelregelung wird auch in diesem Zusammenhang hingewiesen. Die Untersuchungshäufigkeit von Hackfleisch nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 kann reduziert werden. Diese Möglichkeit ist nicht auf den Einzelhandel beschränkt. Bei der für die Reduzierung der Probenahmehäufigkeit erforderlichen Risikobewertung sollte auf alle Fälle berücksichtigt werden, ob das Hackfleisch am Tag der Herstellung an den Endverbraucher abgegeben wird.

Handwaschbecken

Die Verwendung von Handwaschbecken mit Rückschlagventil (automatisches Abschalten des Wasserstrahls nach vordefinierter Zeit) ist aus fachlicher Sicht abzulehnen, da die Gefahr einer Re-Kontamination der Hände nach dem Waschvorgang besteht. Insofern ist die rechtliche Formulierung „nicht von Hand zu bedienen“ strikt auszulegen.

Handwaschbecken mit nicht von Hand zu bedienenden Armaturen sind an Arbeitsplätzen zu fordern, an denen mit unverpacktem Fleisch umgegangen wird. In den Personaltoiletten können nicht von Hand zu bedienende Armaturen für Handwaschbecken nur in Einzelfällen mit entsprechender fachlicher Begründung gefordert werden.

„Hofquerung“

Welche Möglichkeiten bestehen für den Transport von Lebensmitteln zwischen Produktionsräumen und ausgelagerten Kühlräumen? (Hofquerung)

Die Entscheidung ob bauliche Maßnahmen wie z.B. eine Überdachung der im Freien liegenden Wegstrecke oder lediglich ein geeigneter Kontaminationsschutz der Ware selbst (z.B. Umhüllung, geschlossener Behälter) als organisatorische Lösung notwendig ist, liegt in der fachlichen Einschätzung des Einzelfalls und ist u.a. abhängig von der zu transportierenden Menge und der Kontaminationsgefahr (Zustand Boden, Umgebung etc.).

Hygieneschleuse

Wann ist eine Hygieneschleuse erforderlich bzw. wann sind organisatorische Maßnahmen ausreichend?

Eine Hygieneschleuse ist im Einzelfall entbehrlich, wenn durch organisatorische Maßnahmen der Kontaminanteneintrag beim Zutritt in den Betrieb und ggf. die innerbetriebliche Verschleppung von Kontaminanten vermieden wird (§ 2 Abs. 4 i.V.m. Anlage 1.1 Punkt 1.1 AVV LmH). Die Maßnahmen sind vor Ort zu prüfen, im Rahmen des Zulassungsverfahrens zu dokumentieren und ggf. als Nebenbestimmungen in den Zulassungsbescheid aufzunehmen. Organisatorische Lösungen können beispielhaft folgendermaßen gestaltet sein:

Arbeitsablauf:

Schlachtung - Pause - Reinigung - Zerlegung - Reinigung

Reinigung:

Stiefelreinigung durch Stiefelwaschanlage oder ggf. alternativ Schlauch / Eimer / Bürste oder alternativ Schuhwechsel (z.B. bei Hofquerungen infolge ausgelagerter Kühlräume, bei Betreten des Konfiskatraumes)

Schürzenreinigung oder Schürzenwechsel (z.B. graue für Schlachtung, weiß für Zerlegung), ggf. Wechsel der Arbeitskleidung

Ausgehängte Arbeitsanweisungen für Händereinigung und Desinfektion

Welche organisatorischen Lösungen im Einzelfall ausreichend sind, ob Änderungen im Prozessablauf oder auch bauliche Veränderungen notwendig sind, entscheidet der zuständige Amtstierarzt.

Identitätskennzeichen

Muss bei der Belieferung einer Betriebsfiliale das Identitätskennzeichen auf der Verpackung angebracht werden oder reicht die Kennzeichnung der Transportkiste?

Nach Anh. II Abschn. I Buchstabe C Nr. 11 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kann bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Transportbehältern oder Großpackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung, Umhüllung oder Verpackung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, das Kennzeichen auf die Außenfläche des Behältnisses oder der Packung aufgebracht werden. D.h. eine einzelne Kennzeichnung von z.B. eingeschweißten Fleischteilen in Eurokisten für die Auslieferung an die Filiale(n) ist nicht notwendig. Die Kennzeichnung am Transportbehälter ist ausreichend.

Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereiche - Personalwege

Personal, das in zugelassenen Metzgereibetrieben in nicht zugelassenen Bereichen arbeitet (Ladentheke, Partyservicebereich etc.) wechselt i. d. R. häufig zwischen zuge-

lassenen und nicht zugelassenen Bereichen. Ist hier eine besondere Personalführung über Hygieneschleusen erforderlich?

Solange sichergestellt ist, dass das Personal den Betrieb hygienisch einwandfrei betritt, können im Einzelfall innerbetriebliche Kreuzungen zwischen zugelassenen und nicht zugelassenen Bereichen toleriert werden. Grundsätzlich sind die Forderungen der EG-Verordnungen Nr. 852/2004 bzw. Nr. 853/2004 zu beachten.

Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereiche - Warenlager

Können Schlachttierkörper, die in einem zugelassenen Schlachttierkörperkühlraum gelagert werden, weiterhin an andere zugelassene Betriebe in den Verkehr gebracht werden, obwohl der Betriebsinhaber Erzeugnisse aus seinem registrierten Zerlege- und Verarbeitungsbereich ebenfalls in dem o. g. Kühlraum lagert?

Die Vermarktung der Schlachttierkörper an einen anderen zugelassenen Betrieb ist auch bei Lagerung von Erzeugnissen aus dem registrierten Bereich im selben Kühlraum möglich. Es muss jedoch sichergestellt werden, dass „registrierte Ware“ nicht in die „Zulassungsschiene“ gelangt.

Kühlraum

Ist in kleinen Metzgereien ein Kühlraum ausreichend?

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 regelt in Anh. II Kap. IX Nr. 5, dass Lebensmittelunternehmen über ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung von Rohstoffen und Verarbeitungserzeugnissen sowie über ausreichende, separate Kühlräume verfügen müssen. Die Auslegung nach Anlage 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH lässt jedoch im Ausnahmefall eine gemeinsame Lagerung von Rohstoffen und Verarbeitungserzeugnissen zu, sofern eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Bei handwerklich strukturierten Metzgereien, die bisher mit einem Kühlraum ohne Beanstandungen seitens der zuständigen Behörde produziert haben, kann von einem solchen Ausnahmefall ausgegangen werden.

Zur Beurteilung einer nachteiligen Beeinflussung können z.B. folgende Parameter herangezogen werden:

- Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur auch bei Einbringen der Schlachttierkörper z.B. mittels Temperaturlogger oder Min.-Maxi-Thermometer
- Optische Kontrolle der Kondenswasserbildung
- Größe des Kühlraums unter Berücksichtigung der Schlacht- / Produktionsmenge

- Ausschließlich zweckgebundene Nutzung, d.h. eine Lagerung von z.B. Getränke-
kisten, Kartonagen, etc. ist ausgeschlossen

Messerdesinfektion

Die Messerdesinfektion kann zum Beispiel in einer geeigneten Spülmaschine erfolgen, sofern saubere Messer zum Wechseln in ausreichender Anzahl zur Verfügung stehen („Alternatives System“). Diese Methode wird im Falle von Schlachthöfen nur in Betrieben mit geringen Schlachtzahlen praktikabel sein (siehe auch Nr. 5.3 des Leitfadens für die Umsetzung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Die Etablierung alternativer Systeme anstelle eines Messersterilisationsanlage mit mindestens + 82 °C heißem Wasser ist von der gleichen Wirkung des Systems abhängig (Keimreduzierung, keine chemischen Rückstände u. ä.). Das alternative System muss im Rahmen des Zulassungsverfahrens berücksichtigt werden (Aufnahme im Bescheid). Der Nachweis der „gleichen Wirkung“ obliegt dem Lebensmittelunternehmer.

Notgeschlachtete Tiere - Umgang mit Fleisch

Nach Anh. III Abschn. I Kap. VI Nr. 9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf Fleisch von notgeschlachteten Tieren nur national und unter Einhaltung der nationalen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht werden. Nach § 12 Abs. 2 Satz 3 Tier-LMHV dürfen Lebensmittelunternehmer Fleisch aus Notschlachtungen nur an Betriebe des Einzelhandels abgeben. Somit ist die Zerlegung von Fleisch von notgeschlachteten Tieren in einem zugelassenen Betrieb (Zerlegung zugelassen) nicht möglich. In Schlachtbetrieben dürfen Schlachtkörper in Hälften oder Viertel und Schlachtkörperhälften maximal in drei großmarktübliche Teile zerlegt werden. Die weitere Zerlegung hat in Zerlegebetrieben stattzufinden (Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Die Begründung zu § 12 Tier-LMHV unterstreicht den restriktiven Umgang mit Fleisch von notgeschlachteten Tieren. „Nach Sinn und Zweck dieser Regelung ist das Fleisch von der weiteren Vermarktung über zugelassene Betriebe und der hierfür erforderlichen Identitätskennzeichnung ausgeschlossen.“

Prüfliste Tierschutz Schlachtung

Inwieweit ist die Prüfliste Tierschutz zulassungsrelevant?

Die Einhaltung tierschutzrechtlicher Vorschriften ist grundsätzlich **nicht zulassungsrelevant**. Wenn jedoch Anforderungen an den Tierschutz unmittelbar im Lebensmittel-

recht formuliert sind, d. h. hygienerechtliche Aspekte betreffen und sich an den Lebensmittelunternehmer richten, sind diese für die Zulassung relevant. Der Verweis auf die Überprüfung der Einhaltung der gemeinschaftlichen und nationalen tierschutzrechtlichen Vorschriften im Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 (diese richtet sich an die Überwachungsbehörden und nicht an den Lebensmittelunternehmer) bewirkt keine Zulassungsrelevanz. In der Prüfliste Tierschutz Schlachtung ist jeweils die Fundstelle der Rechtsgrundlage angegeben.

Im Rahmen einer Überprüfung festgestellte, nicht zulassungsrelevante und in der Prüfliste Tierschutz Schlachtung dokumentierte Mängel müssen unabhängig vom Zulassungsverfahren mittels geeigneter Maßnahmen durch die zuständige Behörde (KVB) abgestellt werden. Ein Versagen der Zulassung wegen nicht zulassungsrelevanter Mängel kommt dann in Betracht, wenn die Schlachtung aufgrund dieser Mängel unabhängig vom Zulassungsantrag eingestellt bzw. untersagt werden müsste.

Räumliche und zeitliche Trennung - Rinder

In Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist eine räumliche oder zeitliche Trennung zwischen Betäubung und Entblutung und - bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen und nachfolgenden Bearbeitungsschritten gefordert. Das Enthäuten der Rinder ist hier nicht aufgeführt, fachlich ist jedoch ebenso eine räumliche oder zeitliche Trennung zu fordern. Wie vorgehen?

Die Anforderungen nach Anh. III Abschn. I Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind abschließend, so dass das Enthäuten von Rindern nicht explizit genannt werden muss. Aus § 3 LMHV ergibt sich die grundsätzliche Forderung, Lebensmittel unter Vermeidung der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung herzustellen, zu behandeln oder in Verkehr zu bringen.

Retouren

Dürfen Retouren aus der Filiale zurück in den zugelassenen Hauptbetrieb?

Retouren in zugelassene Betriebe sind nur möglich, soweit sich die Tätigkeit des (Einzel-) Händlers im Hinblick auf die betroffenen Erzeugnisse ausschließlich auf die Lagerung und den Transport beschränkt.

Nach Erwägungsgrund 11 bis 13 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Nr. 3.5 des Leitfadens zur Umsetzung der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist der Begriff des Einzelhandels in diesem Zusammenhang eng auszulegen und soll nur die Abgabe an den Endverbraucher umfassen. „Einzelhändler“, die Erzeugnisse tieri-

schen Ursprungs an zugelassene Betriebe liefern (und sei es im Wege der Retoure) sind damit keine Einzelhändler in diesem Sinne, da sie nicht ausschließlich an Endverbraucher liefern. Vielmehr liefern diese Händler auch an andere Betriebe und unterfallen damit insoweit den Vorschriften für Großhändler. Diese sind von den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und damit letztlich auch von der Zulassungspflicht nur ausgenommen, soweit sie entweder nur andere Einzelhandelsunternehmen abgeben (was nicht der Fall ist, da die Erzeugnisse an einen zugelassenen Betrieb gehen sollen) oder sich ihre Tätigkeit auf die Lagerung oder den Transport beschränkt. Darüber hinausgehende Tätigkeiten sind ihm ohne Zulassung nicht erlaubt.

Beispiel:

Ein Filialbetrieb darf Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur dann an den zugelassenen Verarbeitungsbetrieb zurück geben, wenn er die Erzeugnisse ausschließlich gelagert und transportiert hat. Erzeugnisse, mit denen er darüber hinaus umgegangen ist (die er z. B. ausgepackt, angeschnitten hat) darf er nur noch an Endverbraucher oder, sofern es sich dabei um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang handelt, an andere Einzelhandelsunternehmen abgeben. Eine „Retoure“ ist in diesen Fällen nicht möglich.

Strauße

Zur Auslegung des Anh. III Abschnitt III Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004:

Nach welchen Kriterien sind Strauße als Geflügel gemäß Abschnitt II der o. g. Verordnung bzw. als Farmwild nach den Vorgaben des Abschnitt I der o. g. Verordnung zu behandeln? Unter anderem sind hier unterschiedliche Temperaturvorgaben nach der Fleischuntersuchung zu beachten (+ 7 °C bzw. + 4 °C).

Die Vorschriften nach Anh. III Abschn. II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von Laufvögeln. Wenn die zuständige Behörde dies für angebracht hält, gelten jedoch die Vorschriften des Abschnitts I der genannten Verordnung.

Die zuständige Behörde entscheidet unter Berücksichtigung der Gegebenheiten vor Ort, welche Anforderungen aus Abschnitt I oder II der o. g. Verordnung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit am besten geeignet sind.

Türen mit Öffnung nach außen

Wenn ich eine Hygieneschleuse habe, muss ich dann alle anderen Zugänge zu meiner Produktionsstätte zumauern oder reicht es aus, diese abzusperrern oder reicht ein

Schild mit der Aufschrift „Betreten verboten“. Dürfen diese anderen Zugänge wenigsten als Ausgänge benutzt werden, indem man z.B. die Türklinken von außen nach innen entfernt, aber von innen nach außen nicht?

Ein Absperren reicht aus. Auch ein Schild kann - bei nachgewiesener Belehrung der Mitarbeiter - ausreichen. Eine Nutzung als Ausgang in der oben beschriebenen Art ist möglich.

Treiben von Tieren

Aus lebensmittelhygienischer Sicht steht dem Treiben von Tieren zur Schlachtstätte nichts entgegen. Tierschutz- und tierseuchenrechtliche Belange bleiben unberührt.

Waschplatz

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 schreibt in Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 6 vor, dass Schlachthöfe über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere verfügen. Waschplätze und -anlagen sind jedoch entbehrlich, wenn die zuständige Behörde dies im Rahmen der Zulassung genehmigt und in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen genutzt werden können (vgl. Anlage 1.2 Nr. 2.2.2.5. AVV LmH).

Ist die Möglichkeit der Reinigung und Desinfektion vor Ort gegeben, so sind die Vorgaben nach o. g. Verordnung erfüllt. Ob es darüber hinaus aufgrund anderer Rechtsvorschriften (z.B. Abwasserrecht) einer Genehmigung durch die KVB bedarf, ist seitens des Betriebsinhabers zu klären.

Ist keine Möglichkeit der Reinigung und Desinfektion vor Ort gegeben, so kann eine Ausnahmegenehmigung durch die Zulassungsbehörde erteilt werden, sofern

- Schlachttiere nur mit nichtgewerblich genutzten bestandseigenen Viehtransportfahrzeugen, mit denen nur Vieh aus dem jeweils eigenen Bestand transportiert wird (§ 17 Abs. 1 Satz 2 VVVO), zur Metzgerei verbracht werden.
- sich in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen befinden (z.B. Sammelstelle oder Schlachthof mit Waschplatz).

Wild

Darf erlegtes Wild bzw. Farmwild in der Decke ausschließlich an einen dafür zugelassenen Schlachtbetrieb bzw. zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb verbracht werden

oder ist die Anlieferung des o.g. Wildes auch an einen zugelassenen bzw. registrierten Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb möglich, sofern sichergestellt wird, dass für die Annahme und Lagerung von nicht enthäuteten Tierkörpern von Wild separate Räumlichkeiten vorhanden sind?

Abgabe von Wild in der Decke:

a) Farmwild

Voraussetzung für Abgabe an zugelassene Betriebe bzw. Vermarktung über eigenen zugelassenen Betrieb:

Der jeweilige Betrieb ist für die Tätigkeit „Schlachten von Farmwild“ zugelassen. Gilt auch bei Tötung der Tiere am Herkunftsort.

Voraussetzung für Abgabe an registrierte Betriebe bzw. Vermarktung über den eigenen registrierten Betrieb:

Der Betrieb war vor dem 01.01.2006 bereits registriert und hat Fleisch von Farmwild (Gehegewild) in Verkehr gebracht. Da der Betrieb schon bisher am Herkunftsort (Gehege) getötetes Farmwild angenommen hat, greift die Übergangsregelung. Er benötigt bis 31.12.2009 für diese Tätigkeit keine Zulassung. Die Vermarktung ist nur national möglich. Soweit nichts anderes entgegensteht, kann das Farmwild aus einem eigenen Gehege oder aus dem Gehege eines anderen Besitzers stammen. Die räumlichen Voraussetzungen für hygienisches Arbeiten (Enthäuten, Zerlegen etc.) müssen gegeben sein. Es gelten alle Hygienevorschriften des Hygienepakets.

b) Freilebendes Wild

Grundsätzlich ist Wild über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe in Verkehr zu bringen. Bei der Abgabe von Großwild kann die kundige Person unter den in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gegebenen Bedingungen tätig werden. Zu den dort festgelegten Bestimmungen folgende Hinweise:

Die kundige Person muss die Untersuchung der Wildkörper und aller ausgenommenen Eingeweide in unmittelbarem räumlichem und zeitlichem Zusammenhang zur Jagd durchführen. Zum einen ist die kundige Person verpflichtet, die Untersuchung „so bald wie möglich“ durchzuführen (Anhang III Abschnitt IV Kap. II Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004). Dies schließt einen längeren Transport des Wildes aus. Das Aufbrechen und Durchführen der Untersuchung z.B. bei revierübergreifenden Drückjagden an einem geeigneten Sammelplatz bleibt davon unberührt. Zum anderen muss die kundige Person Teil der Jagdgesellschaft sein oder in

unmittelbarer Nähe zu dem Gebiet, in dem die Jagd stattfindet, niedergelassen sein (Anhang III Abschnitt IV Kap. I Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004). Durch das deutsche Revierjagdsystem entspricht dem Gebiet, in dem die Jagd stattfindet, das Jagdrevier oder z.B. bei revierübergreifenden Drückjagden die teilnehmenden Jagdreviere. H.E. handelt es sich dabei um einen sehr eng begrenzten Bereich um das betreffende Jagdgebiet. Nur in diesen engen Grenzen kann die kundige Person tätig werden. Wir weisen auch darauf hin, dass der kundigen Person, sofern sie nicht mit dem Erleger identisch ist, die Informationen über das Verhalten des Wildes vor dem Schuss vorliegen müssen.

Das ausgeweidete Wild in der Decke ist ein Primärerzeugnis, das gekühlt werden muss. Insofern ist auch das Sammeln und Kühlen von erlegtem Wild in „Wildkammern“, „Wildsammelstellen“ oder Räumen zum Sammeln von Haar- und Federwild als ein mit der Primärproduktion zusammenhängender Vorgang zu sehen. Darüber hinausgehende Tätigkeiten, wie z. B. das Enthäuten oder das Zerwirken, zählen nicht zur Primärproduktion, da dabei eine wesentliche Änderung der Beschaffenheit erfolgt. Anhang III Abschnitt IV Kap. II Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 schreibt vor, dass Wild so bald wie möglich nach der Untersuchung durch die kundige Person in einen Wildbearbeitungsbetrieb gebracht werden muss. Soll Wild in der Decke von einer Sammelstelle in eine andere Sammelstelle gebracht und aufbewahrt werden, so besteht Anlass zur Annahme, dass das Wild nicht so bald wie möglich nach der Untersuchung in einen Wildbearbeitungsbetrieb gebracht wird. Das Vorgehen entspricht damit nicht der o.g. Vorschrift.

Daraus ergibt sich Folgendes:

Eine Zulassungspflicht für die Primärproduktion und die damit zusammenhängenden Vorgänge ist nicht gegeben.

Sofern für die Abgabe der Primärerzeugnisse nicht die Ausnahmeregelung Art. 1 Abs. 2 Buchst. c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bzw. Art. 1 Abs. 3 Buchst. c der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (Abgabe kleiner Mengen direkt an den Endverbraucher) zu tragen kommt, müssen sich Betreiber von Räumen, die ausschließlich zum Sammeln und Kühlen von Wild in der Decke genutzt werden, gem. Art. 6 Abs 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bei der zuständigen Behörde melden. Im Übrigen gelten selbstverständlich die für Primärerzeugnisse anzuwendenden Regelungen der EG-Verordnungen Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004.

Die Verpflichtung zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit gilt unabhängig von der Zulassungspflicht.

Abgabe kleiner Mengen von Wild in der Decke, Wild oder Wildfleisch:

Die direkte Abgabe kleiner Mengen Wild oder Wildfleisch durch den Jäger an Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher ist vom Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgenommen. Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der DVO insbesondere hinsichtlich der Registrierung (Möglichkeit über Streckenliste) und der hygienischen Voraussetzungen für das Enthäuten und Zerwirken sind anzuwenden. Die belieferten Einzelhandelsbetriebe dürfen nur am Ort der Abgabe an den Endverbraucher zerlegen und verarbeiten. Die Abgabe muss direkt an den Endverbraucher erfolgen, die Drittelregelung greift nicht. Die Einzelhandelsunternehmen (z. B. Gaststätte oder anderer Einzelhandelsbetrieb, auch „Einzelhandelsmetzgerei“) müssen geeignet sein (zeitliche oder räumliche Trennung). Der Jäger kann auch über einen Marktstand abgeben.

Örtlich ist der Bereich des Wohnortes oder des Erlegungsortes.

Zulassung der Schlachtung

Eine Metzgerei wird lediglich für die Schlachtung zugelassen. Zerlegung und Verarbeitung erfolgen als registrierter Einzelhandelsbetrieb. Ist nur der Schlachtraum von der Zulassung betroffen?

Wird bei einem Betrieb nur die Schlachtung zugelassen, nicht aber Zerlegung und Verarbeitung, so sind die für die Schlachtung notwendigen Räume einzubeziehen, insbesondere Schlachtraum, Kühlraum für Schlachtkörper, Nebenräume (Umkleidemöglichkeit, Toiletten). Die Vermeidung der Verschleppung einer Kontamination muss ebenfalls sicher gestellt sein.

Prüflisten für die Besichtigung vor Ort:

Diese Prüflisten sind zur Verwendung durch die Sachverständigen der Behörden bestimmt. Hierbei sind auch die Fragen und Antworten zur Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und Direktvermarkter zu berücksichtigen. Die Anwendung bedarf insbesondere auch in Bezug auf die Kommentare einer angemessenen und verhältnismäßigen Auslegung durch die Sachverständigen.

Prüfliste Raum Schlachtung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Anlieferung der Schlachttiere		
1.1.	Zu- und Abfahrt und Entladebereich befestigt, leicht zu R+D	Überprüfung Desinfektionskontrollbuch nach § 22 Abs. 2 i.V.m. § 17 Abs. 2 VVVO.	§ 18 Abs. 1 VVVO
1.2.	ausgewiesener Ort mit geeigneten Anlagen für R+D und Waschen von Viehtransportmitteln	Genehmigung (KVB) der Nutzung einer nahe gelegenen Anlage ist ggf. möglich, dann im Bescheid aufzunehmen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 6 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.5 AVV LmH sowie § 17 Abs. 2 VVVO
2.	Lagerung von tierischen Nebenprodukten u.a. Abfällen		
2.1.	Raum für TNP (Konfiskat) vorhanden, leicht zu R+D. Sammlung grundsätzlich nicht in roten Eurokisten.	LM-Abfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse u. a. Abfälle sind aus LM-Räumen rasch zu entfernen, schadnagersicher in abschließbaren Einrichtungen zu sammeln, in geeigneter Weise zu lagern (ggf. Raum). Schädlingsbekämpfung prüfen.	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004; Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 5 VO (EG) 853/2004. UMS 27.03.2007 44h-G8794.1-2007/5-1.
2.2.	SRM-Material eingefärbt und in gekennzeichnetem, verschließbarem Behälter		Anh. V Nr. 3 VO (EG) 999/2001 i.V.m. Art. 4 Abs. 2 und Anh. II VO (EG) 1774/2002
2.3.	Sonstige Abfälle in verschließbarem Behälter, leicht zu R+D	Andere Systeme möglich, Betrieb weist Eignung nach. Ggf. Schädlingsbekämpfung. Vorkehrungen für Abfalllagerung.	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004. Anl. 1.1 Nr. 4.2
2.4.	Ggf. Lager für Gülle, Dung, Magen-Darminhalt	Kat. 2-Material	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 8 VO (EG) 853/2004
3.	Allgemeine Raumanforderungen		
3.1.	Hygieneschleuse zw. Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (z.B. unumgehbare Einrichtung zum hyg. Reinigen oder Wechseln der Schuhe + Schürzen und R+D der Hände) entbehrlich, wenn Kontamination verhindert: z.B. zeitliche Trennung von Arbeitsschritten oder Verhinderung des Zutritts unbefugter Personen.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH
3.2.	Abwasserableitungssysteme (AAS) zweckdienlich (Rd.: 6 mm-Siebe)	Kontamination offener LM vermieden. Im Einzelfall auch durch geneigte Böden (Fließrichtung von Rein zu Unrein). AVV: Abwässer zu geruchs-, schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen. Rind: 6 mm-Siebe spätestens am Ablaufende lt. Anh. II Kap. IX Nr. 1 VO (EG) Nr. 1774/2002	Anh. II Kap. I Nr. 8, Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.6, 1.8 und Anl. 1.2 Nr. 2.1.2 AVV LmH
3.3.	Abwasser Fließrichtung von reinem zu unreinem Bereich	Bezieht sich nur auf offene Abwasserrinnen bzw. Wasser, das ohne Rinnen über den Boden abfließt!	Anh. II Kap. I Nr. 8, Kap. II Nr. 1 Buchst a VO (EG) 852/2004, Anl. 1.1 Nr. 1.6, 1.8, Anl. 1.2 Nr. 2.1.2 AVV LmH

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.4.	Fußböden einwandfreier Zustand, wasserundurchlässig, leicht zu R+D		Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.8 AVV LmH
3.5.	Wände einwandfreier Zustand, hell, glatt, abwaschbar	Abwaschbar bis Arbeitshöhe, d.h. im Schlachtraum meist bis Decke, anhand ggf. vorhandener Verschmutzungen definieren	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.9 AVV LmH
3.6.	Decken einwandfreier Zustand.	Schmutzansammlungen, Kondensation, Materialablösungen u Schimmelbefall minimiert	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe c VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.10 AVV LmH
3.7.	Türen und Fensterrahmen hell, glatt, abwaschbar, ggf. zu R+D, Schmutzansammlungen vermieden	(z.B. abgeschrägte Simse)	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstaben d und e VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.11 und 1.12 AVV LmH
3.8.	Fenster mit Insektengittern oder dauerhaft verschlossen	Insektengitter zu entfernen und zu reinigen	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstaben d VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.11 AVV LmH
3.9.	Lebensmittelkontaktflächen glatt, leicht zu R+D	AVV: Holz demnach nicht geeignet bei direktem Kontakt mit offenen LM, "sollten ersetzt werden".	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstaben f VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.13 und Nr. 3.1 AVV LmH
3.10.	Ggf. Vorrichtungen (korrosionsfest, Warm- und Kaltwasserzufuhr) zum R+D, sowie hyg. Lagerung von Arbeitsgeräten / Ausrüstungen	Laut VO 852/2004 ausdrücklich Warm- und Kaltwasser	Anh. II Kap. II Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
3.11.	Ggf. Vorrichtungen zum Waschen von LM getrennt von HWB	Warm- und / oder Kaltwasser. Werden LM gewaschen, ist eine getrennte Vorrichtung erforderlich (AVV).	Anh. II Kap. II Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.16 AVV LmH
3.12.	Belüftung (natürlich od. künstlich), Luftströmung von reinem zu unreinem Bereich	Filter u.a. Teile zur Wartung / Reinigung leicht zugänglich. AVV: Türen reichen nicht als Lüftungssystem!	Anh. II Kap. I Nr. 5+6 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.4 AVV LmH
3.13.	Beleuchtung (natürlich od. künstlich) ist angemessen	AVV: Abweichungen der LM-Beschaffenheit und Verschmutzungen von Raum / Geräten erkennbar. Richtwerte: Kontrollpunkte 540 Lux; Arb.räume 220 Lux; Lagerräume 110 Lux; Bereich Schlachtvieh 220 Lux; sonstg Stall 110 Lux	Anh. II Kap. I Nr. 7 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.5 AVV LmH
3.14.	Schädlingsbekämpfung gegeben, kein Zutritt für Haustiere	Schadnager: In kleinem handwerkli. Betr. auch visuelle Befallsprüfung möglich.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 6.2 AVV LmH
3.15.	Räume / Einrichtungen allg. sauber, guter Zustand		Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) 852/2004
4.	Schlachtraum Rinder / Schweine		
4.1.	Raum für Leeren / Reinigen von Mägen / Därmen	Zeitl. Trennung nur mit Genehmigung der zulassenden Behörde! Im Bescheid aufnehmen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.2 AVV LmH

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.2.	Arbeitsschritte zeitlich oder räumlich getrennt (Abweichungen unter 8. vermerken!)	1. Betäubung / Entbluten 2. Brühen / Entborsten / Kratzen / Sengen Schweine 3. Ausnehmen und Zurichten 4. Bearbeiten gereinigter Mägen und Därme 5. Bearbeiten und Waschen NebProd d. Schlachtung, Enthäutung von Köpfen 6. Umhüllen NebProd d. Schlachtung 7. Versand / Auslieferung Fleisch Angemessene Trennung = Kontamination vermieden	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe b) + c) VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.1 + 2.2.2.3.1-3 AVV LmH
4.3.	Fleisch ohne Kontakt mit Böden, Wänden, Einrichtungen		Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe d) VO (EG) 853/2004
4.4.	Vermeidung von Kreuzkontaminationen bei der Schlachtung	Einzel- / Schragenschlachtung ist möglich. Kreuzkontamination bei Schlachtlinien und Schlachtung verschied. Tierarten vermeiden (zeitl bzw. räuml. Trennung). Annahme und Lagerung nicht enthäuteter Wildtierkörper in separaten Räumen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe e und Kap. IV Nr. 19 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.3.4 AVV LmH
4.5.	Sterilisationsvorrichtungen (Wasser + 82°C)	Bzw. Alternativsystem: Gleichwertigkeit nachweisen lassen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 3 VO 853/2004 i.V.m. Nr. 5.3 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.2 AVV LmH
4.6.	an geeigneten Standorten HWB mit Warm- und Kaltwasser (nicht von Hand zu bedienen) bei Arbeitsplätzen an denen mit unverpacktem Fleisch gearbeitet wird	AVV: Handbrausen können bei Verwendung zur Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort: in unmittelbarer Arbeitsplatznähe und leicht erreichbar	Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 4 VO (EG) 853/2004; Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH
5.	Kühlung		
5.1.	KR für <input type="checkbox"/> Schlachtkörper <input type="checkbox"/> Schlachtneb.prod. <input type="checkbox"/> gemeinsam	KR-Temp. Fleisch max. +7 °C, Schlachtneb.prod. max. +3°C	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 17 i.V.m. Kap. VII Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
5.2.	<input type="checkbox"/> abschließbarer BU-KR <input type="checkbox"/> abschließbare Einrichtung	BU-KR: Entfällt wenn nur augenscheinlich gesunde Tiere angenommen, vorläufig beschlagnahmtes Fleisch grundsätzlich als Konfiskat behandelt, als solches gelagert und entsorgt wird. Abschließbare Einrichtung: Kette + Schloss, verstellbare Gitterwände, Plexiglasscheiben o.ä., Kühlanhänger.	Anh. III Abschn I Kap. II Nr. 5 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.4 AVV LmH und Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 16 Buchstabe b und c VO (EG) 853/2004
5.3.	KR sauber, übersichtlich, nicht überfüllt, Ware gekennzeichnet	1. Kühlaggregate sauber, nicht tropfend, eisfrei 2. Befüllung der Kapazität entsprechend 3. Lagerung ordentlich und übersichtlich 4. Kein Abfall, kein Heimtierfutter (K3) etc. 5. Privatware entsprechend gekennzeichnet 6. In TKR Ware mit Bezeichnung u Einfrierdatum	Anh. II Kap. I Nr. 1 und Nr. 2 sowie Kap. IX Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
5.4.	Getrennte Lagerung unverpacktes / verpacktes Fleisch (v.a. Kartonagen)	Oder zeitl getrennt o. a. geeignete Maßnahme zur Minimierung von Kontaminationen, z.B. Arbeitsorg., Umhüllung o.a. AVV: Kontamination ist v.a. durch Kartonagen zu befürchten.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 17 i.V.m. Kap. VII Nr. 5 VO (EG) 853/2004; Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 6.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.2.2 AVV LmH
5.5.	Überwachung der Lagertemperatur (+3 / +7°C) durch:		
6.	Nebenträume		
6.1.	<input type="checkbox"/> Tierarzttraum <input type="checkbox"/> abschließbare Einrichtung	AVV: Abschließbares Möbelstück zur Verwahrung von Kennzeichnungselementen	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 9 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.1.3 AVV LmH
6.2.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Einrichtung für R+D-Mittel und -geräte	R+D-Mittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit LM umgegangen wird.	Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) 852/2004
6.3.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Einrichtung für Hilfsmittel / Schlachtgeräte		Anh. II Kap. II Nr. 2 VO (EG) 852/2004; Anh. II Kap. V Nr.1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004
7.	Sozialräume		
7.1.	Umkleideraum	Auch im Privatbereich möglich.	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) 852/2004; Dusche: "Soll" laut Anl. 1.2 Nr. 2.1.1 Entwurf Änd.V AVV LmH
7.2.	Saubere Schutzkleidung hygienisch gelagert und nur ihrem Zweck entsprechend verwendet	AVV: Schwarz-Weiß-Prinzip; Verwendung entsprechend Zweckbestimmung; Schutzkleidung hell, sauber, Kopfbedeckung. Private Lagerung gehört dann zum Betrieb (AVV).	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.7 + 5.1 AVV LmH ; auch Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004
7.3.1.	Toiletten mit Wasserspülung	und Kanalisationsanschluss	Anh. II Kap. I Nr. 3. VO (EG) 852/2004
7.3.2.	Toilettenräume ohne direkten Zugang zu LM-Räumen		Anh. II Kap. I Nr. 3. VO (EG) 852/2004
7.4.	HWB ggf. mit berührungsfreien Armaturen, Warm- u. Kaltwasser	HWB für Personal, das mit unverpacktem Fleisch umgeht, nicht von Hand zu bedienen. Berührungsfreie Armaturen für Sozialräume nicht explizit gefordert. Hygienisches Händetrocknen, d.h. Einmalhandtücher o.ä.	Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) 852/2004; Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 4. VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH
7.5.	<input type="checkbox"/> natürliche <input type="checkbox"/> künstliche Belüftung		Anh. II Kap. I Nr. 6 VO (EG) 852/2004

Prüfliste Hygiene Schwein / Rind Schlachtung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Allgemeine Hygiene		
1.1.	<input type="checkbox"/> Einzelschlachtung <input type="checkbox"/> Bandschlachtung	Einzel- / Schragenschlachtung ist möglich	Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.3.4 AVV LmH
1.2.	Arbeitskleidung ggf. ausschließlich für Zutrieb, Tötung, Betäubung	Ggf. reicht Schürzenwechsel od. -reinigung.	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004
1.3.	Saubere Tiere zur Schlachtung		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 4 VO (EG) 853/2004
1.4.	Tiere gekennzeichnet	Als Haustiere gehaltene Huftiere so gekennzeichnet, dass Herkunftsbetrieb eindeutig feststellbar ist.	§ 15 Abs. 1 Tier-LMHV, Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 3 VO (EG) 853/2004
1.5.	Tiere mit Verletzungen / lokalen Entzündungen zuletzt schlachten. Keine „Krankenschlachtungen!“	Sichtbare Verletzungen (Kannibalismus,...), Gelenkschwellungen u.a. wg. hämatogen abszedierender Prozesse z.B. mit Abszessen in Wirbelsäule: Kontaminationsgefahr!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004; Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 7 VO (EG) 853/2004
1.6.	Arbeitsgeräte hygienisch gelagert	v.a. Messer und Stähle	Anh. II Kap. II Nr. 2 sowie Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004
1.7.	Boden mit Abzieher abziehen (Spritzwasservermeidung)	Tipp: Gesonderte Farben für reinen / unreinen Bereich. Handbrausen sauber halten und sparsam einsetzen!	§ 3 LMHV, Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
2.	Entbluten		
2.1.	Stechen (Bruststich) mit Hohlmesser bzw. gesondertem Messer	Beim Rind vorher separates Messer für Hautschnitt.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
2.2.	Luft- und Speiseröhre unversehrt	Ausnahme: Schlachtung nach religiösen Gebräuchen mit Genehmigung der zuständigen Behörde	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
2.3.	Zwei-Messer-Methode, R+D der Messer	Hyg. Lagerung gerade nicht gebrauchter Messer! Geschlossene Köcher ungeeignet. Im Einzelfall: Ein Eimer für saubere, ein Eimer für gebrauchte Messer. Siehe Steribecken.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 u Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 3 VO 853/2004 i.V.m. Nr. 5.3 Leitfaden zur Umsetz. VO (EG) 853/2004, Anl. 1.2 Nr. 1.1.2 AVV LmH
2.4.	Schragenschlachtung: ungehinderter Blutabfluss	Tierkörper darf nicht in Blutlache liegen	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
3.	Schwein: Brühprozess / Kratzmaschine / Nachbearbeitung		
3.1.	Brühwasser + 61 °C bis + 65 °C	unter + 61°C Salmonellennachweis möglich	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 9 VO (EG) 853/2004
3.2.	Kratzmaschine ausreichend sauber	Wasserwechsel bei starker Verschmutzung!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 9 VO (EG) 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.3.	Gründliche Nachbearbeitung	Vollständige Entfernung Klauen, Ohren, Augen mit Lidern, Hautdefekte	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 und Nr. 8 VO (EG) 853/2004
3.4.	Messerwechsel, R+D Messer und sonstige Geräte		§ 3 LMHV, Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
3.5.	Abbrausen Schlachtkörper, ggf. Abflammen		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
4.	Rind: Vorbereitung und Enthäutung / Hautabzug		
4.1.	Gliedmaßenenden vor Enthäutung absetzen		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
4.2.	Laktierende Euter vor Enthäutung absetzen	Milch darf Fleisch nicht kontaminieren	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe d VO (EG) 853/2004
4.3.	Kuhschlachtung zum Schichtende		§ 3 LMHV
4.4.	Hauteröffnung durch Vorstich, Messerwechsel		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 und Buchstabe b) ii VO (EG) 853/2004
4.5.	Kontakt unreine Hand - enthäuteter Schlachtkörper vermieden		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe b) ii VO (EG) 853/2004
4.6.	Kontakt Hautaußenseite - Schlachtkörper vermeiden		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe b) i VO (EG) 853/2004
4.7.	Kontaminierte Fleischpartien sofort abgetrennt	AVV: nicht abwischen oder mit Wasser "abwaschen"!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 10 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.3.2 AVV LmH
4.8.	Messerwechsel	bzw. Reinigung Festhaltebacken bei maschinellem Abzug	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004, Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst c VO (EG) 852/2004
5.	Ausweiden		
5.1.	Vorkehrungen gegen Auslaufen von Magen-Darm-Inhalt	Anus umschneiden und Eintüten, Rodding MD-Trakt	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
5.2.	Saubere Organentnahme, kein "Wasserbad"	bis 90 % der pathogenen Keime auf Schlachtkörpern stammen aus dem Kot, der bei der Eviszeration verteilt wurde (Berends et al 1997, Petersen et al 2002)	§ 3 LMHV, Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
5.3.	Pansen sofort aus Schlachtraum entfernt		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
5.4.	Entnahme Geschlinge 2-Messer-Technik, getrennt aufgehängt	Kontamination durch Keime aus Tonsillen vermeiden! Kein Wasserbad! (Gerhardt 2005)	§ 3 LMHV, Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
5.5.	Spalten sorgfältig, ggf. Abflammen		§ 3 LMHV, Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
5.6.	Ausweiden innerhalb 45 min	45 min laut AVV	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe c VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.3.1 AVV LmH
5.7.	Entfernung Stichstellenfleisch (Konfiskat)	Stichstellenfleisch muss untauglich beurteilt werden, darf nach Fleischuntersuchung nicht mehr mit genusstauglich beurteiltem Fleisch in Berührung kommen.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 16 Buchst. b VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 Buchst. d VO (EG) 854/2004

Prüfliste Tierschutz Schlachtung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Stallungen / Wartebuchten		
1.1.	<input type="checkbox"/> Stallung bzw. <input type="checkbox"/> Wartebucht ausreichend groß und leicht zu R+D		Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) 853/2004 i.V.m. Nr. 5.2 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 2.2.1.1 AVV LmH
1.2.	Witterungsschutz vorhanden		§ 7 Abs. 1 Satz 1 TierSchIV
1.3.	Abkühlung der Tiere ggf. gewährleistet		§ 7 Abs. 1 Satz 2 TierSchIV
1.4.	Tiere in verträglichen Gruppen untergebracht		§ 7 Abs. 5 TierSchIV
1.5.	Stallung für Tierbetreuung ausreichend beleuchtet		§ 7 Abs. 8 TierSchIV
1.6.	Tränkeanlagen vorhanden und funktionstüchtig	in EG-VO verbindlich. In TierSchIV: jederzeit frisches Wasser zugänglich wenn nicht sofort Schlachtung.	§ 7 Abs. 2 Nr. 1 TierSchIV und Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a Satz 2 VO (EG) 853/2004 mit Nr. 5.2 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) 853/2004
1.7.	Fütterungsmöglichkeit ggf. vorhanden	Fütterung, wenn Tiere nicht innerhalb 6 Std nach Anlieferung zur Schlachtung	§ 7 Abs. 2 Nr. 2, § 8 Abs. 2 Nr. 3 TierSchIV, Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchst a Satz 2 VO (EG) 853/2004 mit Nr. 5.2 Leitfaden Umsetz. VO (EG) 853/2004
1.8.	Tiere erst unmittelbar vor Schlachtung am Platz der Schlachtung		§ 7 Abs. 9 TierSchIV
1.9.	separater Stall / Bucht für kranke Tiere, leicht zu R+D	Ausnahme durch zulassende Behörde möglich: Auflage (Bescheid!), dass nur nach äußerem Anschein gesunde Tiere angenommen werden. Sonst muss Stall / Bucht die Anforderungen wie oben erfüllen.	§ 7 Abs. 6 Satz 2, § 8 Abs. 1 Satz 1 TierSchIV und Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
2.	Allgemeines		
2.1.	Identifizierung und Schlacht tieruntersuchung ungehindert möglich	ggf. morgens und abends Gesundheitskontrolle	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchst c Satz 2 VO (EG) 853/2004 und § 7 Abs. 6 Satz 1 TierSchIV
2.2.	Treibgänge fördern selbständiges Vorwärtsgen der Tiere	Ggf. Sichtschutz, keine Irritationen der Tiere durch Personal, Licht, Geräusche, Geräte, Pfützen o.ä.	§ 6 Abs. 2 Satz 2 TierSchIV
2.3.	Schmerzen, Leiden, Schäden beim Treiben vermieden	Elektr. Treibhilfen verboten. Ausnahmen für gesunde Rd > 1J / Sw > 6Mo wenn Ausweichplatz vorhanden. Stromstöße max (1) Sek. Nur an Vereinzelung oder Eintrieb in Falle!	§ 5 Abs. 1 und 2 TierSchIV. Soll auf 1 Sek geändert werden (derzeit noch 2 Sek). VO (EG) Nr. 1/2005 (1 Sek)
2.4.	Trittsicherer Boden im Aufenthaltsbereich der Tiere	Rampen mit Seitenschutz. Rampen max 20° Neigung bzw. vor Betäubungseinrichtung max 10°, für Rd 7°.	§ 6 Abs. 2 TierSchIV

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
2.5.	Ruhigstellung erst unmittelbar vor Betäubung	Erst wenn ausführende Person zur sofortigen Betäubung oder Tötung der Tiere bereitsteht	§ 12 Abs. 4 TierSchIV
2.6.	Tiere korrekt ruhiggestellt	Betäubungsgerät kann sicher bedient werden.	§ 12 Abs. 1 Satz 1 TierSchIV
2.7.	Sachkunde / -nachweis	Prüfung Sachkunde /-bescheinigung, Beobachtung der Personen bei Ausführung der Betäubung	§ 4 Abs. 2 Satz 1 TierSchIV, § 4 Abs 1a TierSchG
3.	Betäubung durch Bolzenschuss (BS)		
3.1.	Arbeitstäbliche Kontrolle BS Apparat (R+D, Funktion), Mängel unverzüglich abstellen	ggf. Geräte zerlegen lassen, Sauberkeit und Verschleißteile (Gummipuffer) überprüfen	§ 13 Abs. 2 Satz 1 und 4 TierSchIV
3.2.	Geräteprüfung nach Waffenrecht, Nachweis, mind. alle 2 Jahre	Siehe § 24 Beschussverordnung. Siehe auch: Kommentar Tierschutzgesetz Hirt/Maisack/Moritz, TierSchIV § 13 Rn. 11	Waffenrecht: Alle 2 Jahre, bei Mängeln unverzüglich zum Hersteller bzw. dessen Beauftragtem zur Prüfung
3.3.	Bolzenschussmunition trocken gelagert	Korrekte Funktion nur mit trockener Munition gegeben	§ 3 Abs. 2 TierSchIV
3.4.	Intaktes Ersatzgerät am Schlachtplatz	Ersatzgerät einsatzbereit am Ort der Betäubung	§ 13 Abs. 2 Satz 2 TierSchIV
3.5.	Sichtkontrolle Bolzen / Bolzenspitze	Bolzen vor Schuss vollständig im Schaft eingerastet; Verwendung geeigneter Munition (an Tier und Gerät adaptiert). Bolzenspitze glatt und scharfer Rand.	§ 3 Abs. 2 TierSchIV und Anl. 3 Teil II Nr. 1.1 Satz 4 TierSchIV
3.6.	Kopfbewegungen eingeschränkt, ggf. Zwangsstand	Durch Keil od. Kopffixierung in Falle. Sichtschutz am Tier.	§ 12 Abs. 1 Satz 1 und 2 TierSchIV
3.7.	Prüfung korrekte Schussposition, kein Verkanten	Rind: Kreuzungslinie zw. Augenmitte und Mitte Hornansatz. Hornlose Schafe: Mitte der Verbindungslinie zw. den Vorderseiten der Ohrbasen, senkrecht zur Schädeldecke. Einschussloch prüfen: scharfer Rand ohne Knochenbrüche. Kein Verkanten, korrekter Ansatzwinkel.	Anl. 3 Teil II Nr. 1.1 Satz 1 TierSchIV TVT- Merkblatt Nr. 89 (Download www.tierschutz-tvt.de).
3.8.	Prüfung Betäubungseffektivität	Tiere stürzen sofort zusammen, keine Aufstehversuche, Aussetzen der regelmäßigen Atmung, starre unbewegte Augen, kein Lid- / Hornhautreflex, keine Reaktion auf Hautstich, Betäubung anhaltend bis Tod.	Ableitung aus § 12 Abs. 2 Satz 1 TierSchIV
3.9.	Prüfung und Einhaltung der max. Zeitdauer bis zur Entblutung	"sofort nach dem Betäuben" während der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit. Rd max 60 sek, Schf/Zg max 15 sek (besser 8 Sek), Selten Ausnahmegenehmigung (KVB) nach § 14 Abs. 1 TierSchIV	§ 13 Abs. 3 Satz 1 i. V. m. Anl. 2 TierSchIV
3.10.	Entblutequalität ausreichend	Blutfluss ungehindert, schwallartig	§ 13 Abs. 3 TierSchIV
3.11.	Nach Entblutungsschnitt Schlachtarbeiten erst am bewegungslosen Tier		§ 13 Abs. 4 Satz 1 TierSchIV

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.12.	Bolzenschuss bei Schweinen ausschließlich als Ersatzgerät	Als Ersatzgerät und bei Hausschlachtung zulässig.	§ 13 Abs. 6 Satz 1 i. V. m. Anl. 3 Teil 1 Fußnote 1 und 5 TierSchIV
4.	Elektrische Betäubung		
4.1.	Schlachtschweine werden elektrisch betäubt	Betäubung Schweine mit Bolzenschuss s.o.	§ 13 Abs. 6 Satz 1 i. V. m. Anl. 3 Teil 1 TierSchIV
4.2.	Arbeitstägl. Kontrolle Betäub.geräte / -anlage		§ 13 Abs. 2 Satz 1 TierSchIV
4.3.	Anschluss eines Gerätes zur Spannungs - u. Stromstärkeanzeige möglich		§ 13 Abs. 6 Satz 1 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.6 TierSchIV
4.4.	Ende Mindeststromflusszeit akust. / optisch angezeigt	Anzeige nach 4 Sek Kopfdurchströmung. Optisches Signal im Blickfeld des Betäubers u. / od. akustisches Signal. Gilt nicht bei automatischer Betäubung.	§ 13 Abs. 6 Satz 1 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.7.2 TierSchIV
4.5.	Deutliche Anzeige fehlerhafter Betäubung (Stromstärkeverlauf)	Stets ablesbare Ampèreausgabe oder Signal bei Unterschreiten von 1,3 A (Schwein) bzw. 1,0 A (Schaf)	§ 13 Abs. 6 Satz 1 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.7.3 TierSchIV
4.6.	Betäubungsgerät intakt	Elektroden sauber, spitz, Kabel unversehrt, Trafo i.O.	§ 3 Abs. 2 TierSchIV
4.7.	Intaktes Ersatzbetäubungsgerät griffbereit	Bolzenschussapparat oder 2. Trafo	§ 13 Abs. 2 Satz 2 TierSchIV
4.8.	Korrekte Verwendung der Elektrozange	Nicht als Treibhilfe und nicht zum Umwerfen der Tiere!	§ 12 Abs. 3 TierSchIV
4.9.	Elektroden korrekt abgesetzt. Elektrodenansatzstellen sauber und ggf. vor Betäubung angefeuchtet	Befeuchtung hilfreich, Nässe führt hingegen zu Fehlbetäubung, weil Strom über die Tieroberfläche abgeleitet wird.	§ 13 Abs. 6 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.1 Satz 2 TierSchIV
4.10.	Mindeststromstärke über mind. 4 Sek ununterbrochen (!) am Kopf gehalten	Kein Umsetzen binnen 4 Sek, außer zur Korrektur eines fehlerhaften Ansatzes. Verlängerung der Durchströmung auf 8 Sek (TierSchIV „Soll“) bringt für Tierschutz nichts.	§ 13 Abs. 6 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.2 Satz 2 und 3 TierSchIV
4.11.	Gehirn wird vor oder gleichzeitig mit Herz durchströmt	Herzdurchströmung vor Gehirndurchströmung bzw. nach Fehlbetäubung führt zu Kammerflimmern bei Bewusstsein! Tierschutzwidrig! Zange muss für Hirn-Herzdurchströmung weit genug zu öffnen sein. Besser getrennte Durchströmung.	§ 13 Abs. 6 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.1 Satz 1 TierSchIV
4.12.	Prüfung Betäubungseffektivität	Anzeichen für epileptiformen Anfall, Aussetzen regelmäßiger Atmung, keine gerichtete Augenbewegung, kein spontanes Blinzeln, keine Reaktion auf Entblutestich. Kein Nasenscheidewandreflex, keine Reaktion auf Rüsselscheibenreizung.	Ableitung aus § 12 Abs. 2 Satz 1 TierSchIV
4.13.	max 10 sek liegend / 20 sek hängend bis Entblutungsschnitt	Selten Ausnahme (KVB) nach § 14 Abs. 1 TierSchIV möglich. Siehe auch unter Nr. 3.9.	§ 13 Abs. 3 i. V. m. Anl 2 TierSchIV
4.14.	Entblutequalität ausreichend	Entblutung Mastschwein: 3,5 l in ersten 30 Sek (bsi). Stichstelle mindestens 3 Finger breit.	§ 13 Abs. 3 TierSchIV

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.15.	Schlachtarbeiten am bewegungslosen Tier	z.B. vorher nicht Kopf absetzen, kein Genickstich	§ 13 Abs. 4 Satz 1 TierSchIV
5.	Gesamteindruck		
5.1.	Umgang mit lebenden Tieren ruhig, schonend.		§ 3 Abs. 1 TierSchIV
5.2.	Tiere schnell, effektiv, schmerz- und leidensfrei betäubt und entblutet bis zum Tod.		§ 13 Abs. 1 TierSchIV

Prüfliste Zerlegung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Anlieferung / Wareneingang / Grundhygiene		
1.1.	Schutz vor Kontamination unverpackter Lebensmittel	Einzelfallentscheidung! Evtl. reicht eine Überdachung oder Anlieferung in Behälter mit Deckel o.ä.	§ 3 LMHV, Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
1.2.	Warmfleischannahme (Transport genehmigt)	Transporteur Genehmigungspflicht (KVB)	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 3 VO (EG) 853/2004, Entwurf ÄndAVV LMH vom 28.10.08, bisher § 11 AVV LmH
1.3.	Hygieneschleuse bzw. geeignete Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (s. Prüfliste Raum Schlachtung Nr. 3.1) entbehrlich	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH
2.	Kühlung		
2.1.	KR für <input type="checkbox"/> zerlegte Ware <input type="checkbox"/> verarbeitete Ware <input type="checkbox"/> gemeinsam	Fleisch +7 °C, Schlachtneb.prod. + 3 °C, Schlachtkörper von Geflügel / Hasentieren + 4 °C. Gemeinsamer KR: nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen.	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 VO (EG) 853/2004, Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) 852/2004, auch Anl. 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH
2.2.	KR sauber, übersichtlich, nicht überfüllt, Ware gekennzeichnet	1. Kühlaggregate sauber, nicht tropfend, eisfrei 2. Befüllung der Kapazität entsprechend 3. Lagerung ordentlich und übersichtlich 4. Kein Abfall, kein Heimtierfutter (K3) etc. 5. Privatware entsprechend gekennzeichnet 6. In TKR Ware mit Bezeichnung u Einfrierdatum	Anh. II Kap. I Nr. 1 und Nr. 2 sowie Kap. IX Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004
2.3.	Tiefkühlräume (Anzahl und Funktion):		
2.4.	Fleisch mit TK-Bestimmung sofort einfrieren	Ausnahme: Nach Reifezeit	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 4 VO (EG) 853/2004
2.5.	Getrennte Lagerung unverpacktes / verpacktes Fleisch (v.a. Kartonagen)	Od. zeitlich getrennt od andere geeignete Maßnahme, z.B. Arbeitsorg., Umhüllung o.a. AVV: Kontamination ist v.a. durch Kartonagen zu befürchten.	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 2 und Kap. VII Nr. 5 VO (EG) 853/2004, Anl. 1.2 Nr. 1.2.2 AVV LmH
2.5.1.	Oder hyg. Verpackung zeitl. getrennte Lagerung		
2.6.	Überwachung der Lagertemperatur (+3 / +4 / +7 / -18 °C) durch	ggf. Alarmsystem vorhanden? Solltemperaturen und Grenzwerte festgelegt?	Art. 4 Abs. 3 Buchst. c + d VO (EG) 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 + 2 VO (EG) 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.	Zerlegeraum und Nebenräume		
3.1.	<input type="checkbox"/> separater Zerlegeraum <input type="checkbox"/> gemeinsam mit (angeben):	AVV: Zerlegung im Schlachtraum nur mit Genehmigung der zulassenden Behörde (Bescheid!). Kontaminationen verhindert durch geeignete Maßnahmen.	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 3 i.V.m. Kap. V VO (EG) 853/2004, Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.1 AVV LmH; § 11 Tier-LMHV
3.2.	<input type="checkbox"/> zeitliche Trennung der Produktionspartien <input type="checkbox"/> kontinuierliche Zerlegung		Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 1 VO (EG) 853/2004
3.3.	<input type="checkbox"/> Zerlegung Fleisch verschiedener Tierarten <input type="checkbox"/> mit zeitlicher oder <input type="checkbox"/> räuml. Trennung		Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
3.4.	Fleisch nur in angemessener Menge im Zerlegeraum	Erwärmung des Fleisches über +3 / +4 / +7 °C verhindert	Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
3.5.	Raumkühlung (max + 12°C)	Raumkühlung entbehrlich: Fleisch wird unmittelbar nach Schlachten zerlegt oder alternatives System (Organisation, o.a.) gewährleistet +3 / +4 / +7°C.	Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchst. b und Nr. 3 VO (EG) 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 3.2.1 AVV LmH
3.6.	Sterilisationsbecken (Wasser + 82°C)	oder geeignete Alternative mit gleicher Wirkung	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 5 VO (EG) 853/2004
3.7.	an geeigneten Standorten HWB (nicht von Hand zu bedienen) bei Arbeitsplätzen an denen mit unverpackt. Fleisch gearbeitet wird	AVV: Handbrausen können bei Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort: in unmittelbarer Arbeitsplatznähe und leicht erreichbar	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 4 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH
3.8.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Bedarfsgegenstände, z. B. Arbeitsgeräte		Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004
3.9.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich zur Lagerung von Eurokisten, Umhüllungs- / Verpackungsmaterial		Anh. II Kap. X VO (EG) 852/2004
3.10.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Reinigungs- und Desinfektionsmittel und -geräte		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) 852/2004
4.	Räume allgemein / Nebenräume		
4.1.	zuzulassende Räume: Grundforderungen der Hygiene erfüllt	Übliche Forderungen an Böden, Wände, Decken, Fenster, Schädlingsbekämpfung, ggf. Hygieneschleuse etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. II, V und VI VO (EG) 852/2004
4.2.	Korrekte Lagerung von TNP einschl. SRM	Forderungen Raum / Behälter, Beschrift., Einfärbung, Entsorgung, R+D. Siehe Liste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004, Art. 3 VO (EG) 1774/2002
4.3.	Schutzkleidung / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	Schutzkleidung, ggf. Umkleide, Toil., HWB, etc. Siehe Liste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004

Prüfliste Verarbeitung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1	Anlieferung / Wareneingang / Grundhygiene		
1.1.	Schutz vor Kontamination unverpackter Lebensmittel	Einzelfallentscheidung! Evtl. reicht eine Überdachung oder Anlieferung in Behälter mit Deckel o.ä.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
1.2.	Warmfleischannahme nur für entsprechende Erzeugnisse	Transporteur Genehmigungspflicht (KVB).	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 3 VO (EG) 853/2004, Entwurf ÄndAVV LMH vom 28.10.08, bisher § 11 AVV LmH
1.3.	Hygieneschleuse bzw. geeignete Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (siehe Prüfliste Raum Schlachtung Nr. 3.1) entbehrlich, wenn anderweitige Vermeidung der Kontamination	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH
2	Kühlung		
2.1.	KR für <input type="checkbox"/> Fleischzubereitungen <input type="checkbox"/> Fleischerzeugnisse <input type="checkbox"/> gemeinsam	Hackfl. +2, Inn. +3, Fl.zub. +4, Gefl / Hasen +4, Fleisch / Fl.erz. +7°C. Bei gemeinsamem KR gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen.	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 VO (EG) 853/2004, Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) 852/2004, auch Anl. 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH
2.2.	KR sauber, übersichtlich, nicht überfüllt, Ware gekennzeichnet	1. Kühlaggregate sauber, nicht tropfend, eisfrei 2. Befüllung der Kapazität entsprechend 3. Lagerung ordentlich und übersichtlich 4. Kein Abfall, kein Heimtierfutter (K3) etc. 5. Privatware entsprechend gekennzeichnet 6. In TKR Ware mit Bezeichnung u Einfrierdatum	Anh. II Kap. I Nr. 1 und Nr. 2 sowie Kap. IX Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004
2.3.	Tiefkühlräume (Anzahl und Funktion):		
2.4.	Fleisch mit TK-Bestimmung sofort einfrieren	Ausnahme: Reifezeit	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 4 VO (EG) 853/2004
2.5.	Rohware und Verarbeitungserzeugnisse getrennt gelagert	in gemeinsamem Raum möglich, wenn gegenseitige nachteilige Beeinflussung verhindert wird	Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) 852/2004, Anl. 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH
2.6.	Überwachung der Lagertemperatur (+3 / +4 / +7 / -18 °C) durch	ggf. Alarmsystem vorhanden? Solltemp. / Grenzwerte festgelegt?	Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 und 2 VO (EG) 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.	Verarbeitungsraum und Nebenräume		
3.1.	<input type="checkbox"/> Separater Verarbeitungskühlraum <input type="checkbox"/> gemeinsam mit (angeben): <input type="checkbox"/> zeitliche Trennung oder <input type="checkbox"/> kontinuierliche Herstellung	Gemeinsamer Raum bzw. Bereich nur mit Genehmigung der zulassenden Behörde (Bescheid!). Kontamination verhindert durch geeignete Maßnahmen. Verarbeitung im Schlachtraum verboten.	§ 11 Tier-LMHV
3.2.	Hackfleisch / Fleischzubereitung:		
3.2.1.	TK-Rohware für Hackfleisch vorher entbeint	oder Ausnahme von zuständiger Behörde genehmigt	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
3.2.2.	gekühlte Rohware für Hackfl.: Verarbeitung innerhalb Fristen	Geflügel innerhalb 3 Tg, anderes Fleisch 6 Tg, vak. Rd.-/Kalbf. 15 Tg nach Schlachtung	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.2.3.	Hackfleisch unverzüglich umhüllen, auf +2 / +4 / -18 °C		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
3.2.4.	Hackfl. / Fl.zub. nicht wieder einfrieren	nach Auftauen nicht wieder einfrieren	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 5 VO (EG) 853/2004
3.2.5.	Verpacktes Hackfl. von Gefl od Einhufern und Flzub. mit Sep.fl gekennzeichnet	Tier-LMHV: "Vor dem Verzehr durcherhitzen!"	Anh. III Abschn. V Kap. IV Nr. 2 VO (EG) 853/2004; § 16 Tier-LMHV
3.2.6.	Fleisch nur in angemessenen Mengen im Arbeitsraum	Erwärmung des Fleisches verhindert.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.2.7.	Raumkühlung bzw. Alternative gewährleistet Produktemp.	Nebprod der Schlachtung +3, Gefl. +4, anderes Fleisch +7 °C	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 3 und Kap. III Nr. 1 Buchst. a VO (EG) 853/2004
3.3.	Sterilisationsbecken (Wasser + 82°C)	oder geeignete Alternative, gleiche Wirkung durch Gutachten nachweisen	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 5 VO (EG) 853/2004, für Fl.erz.: Anh. II Kap. I Nr. 1 und 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
3.4.	an geeigneten Standorten HWB (nicht von Hand zu bedienen) bei Arbeitsplätzen an denen mit unverpackt. Fleisch gearbeitet wird	AVV: Handbrausen können bei Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort: unmittelbare Arbeitsplatznähe, leicht erreichbar	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 4 VO (EG) 853/2004, für Fl.erz.: Anh. II Kap. I Nr. 1 + 2 Buchst. c VO (EG) 852/2004, jeweils i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH
3.5.	<input type="checkbox"/> Raum Bereich für Därme, Gewürze, Zutaten, etc. <input type="checkbox"/>		Anh. II Kap. I Nr. 1 und 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
3.6.	<input type="checkbox"/> Raum Bereich für Bedarfsgegenstände, Eurokisten, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial <input type="checkbox"/>		Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004, Anh. II Kap. X VO (EG) 852/2004
3.7.	<input type="checkbox"/> Raum Bereich für R+D-Mittel und -geräte <input type="checkbox"/>		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) 852/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4	Räume allgemein / Nebenräume		
4.1.	Räume / Einrichtungen allgemein sauber, guter Zustand.	Übliche Forderungen an Böden, Wände, Decken, ggf. Hygieneschleuse etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung". Sauber und instand gehalten, Maschinen zweckmäßig positioniert.	Anh. II Kap. II, V und VI VO (EG) 852/2004
4.2.	Korrekte Lagerung von TNP einschl. SRM	Anforderungen an Raum bzw. Behälter, Beschriftung, Einfärbung und Entsorgung sowie R+D. Siehe auch Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004, Art. 3 VO (EG) 1774/2002
4.3.	Schutzkleidung / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	Schutzkleidung hygienisch gelagert, Umkleide ggf. vorhanden, Toiletten oh direkten Zugang zu LM-Räumen, HWB ggf mit berührungslosen Armaturen etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004

Prüfliste Hackfleisch / Separatorenfleisch

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Anlieferung / Wareneingang / Grundhygiene		
1.1.	Schutz vor Kontamination unverpackter Lebensmittel		§ 3 LMHV, Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
1.2.	Hygieneschleuse bzw. geeignete Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (siehe Prüfliste Raum Schlachtung Nr. 3.1) entbehrlich.	§ 3 LMHV, Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH
2.	Kühlung		
2.1.	Fleisch-KR mit produktspezifischer Temperatur (+3 / +4 / +7 °C)	Fleisch +7 °C, Nebprod der Schlachtung + 3 °C, Schlachtkörper Gefl oder Hasentieren + 4 °C	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 und 2. VO (EG) 853/2004
2.2.	Weitere (Tief-)Kühlräume (Anzahl und Funktion):		
2.3.	Ware mit TK-Bestimmung sofort eingefroren	Ausnahme: Reifezeit	Gilt für Fleisch nach Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 4 VO (EG) 853/2004
2.4.	<input type="checkbox"/> unverpacktes und verpacktes Fleisch getrennt gelagert oder <input type="checkbox"/> hygienische Verpackung oder <input type="checkbox"/> zeitlich getrennte Lagerung		Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 2 VO (EG) 853/2004
2.5.	Überwachung der Lagertemperatur durch:	ggf. Alarmsystem	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 3 i.V.m. Kap. III VO (EG) 853/2004
3.	Produktion		
3.1.	<input type="checkbox"/> zeitlich Trennung der Produktion oder <input type="checkbox"/> kontinuierliche Produktion		Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 1 VO (EG) 853/2004
3.2.	<input type="checkbox"/> Zerlegung Fleisch verschiedener Tierarten <input type="checkbox"/> mit zeitlicher <input type="checkbox"/> mit räumlicher Trennung		Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
3.3.1.	TK-Rohware für Hackfleisch vorher entbeint	oder Ausnahmegenehmigung zuständige KVB. Gefrorenes / TK-Fleisch darf nur begrenzte Zeit gelagert sein, lt. AVV: Max Rd 18 / Schf 12 / Schw 6 Mo.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe a VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 4.1.1 AVV LmH
3.3.2.	gekühlte Rohware für Hackfl. Verarbeitung innerhalb Fristen	Geflügel innerhalb 3 Tg, anderes Fleisch 6 Tg, vak. Rd.-/Kalbfl. 15 Tg nach Schlachtung	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) 853/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.3.3.	Hackfl unverzüglich umhüllen, auf +2 / +4 / -18 °C Kerntemperatur	Kerntemp. +2°C Hackfl., +4°C Flzub., oder -18 °C. Auch während Lagerung u Beförderung einzuhalten.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
3.4.	<i>Sep.fl. nach Verfahren Nr. 3:</i>	Verfahren Nr. 3, d.h. Knochenstruktur unverändert, Kalziumgehalt gleich Hackfleisch	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Satz 1 VO (EG) 853/2004
3.4.1.	Rohware für Sep.fl. max 7 bzw. 5 Tage alt, Gefl. 3 Tage	aus angegliedertem Schlachtbetr. 7 Tg, sonst 5 Tg	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
3.4.2.	Sep.fl.gewinnung unmittelbar nach Entbeinen		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.4.3.	Sep.fl. sofort umhüllen/verpacken, auf +2 / -18 °C Kerntemp.	gilt nur, wenn Sep.fl nicht sofort verwendet wird.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
3.5.	<i>Sep.fl. nicht nach Verfahren Nr. 3:</i>		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Satz 1 VO (EG) 853/2004
3.5.1.	Rohware für Sep.fl. max 7 bzw. 5 Tage alt, Gefl. 3 Tage	aus angegliedertem Schlachtbetr. 7 Tg, sonst 5 Tg	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
3.5.2.	fleischtragende Knochen bei +2 / -18 °C, nicht wieder TK	wenn Rohware nicht sofort zu Sep.fl verarbeitet wird	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.5.3.	Sep.fl. innerhalb 1 Std verwenden od. auf max +2 °C kühlen		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe d VO (EG) 853/2004
3.5.4.	Sep.fl. nach 12 Std bei -18 °C einfrieren (Kerntemp. in 6 Std)	zunächst +2°C, aber innerhalb 12 Std ab Gewinnung einfrieren wobei innerhalb 6 Std -18°C Kerntemp erreicht werden muss	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe d und e VO (EG) 853/2004
3.5.5.	Gefror. Sep.fl. umhüllen/verpacken, max 3 Monate lagern, -18°C		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe f VO (EG) 853/2004
3.5.6.	Sep.fl. nur zur Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse	nur in nach VO 853/2004 zugelassenen Betrieben	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe g VO (EG) 853/2004
3.6.	Hackfl. / Sep.fl. nach Auftauen nicht wieder einfrieren		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 5 VO (EG) 853/2004
3.7.	Verpacktes Hackfl. von Gefl od Einhufern und Flzub. mit Sep.fl gekennzeichnet	Hinweis: "Vor dem Verzehr durcherhitzen"	Anh. III Abschn. V Kap. IV Nr. 2 VO (EG) 853/2004; § 16 Tier-LMHV
3.8.	Fleisch nur in angemessenen Mengen im Arbeitsraum	Nur so viel Fl. zur Verarbeitung im Raum, wie ohne Erwärmung des Fleisches verarbeitet werden kann.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.9.	Raumkühlung bzw. Alternative gewährleistet Produkttemperatur	Neb.prod. der Schlachtung +3 / Geflügel +4 / anderes Fleisch +7 °C	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 3 i.V.m. Kap. III Nr. 1 Buchst. a VO (EG) 853/2004
3.10.	Sterilisationsbecken (Wasser + 82°C)	oder geeignete Alternative, gleiche Wirkung durch Gutachten nachweisen lassen	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 5 VO (EG) 853/2004
3.11.	an geeigneten Standorten HWB (nicht von Hand zu bedienen) mit Warm- / und Kaltwasser bei Ar-	AVV: Handbrausen können bei Verwendung zur Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort: in	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 4 VO (EG) 853/2004, Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.3

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	beitsplätzen an denen mit unverpacktem Fleisch gearbeitet wird	unmittelbarer Arbeitsplatznähe und leicht erreichbar	AVV LmH
3.12.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Därme, Gewürze, Zutaten, etc.		Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004
3.13.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Bedarfsgegenstände, Eurokisten, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial		Anh. II Kap. X Nr. 2 VO (EG) 852/2004, auch Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
3.14.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Reinigungs- und Desinfektionsmittel und -geräte		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) 852/2004
4.	Räume allgemein / Nebenräume		
4.1.	zuzulassende Räume: Grundforderungen der Hygiene erfüllt	Übliche Forderungen an Böden, Wände, ggf. Hygieneschleuse etc. Details s. Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. II, Kap. V und VI VO (EG) 852/2004
4.2.	Korrekte Lagerung von TNP einschl. SRM	Anforderungen an Raum bzw. Behälter, Beschriftung, Einfärbung und Entsorgung sowie R+D. Siehe auch Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004, Art. 3 VO (EG) 1774/2002
4.3.	<u>Schutzkleidung</u> / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	Ausführungshinweise AVV LmH beachten (ÄndV vom 28.10.2008!)	Anl. 1.1 Nr. 5.1 AVV; Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004

Prüfliste Eierpackstellen (ohne weitere Behandlung von Eiern)

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Rohwarenlager / Räume		
1.1.	Räume hygienisch und baulich in Ordnung	In angemessenem Zustand.	§ 3 LMHV, Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) 852/2004
1.2.	Boden, Wände, Türen leicht zu reinigen		Anh. II Kap. II Nr. 2 Buchstabe VO (EG) 852/2004
1.3.	Belüftung und Beleuchtung angemessen		
1.4.	Verpackungsmaterial sauber gelagert		§ 3 LMHV, Anh. II Kap. X Nr. 1 VO (EG) 852/2004
1.5.	Abfälle umgehend aus LM-Räumen entfernt und fachgerecht entsorgt	Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse u.a. Abfälle in verschließbaren Behältern. Entsorgung ggf. gemäß VO (EG) Nr. 1774/2002	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004, VO (EG) Nr. 1774/2002
2.	Eier		
2.1.	Lagerung sauber, trocken, frei von Fremdgeruch		Anh. III Abschn. X Kap. I Nr. 1 VO (EG) 853/2004
2.2.	Schutz vor Kontamination und Schädlingen		Anh. II Kap. IX Nr. 2, 3, 4 VO (EG) Nr. 852/2004
2.3.	Schutz vor Stößen und Sonneneinstrahlung		Anh. III Abschn. X Kap. I Nr. 1 VO (EG) 853/2004
2.4.	Lagerung / Beförderung bei geeigneter Temp.	Vorzugsweise konstante Temperatur. Hygienische Beschaffenheit der Eier muss gewährleistet sein.	Anh. III Abschn. X Kap. I Nr. 2 VO (EG) 853/2004
2.5.	Abgabe an Verbraucher binnen 21 Tage	Ab Legedatum.	Anh. III Abschn. X Kap. I Nr. 3 VO (EG) 853/2004
3.	Verpackung		
3.1.	Hygienische Umhüllungen und Verpackungen	Keine Kontaminationsgefahr durch Umhüllung / Verpackung.	§ 3 LMHV, Anh. II Kap. X VO (EG) 852/2004
4.	Temperatur		
4.1.	Temperaturüberwachung	Temperaturschwankungen müssen weitgehend vermieden werden. Ggf. Min-Max-Thermometer fordern.	Anh. III Abschn. X Kap. I Nr. 2 VO (EG) 853/2004
4.2.	Korrekturmaßnahmen	Ggf. geeignete Korrekturmaßnahmen ergreifen.	
5.	Reinigung und Desinfektion		
5.1.	Reinigung und ggf. Desinfektion	Ggf. dokumentiert, ggf. kontrolliert.	§ 3 LMHV, Anh. II Kap. I Nr. 2 c VO (EG) 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
6.	Warenein- und -ausgangskontrolle		
6.1.	Ggf. Arbeitsanweisungen	Bei Beschäftigung von Fremdpersonal angezeigt	
6.2.	Warenein- und -ausgangskontrollen	Durchführung und Dokumentation	
6.3.	Nachweis TNP	Nachweis über Verbleib von TNP	
7.	Personal inkl. Ausrüstung		
7.1.	HWB mit Warm- und Kaltwasser, Reinigungsmittel, hyg. Händetrocknung	An geeigneten Standorten. Vor-Ort-Entscheidung!	Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) 852/2004
7.2.	Saubere, geeignete Arbeitskleidung	Bzw. ggf. Schutzkleidung	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004
7.3.	Ggf. Umkleidemöglichkeit	Evtl. bei Beschäftigung von Fremdpersonal.	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) 852/2004
7.4.	Toiletten belüftet, ohne direkten Zugang zu LM-Räumen	Mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss.	Anh. II Kap. I Nr. 3 + 6 VO (EG) 852/2004
7.5.	Schulungsprogramm für Personal	Entsprechend ihrer Tätigkeit.	Anh. II Kap. XII VO (EG) 852/2004
8.	Rückverfolgbarkeit		
9.	Überwachung der Arbeits- und Betriebsabläufe bzw. HACCP-Konzept		
10.	Einrichtung und Ausrüstung		
10.1.	Anlagen u. Geräte sauber, in gutem Zustand		Anh. II Kap. V VO (EG) 852/2004
11.	Schädlingsbekämpfung		
11.1	Bekämpfung angemessen und wirksam	Ggf. durch Fremdfirma	Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) 852/2004

Prüfliste Eiaufschlagbetriebe bzw. Eiprodukte-Herstellung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Allgemeine Hygieneanforderungen nach VO (EG) 852/2004		
1.1	Räume hygienisch und baulich in Ordnung	In angemessenem Zustand.	§ 3 LMHV, Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) 852/2004
1.2	Boden, Wände, Türen leicht zu R + ggf. D		Anh. II Kap. II Nr. 2 Buchstabe VO (EG) 852/2004
1.3	Anlagen u. Geräte sauber, in gutem Zustand		Anh. II Kap. V VO (EG) 852/2004
1.4	Hygienischer Zugang	Wechsel Schuhe / Schutzkleidung bzw. „Hygieneschleuse“	
1.5	Belüftung und Beleuchtung angemessen		
1.6.1	Verpackungsmaterial sauber gelagert		§ 3 LMHV, Anh. II Kap. X Nr. 1 VO (EG) 852/2004
1.6.2	Verpacken in geeigneter Weise und hygienisch		
1.7	Reinigung und Desinfektion	R+D-Plan, Durchführung und Kontrolle dokumentiert	
1.8	Schutz vor Kontamination und Schädlingen	Schädlingsbekämpfung ggf. durch Fremdfirma	Anh. II Kap. IX Nr. 2, 3, 4 VO (EG) Nr. 852/2004
1.9	Abfälle umgehend aus LM-Räumen entfernt	Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse u.a. Abfälle in verschließbaren Behältern. Entsorgung ggf. gemäß VO (EG) Nr. 1774/2002, Nachweispflicht!	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004, VO (EG) Nr. 1774/2002
2.	Warenein- und ausgangskontrolle		
2.1	Warenein- und ausgangskontrolle gewährleistet	Ggf. Arbeitsanweisungen vorhanden	
2.2	Durchführung und Dokumentation		
3.	Trennung von Arbeitsgängen		
3.1	1. Ggf. Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier 2. Aufschlagen der Eier 3. Andere als in 1. und 2. genannte Vorgänge	Zu 2.: Zur Gewinnung des Eininhalts und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil I. VE (EG) 853/2004
4.	Rohstoffe für die Herstellung von Eiprodukten		
4.1	<input type="checkbox"/> Eier aus eigener Produktion <input type="checkbox"/> Eier aus Fremdproduktion		

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.2	Hygienisch gelagerte Rohstoffe (Eier)	Entsprechend Nr. 2.1 bis 2.4 der Prüfliste Eierpackstelle	
4.2	Schale voll entwickelt, unbeschädigt	Knickeier dürfen verwendet werden. Bedingungen beachten.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil II. Nr. 1 VO (EG) 853/2004
4.3	Flüssigei aus zugelassenen Betrieben	Flüssigei muss gemäß Anh. III Abschn. X Teil III Nrn. 1 - 4 + 7 VO (EG) 853/2004 gewonnen worden sein.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil II. Nr. 2 VO (EG) 853/2004
4.	Besondere Hygienevorschriften für die Herstellung von Eiprodukten		
4.1.	Nur saubere, trockene Eier zum Aufschlagen	Kontaminationen werden vermieden.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III. Nr. 1 + 2 VO (EG) 853/2004
4.2.	Trennung Be-/Verarbeitung von Nicht-Hühnereiern	Eier (außer von Hühnern, Puten oder Perlhühnern), sind getrennt zu verarbeiten. Ausrüstungen sind zu R + D ehe wieder Eier von Hühnern etc. behandelt werden.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III. Nr. 3 VO (EG) 853/2004
4.3.	Eiiinhalt nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen		Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III. Nr. 4 VO (EG) 853/2004
4.4.	Nach dem Aufschlagen unverzügliche Weiterverarbeitung.	Mikrobiologische Gefahren auf Mindestmaß reduziert. Für Verarbeitung unzulänglicher Partien Bedingungen beachtet. Genussuntaugliche Partien denaturiert.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III. Nr. 5 VO (EG) 853/2004
4.5.	Flüssigei einfrieren oder bei max. + 4 °C lagern	Sofern nicht sofort verarbeitet wird. Bei +4 °C max. 48 h Lagerzeit vor Verarbeitung.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III. Nr. 7 VO (EG) 853/2004
4.6.	Nicht-stabilisierte Produkte auf max. + 4 °C abgekühlt und gelagert.	Stabilisiert auf Haltbarkeit bei Raumtemperatur	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III. Nr. 8 VO (EG) 853/2004
4.7.	TK-Produkte unmittelbar nach Bearbeitung eingefroren.		Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III. Nr. 8 VO (EG) 853/2004
5.	Temperatur		
5.1.	Temperaturüberwachung	Solltemp. festgelegt, Messung und Dokumentation	
5.2.	Korrekturmaßnahmen	Maßnahmen festgelegt und Dokumentation	
6.	Personal inkl. Ausrüstung		
6.1.	HWB mit Warm- und Kaltwasser, Reinigungsmittel, hyg. Händetrocknung	An geeigneten Standorten. Vor-Ort-Entscheidung!	Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) 852/2004
6.2.	Saubere, geeignete Arbeitskleidung	Bzw. ggf. Schutzkleidung	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004
6.3.	Ggf. Umkleidemöglichkeit	Bei Beschäftigung von Fremdpersonal	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) 852/2004
6.4.	Toiletten mit Belüftung	Kein direkter Zugang zu Produktionsräumen! Mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss.	Anh. II Kap. I Nr. 3 + 6 VO (EG) 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
6.5.	Schulungsprogramm für Personal	Entsprechend ihrer Tätigkeit.	Anh. II Kap. XII VO (EG) 852/2004
7.	Rückverfolgbarkeit		
8.	Überwachung der Arbeits- und Betriebsabläufe bzw. HACCP-Konzept		
9.	Analysen		
9.1	3-OH-Buttersäure max. 10 mg/kg TM	In unveränderten Eiprodukten. TM = Trockenmasse	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer IV Nr. 1 VO (EG) 853/2004
9.2	Milchsäure max. 1 g/kg TM in Rohstoffen	Bei fermentierten Erzeugnissen entsprechend Wert vor der Fermentierung	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer IV Nr. 2 VO (EG) 853/2004
9.3	Reste von Schalen, Schalenhaut, anderen Teilchen max. 100 mg/kg Eiprodukt		Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer IV Nr. 3 VO (EG) 853/2004
10.	Etikettierung und Identitätskennzeichnung		
10.1	Allg. Anforderungen an Identitätskennzeichen	Nach Anh. Anh. II Abschn. I VO (EG) 853/2004	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer V Nr. 1 VO (EG) 853/2004
10.2	Lagertemperatur und Haltbarkeit	Für Eiproduktsendungen, die nicht für den EZH, sondern als Zutaten für andere Erzeugnisse bestimmt sind.	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer V Nr. 2 VO (EG) 853/2004
10.3	Flüssigei zusätzlicher Hinweis	„Nicht pasteurisiertes Flüssigei - am Bestimmungsort zu behandeln“ sowie Datum und Uhrzeit des Aufschlagens	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer V Nr. 3 VO (EG) 853/2004
11.	Rückverfolgbarkeit		
12.	Überwachung der Arbeits- und Betriebsabläufe bzw. HACCP-Konzept		

Prüfliste Großküchen

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Wareneingangskontrollen		
1.1	Wareneingangskontrolle	Umgebungs-, Produkt -, Kerntemperatur, MHD / Verbrauchsdatum, Übereinstimmung mit Lieferschein (z.B. Menge, Nämlichkeit), Verpackung, Sauberkeit Sonstiges:	
1.2	Überdachte Laderampe	Bzw. Kontamination durch geeignete Maßnahmen vermieden	
1.3	Anlieferung kühlpflichtiger Lebensmittel zu Betriebszeiten		
1.4	Warenabweisungen (Fremdretouren) mit Begründung dokumentiert		
1.5	Retourenrücknahme und Lagerung ohne Kontamination für LM	Kreuzungspunkte rein / unrein vermieden bzw. durch geeignete Schutzmaßnahmen verhindert	
1.6	Ggf. vorhandene Kreuzungswege werden zeitlich getrennt genutzt.	Oder geeigneter Schutz der Ware (Abdecken)	
2.	Warenausgangskontrolle		
2.1	Warenausgangskontrolle	Messung Kerntemperatur, Dokumentation?	
2.2.1	Retouren mit Begründung dokumentiert	Lagerung bis Rücksendung? Kennzeichnung?	
3.	Vorbereitung		
3.1	Art und Menge hergestellter und abgegebener Portionen	Gesamt: / Extern:	
3.2	Vorbereitungsräume ausreichend groß, übersichtlich, leicht zu reinigen		
3.2.1	Separate Vorbereitung für Fleisch, Fisch und Geflügel vorhanden	Ggf. zeitliche Trennung mit R+D	
3.2.2	Separate Vorbereitung für Obst und Gemüse vorhanden	Ggf. zeitliche Trennung mit R+D	
3.3	Funktionelle Trennung von reinen und unreinen Bereichen gegeben	Händehygiene, getrennte Reinigungsutensilien, ggf. Wechsel der Schutzkleidung	
3.4	Auftauen von TK – Ware erfolgt unter hygienisch einwandfreien Bedingungen, Kreuzkontamination durch Tauwasser ausgeschlossen		

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.	Zubereitung		
4.1	Getrennte Funktionsbereiche für: <input type="checkbox"/> Warme Küche <input type="checkbox"/> Backwaren <input type="checkbox"/> Süßspeisen <input type="checkbox"/> Kalte Küche		
4.2	Nur kurze Standzeiten von Vor- / Zwischenprodukten bei Raumtemperatur	Angemessener Produktionsbeginn verhindert lange Standzeiten von Vor- und Zwischenprodukten bei Raumtemperatur. Anweisung Zwischenkühlung.	
4.3	Trennung rein / unrein im gesamten Produktionsablauf	getrennte Geräte / Reinigungsutensilien, ggf. Wechsel der Schutzkleidung, sorgfältige Händehygiene	
4.4	Arbeitsanweisungen für Behandlung / Verarbeitung bestimmter Lebensmittelgruppen	<input type="checkbox"/> Rohes Fleisch / Gefl. <input type="checkbox"/> Eier bzw. Eiprodukte <input type="checkbox"/> Roher Fisch <input type="checkbox"/> Obst und Gemüse <input type="checkbox"/> Feinkostsalate <input type="checkbox"/> Desserts <input type="checkbox"/> Backwaren	
4.5	Produktions- / Portioniertemp. gemessen und dokumentiert	Systematische Temperaturmessung und Doku	
4.6	Rückstellproben	Empfehlung: Mind. 100 g von jeder Komponente selbst hergestellter, zur Abgabe bestimmter Speisen	
4.6.1	Rückstellproben dauerhaft gekennzeichnet	Bezeichnung der Speise, Entnahmedatum, Probennehmer	
4.6.2	Aufbewahrung übersichtlich mind. 7 Tage bei -18°C		
5.	Geschirrrücklauf		
5.1	Separates Personal für reine und unreine Bereiche		
5.2	Trennung von sauberem und unsauberem Geschirr		
5.3	Kreuzung Geschirrrücklauf und Speisenzubereitung vermieden	Oder zeitliche Trennung und R+D	
5.4	Spülbereich räumlich getrennt von der Speisenzubereitung	Ggf. zeitliche Trennung	
5.5	Geschirrabräumen und Abfallentsorgung erfolgt auf unreiner Seite		

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
6.	Geschirrspülmaschine		
6.1	Funktion der Spülmaschinen sichergestellt (Dosierung Reinigungsmittel, Laufzeit, Temperatur) , mit Kontrolle + Doku Temperatur	R-Mittel-Dosierung, Laufzeiten u. Temperaturen eingehalten und überwacht. Reinigung bei + 60 bis + 65 °C, Nachspülen bei + 80 bis + 85 °C, tägl. Reinigung	
6.2	Funktionskontrollen regelmäßig durchgeführt und dokumentiert	Empfehlung: nach DIN 10510 bis 10512	
7.	Lagerung		
7.1.	Regelmäßige Lagerkontrolle (Art / Turnus)	Jeweils angeben.	
7.2	Lagerräume ausreichend groß, übersichtlich und gut zu reinigen		
7.3	Hygienische Lagerung offener Lebensmittel (LM)	in verschlossenen Behältern oder abgedeckt; nicht direkt auf dem Boden	
7.4	LM-Lagerung entsprechend ihrer Temperaturanforderungen		
7.5	Überprüfung der Lagertemperatur und Dokumentation		
7.6	Anweisungen zum Umgang mit abgelaufener / verdorbener Ware		
7.7	Trockenlager vorhanden	Empfehlung T: + 16 bis + 20 °C, RLF: 60 bis 70 %	
7.8	Datum bei Anbruch von Packungen dokumentiert		
7.9	Anzahl und Funktion der Tief- / Kühlräume Sofern keine einzelnen Räume vorhanden, Kontaminationen durch geeignete Maßnahmen verhindert.	Ggf. Temperaturempfehlungen der Hersteller beachten. Ansonsten empfohlene Temp. für Räume: KR Fleisch (T: 0 bis + 4 °C) KR Molkereiprodukte (T: + 4 bis + 8 °C) KR Obst, Gemüse (T: + 6 bis + 8 °C) Vorkühlraum (T: + 4 bis + 8 °C) Tages-KR zubereitete Speisen (T: + 4 bis + 7 °C) Tiefkühlraum/-schränke/-truhen (T: unter -18 °C)	
7.10	Art der Temperaturüberwachung		
8.	Transport / Verteilung		
8.1	Arten der Speisenverteilung:		
8.2	Geeignetes Transportsystem vorhanden	Transportart intern / extern, Dauer der Belieferung	
8.2.1	LM-Transport in geschlossenen Behältern bzw. vollständig abgedeckt		

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
8.2.2	LM entsprechend ihrer Temperaturanforderungen transportiert		
8.3	Portioniertemperatur + 80 °C	Empfehlung	
8.4	Warmhaltung bei mindestens + 65 °C <u>und</u> für maximal 3 Stunden	Empfehlung, ggf. Leitlinien beachten	
8.4.1	Warmhaltung wird geprüft und dokumentiert (Ausgabetemperatur)		
8.5	Kühlpflichtige Speisen bis zur Verteilung bei + 7 °C gelagert <u>und</u> Abgabe zum Verzehr binnen 30 Min nach Überschreiten der + 7 °C		
9.	Abfallentsorgung		
9.1	Abfälle so rasch wie möglich aus Küchenbereich entfernt		
9.1.1	Abfälle in verschließbaren Behältern (leicht zu R+D) gelagert		
9.2	Separate Abfallsammelräume sauber und frei von Tieren bzw. Schädlingen; ggf. Kühlung		
9.3	Anweisungen zum sachgerechten Umgang mit Abfällen		
9.3.1	Speisereste werden entsorgt		
9.3.2	Küchen- und Speiseabfälle, die über eine Biogas- oder Kompostieranlage entsorgt werden, gelten als Material der Kategorie 3 gem. VO (EG) Nr. 1774/2002.		
9.4.1	Handelspapiere vollständig	elektronische Handelspapiere in angemessener Zeit vorlegbar	
9.4.2	Aufzeichnungen zur Entsorgung		nach § 9 TierNebV
9.5	Sammelbehälter gekennzeichnet	„Material der Kategorie 3“ / „Küchen- und Speiseabfälle“	
10.	Personalhygiene		
10.1	Umkleiden für Küchenpersonal vorhanden	Schwarz-Weiß-Trennung	
10.2	Kein Zutritt unbefugter Personen zum Küchenbereich		
10.3	Zutritt zum Küchenbereich stets in geeigneter Schutzkleidung		
10.4	Hygieneverhalten des Küchenpersonals einwandfrei	Persönliche Sauberkeit, hyg. Umgang mit LM, angemessener Wechsel der Schutzkleidung	
10.5	Geeignete Anweisungen zur Händehygiene vorhanden		

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
10.6.2	Funktionstüchtige Handwaschbecken an geeigneten Positionen		
10.6.3	Sofern Einmalhandschuhe verwendet werden, geeignete Arbeitsanweisungen erstellt und befolgt.		
11.	Reinigung und Desinfektion (R&D)		
11.1	Verantwortliche Person / Ansprechpartner:	Ggf. beauftragte Fremdfirma	
11.2.1	R&D-Plan vorhanden (Art, Umfang, Häufigkeit, Zuständigkeit)		
11.2.2	Speziell zu behandelnde Geräte / Gegenstände aufgeführt	Incl. Spülmaschine mit Sieben, Transportwägen	
11.2.3	Durchgeführte R&D dokumentiert / Checklisten		
11.3	Sicherheitsdatenblätter für R&D-Mittel vorhanden		
11.4	R&D-Mittel für den Lebensmittelbereich geeignet	z.B. DVG-Liste	
11.5	Herstellung der Gebrauchslösung bekannt		
11.6	Ggf. getrennte Putzutensilien für verschiedene Funktionsbereiche	Putzlappenproblematik! Utensilien müssen sauber sein!	
11.7	Lagerung R&D-Mittel und -Geräte getrennt von LM		
11.8	Optische Reinigungskontrolle durch den Betrieb durchgeführt		
11.9	Mikrobiologische Reinigungs- und Desinfektionskontrolle des Betriebes		
11.9.1	Wird durchgeführt: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nicht erforderlich aufgrund der Betriebsart	Ggf. Häufigkeit angeben	
11.9.2	<input type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl <input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> Sonstige:		
11.9.3	<input type="checkbox"/> eigenbetrieblich (wie / wo?) <input type="checkbox"/> externes Labor		
11.9.4	Ergebnisse vorhanden		
11.9.5	Maßnahmen bei Abweichung (inkl. Dokumentation)		

Prüfliste Eigenkontrollen

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Reinigung und Desinfektion (R+D)		
1.1.	R+D-Plan (Wer - wo - wie - womit - wann)	Externe Firma oder betriebsintern? Sicherheitsdatenblätter vorhanden?	ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchst. b + e VO (EG) 852/2004
1.2.	R+D-Durchführung dokumentiert		
1.3.	Optische R+D-Kontrolle durchgeführt und dokumentiert	1. Verantwortlicher benannt 2. Räume / Geräte aufgeführt 3. Gesondert zu reinigende Geräte aufgeführt? 4. Ergebnis dokumentiert 5. Korrekturmaßnahmen dokumentiert?	ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) 852/2004
1.4.	Mikrobiologische R+D-Kontrolle durchgeführt und dokumentiert	1. Probenahmeplan vorhanden 2. Ergebnisse dokumentiert 3. Frequenz der Kontrolle angeben 4. Auf was wird untersucht (GKZ, Entero., Sonstige) 5. Korrekturmaßnahmen dokumentiert? 6. Welche Korrekturmaßnahmen? Erfolg?	Ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) 852/2004
2.	Schädlingsbekämpfung		
2.1.	Schädlingsbekämpfungs-Plan (Wer - wo - wie - womit - wann)	Externe Firma oder betriebsintern? Dokumentation vorhanden?	ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchst. b + e VO (EG) 852/2004
2.2.	Köder- und Fallenauslegeplan, Sicherheitsdatenblätter	1. Art der bekämpften Schädlinge 2. Anzahl und Kennzeichnung der Köder/Fallen	ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchst. b + e VO (EG) 852/2004
2.3.	Überwachungs- bzw. Bekämpfungsmaßnahmen durchgeführt	Kontrollfrequenz, Ergebnisse, Maßnahmen, Nachkontrollen, ggf. dokumentiert	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst. c VO (EG) 852/2004, Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchst. b + e VO (EG) 852/2004
2.4.	bauliche Maßnahmen gegen Schädlingsbefall	1. Insektengitter oder Fenster nicht zu öffnen 2. Außentüren schließen bündig 3. Abfallsammelräume und Gullies schadnagersicher	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.	ggf. Temperaturkontrollen		
3.1.	Solltemp., Grenzwerte und Korrekturmaßnahmen festgelegt	Havarieplan vorhanden	Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchst c und d, Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst d letzter Teilsatz VO (EG) 852/2004
3.2.	Durchführung dokumentiert	Abweichungen prüfen	Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe c und d sowie Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe d VO (EG) 852/2004
3.3.	Messung: <input type="checkbox"/> händisch <input type="checkbox"/> EDV-gestützt <input type="checkbox"/> Alarmsystem	Messfrequenz? Eichung / . Kalibrierung erfragen, ggf. anraten. Alarmsystem Auslösung bei welchem Grenzwert? Wer wird wie alarmiert? Maßnahmen bei Alarm?	Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe c und d sowie Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe d VO (EG) 852/2004
4.	Mikrobiologische Untersuchungen allgemein (im Detail siehe Nr. 10)		
4.1.	Schlachtkörper	Nach 30 Wochen mit gutem Ergebnis Reduktion auf 14tägig, mit behördlicher Genehmigung nach Risikoanalyse auch seltener möglich, siehe UMS 18.12.2006	Frequenz Anh. I Kap. 3.2 vierter Absatz, letzter Unterabsatz, Plan nach Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1 VO (EG) 2073/2005
4.2.	Hackfl. / Sep.fl. / Fleischerzeugnisse		VO (EG) 2073/2005
4.3.	R+D-Kontrolle (Arb.flächen, Geräte, Personal)	Personal-Stuhlproben ohne Rechtsgrundlage	
4.4.	Trinkwasser	Einhaltung der TrinkwV-Grenzwerte kann LMU nur durch Mibi-Untersuchungen prüfen und gewährleisten.	Anh. II Kap. VII VO (EG) 852/2004 und §§ 4 - 8 TrinkwV.
4.5.	Dokumentation Probenahme, Ergebnisse, Korrekturmaßnahmen	1. Probenahme intern / extern? 2. Untersuchung eigenes / externes Labor? 3. Probenahmeintervalle? Wechselnder Wochentag? 4. Auswertung / Interpretation der Ergebnisse? 5. Korrekturmaßnahmen festgelegt? 6. Havariekonzept vorhanden?	
5.	Schulung des Personals/Qualifikationsnachweise		
5.1.	Gesundheitszeugnis, Erst-/Folgebelehrungen	Frequenz der Belehrungen? Referent? Teilnehmer?	§ 43 Abs. 1 bis 5 IfSG
5.2.	Lebensmittelhygiene-Schulung	Schulungsfrequenz? Referent? Teilnehmerliste? Inhalt? Erfolgskontrollen? Doku ohne Rechtsgrundlage.	Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) 852/2004
5.3.	ggf. Sachkundenachweis	hier oder in Prüfliste Tierschutz	§ 4 Abs. 2 TierSchIV, § 4 Abs. 1a TierSchG

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
6.	Rückverfolgbarkeit		Art. 18 VO (EG) 178/2002
6.1.	Rückverfolgbarkeit gewährleistet	1. Name und Anschrift aller Lieferanten und Abnehmer 2. Art, Identifikation/Code der Produkte (An- / Abgabe) 3. Datum, Menge an-/abgegebener Waren	Art. 18 VO (EG) 178/2002
6.2.	Kontrolle Warenein- / -ausgang durchgeführt u. dokumentiert	Temperatur, MHD/Verbrauchsdatum, Verpackung, etc. Warenein-/ausgangsprotokoll dem Lieferschein zuzuordnen?	
6.3.	Retouren und ggf. Maßnahmen dokumentiert		
6.4.	Bestands- (VVV) bzw. Schlachtviehregister	Schlachtviehregister nur bei eigener Schlachtung	§ 24 c VVVO
7.	HACCP-Konzept	Nicht in handwerklich strukturierten Schlachtbetrieben!	Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren ...
7.1.	Konzept vorhanden, plausibel, stets aktualisiert	Prozessanalysen mit Fließdiagramm, CP / CCP-Differenzierung und -Festlegung vollständig vorhanden? An mind. einem Produkt prüfen.	Siehe auch Art. 4. Art. 5 Abs. 3 sowie Art. 7 Abs. 1 und 2 VO (EG) 2073/2005
7.2.	CCP Dokumentation vollständig	CCPs durch Gefahr, Überwachungsverfahren und -frequenz, Grenzwert, Korrekturmaßnahmen definiert?	
8.	Nachweise TNP-Entsorgung einschl. SRM	Register nach VO (EG) 1774/2002 bzw. § 9 Abs. 5 TierNebV	Art. 7 Abs. 1 und Art. 9 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Kap. IV Buchstabe a + b , Kap. V VO (EG) 1774/2002
8.1.	Anfall von <input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3	Nachweise geordnet, fortlaufend geführt. 2 Jahre aufbewahren. Nachweise über Art, Menge, Verbleib des K1-Mat.	§ 21 Abs. 2 und 4 Tier-LMHV
8.2.	Handelspapiere vollständig	elektronische H. vorlegen lassen	§ 9 Abs. 1 TierNebV, Anh. II Kap. III VO (EG) Nr. 1774/2002
8.3.	Aufzeichnungen (Datum, Materialart, Menge, Versender, Transporteur, Empfänger)	TierNebV: Handelspapiere chronologisch geheftet. VO (EG) 1774/2002: Handelspapiere+ Aufzeichnungen parallel führen.	§ 9 Abs. 5 TierNebV, Art. 9 Abs. 1 i.V.m. Anh. II Kap. IV Buchstabe b VO (EG) 1774/2002
9.	Nachweise technische Wartung / Funktionsprüfung		

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
10.	Mikrobiologische Kriterien nach VO (EG) 2073/2005		
10.1	Lebensmittelsicherheitskriterien		Art. 2 Buchstabe c VO (EG) 2073/2005
	Lebensmittel: <i>Listerien</i>	Regelmäßige Untersuchung nicht sinnvoll bei: wärmebehandelten LM; unzerkleinertem frischem Obst / Gemüse (nicht Keimlinge!); Brot, Kekse usw.	Art. 3 Abs. 2, Art. 5 Abs. 2 sowie Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.1, 1.2 und 1.3 VO (EG) 2073/2005. Anh. II VO (EG) 2073/2005
	Hackfleisch / Fleischzubereitungen: <i>Salmonella</i>	Frequenz: wöchentlich, alternierender Wochentag. Nach 30 Wo befriedigend, kann auf 14-tägig reduziert werden.	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.4, 1.5, 1.6, Anh. 1 Kap. 3 Nr. 3.2 VO (EG) 2073/2005, auch VO (EG) 853/2004
	Sep.fl. (Nr. 3-Verfahren): <i>Salmonella</i>	Frequenz: wöchentlich, alternierender Wochentag	Art. 7 Abs. 3, Anh. 1 Kap. 3 Nr. 3.2 VO (EG) 2073/ 2005
	Fleischerzeugnisse (Rohverzehr): <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.8 VO (EG) 2073/2005
	Fleischerzeugnisse (Geflügel): <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.9 VO (EG) 2073/2005
	Gelatine und Kollagen: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.10 VO (EG) 2073/2005
	Käse, Butte, Sahne: <i>Salmonella</i>	Aus Rohmilch oder past. Milch	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.11 VO (EG) 2073/2005
	Milch- / Molkepulver: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.12 VO (EG) 2073/2005
	Eiscreme: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.13 VO (EG) 2073/2005
	Eiprodukte u. roheihaltige LM: <i>Salmonella</i>	Roheihaltige, verzehrsfähige Lebensmittel	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.14 + 1.15 VO (EG) 2073/2005
	Gekochte Krebs- und Weichtiere, lebende Muscheln, u.a.: <i>Salmonella, E. coli</i>	Auch: Stachelhäuter, Manteltiere, Schnecken	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.16, 1.17, 1.25 VO (EG) 2073/2005
	Käse, Milch- / Molkepulver: <i>Staphylokokken-Enterotoxine</i>	Gemäß Kriterien für koagulase-pos. Staph. Kap. 2.2	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.21 VO (EG) 2073/2005
	Fischereierzeugnisse	Fischarten, bei denen ein hoher Histidingehalt auftritt.	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.26 + 26 VO (EG) 2073/2005
10.2	Prozesshygienekriterien		Art. 2 Buchstabe d VO (EG) 2073/2005
10.2.1.	Fleisch und Fleischerzeugnisse		
	Schlachtkörper: GKZ, <i>Enterobacteriaceae</i>	destruktives od. nicht ~ Verfahren. 4 Stellen / Schlachtkörper	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.1 und 2.1.2 VO (EG) 2073/2005

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	Schlachtkörper: <i>Salmonella</i>	mind. 100 cm ² , Kratzschwammverfahren gemäß ISO 17604. Kratzschwämme im Laborbedarfshandel.	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.3 und 2.1.4 VO (EG) 2073/2005
	Gefl.schlachtkörper: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.5 VO (EG) 2073/2005
	Hackfleisch: GKZ, <i>E. coli</i>		Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.6 VO (EG) 2073/2005
	Sep.fl. (Nr. 3-Verfahren): GKZ, <i>E. coli</i>	Frequenz: wöchentlich, alternierender Wochentag.	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.7 VO (EG) 2073/2005, Nr. 3-Verf.: Anh. III Abschnitt V Kap. III Nr. 3 VO (EG) 853/2004
	Fleischzubereitungen: <i>E. coli</i>	Frequenz siehe Hackfleisch GKZ, <i>E. coli</i>	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.8 VO (EG) 2073/2005
10.2.2.	Milch und Milcherzeugnisse		
	Milch und sonstige flüssige Milcherzeugnisse: <i>Enterobacteriaceae</i>	Pasteurisierte Milch und -erzeugnisse	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.1 VO (EG) 2073/2005
	Käse: <i>E. coli</i>	Käse aus wärmebehandelter Milch oder Molke	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.2 VO (EG) 2073/2005
	Käse oder Weichkäse: <i>Koagulasepositive Staphylokokken</i>	Käse aus Rohmilch, (Weich-) Käse aus wärmebehandelter oder pasteurisierter Milch	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.3 + 2.2.4 + 2.2.5 VO (EG) 2073/2005
	Butter und Sahne: <i>E. coli</i>	Aus Rohmilch oder unter Pasteurisierungstemp. wärmebehandelte Butter / Sahne.	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.6 VO (EG) 2073/2005
	Milch - und Molkepulver: <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Koagulasepositive Staphylokokken</i>		Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.7 VO (EG) 2073/2005
	Speiseeis: <i>Enterobacteriaceae</i>	u.ä. gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.8 VO (EG) 2073/2005
10.2.3.	Eiprodukte		
	Eiprodukte: <i>Enterobacteriaceae</i>		Anh. I Kap. 2 Nr. 2.3 VO (EG) 2073/2005
10.2.4.	Fischereierzeugnisse		
	Erzeugnisse von gekochten Krebs- und Weichtieren: <i>E. coli</i> , <i>Koagulasepositive Staphylokokken</i>	ohne Panzer bzw. Schale	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.4 VO (EG) 2073/2005