



HANDBUCH ZUR EIGENKONTROLLE FÜR BÄUERLICHE SCHLACHT-, ZERLEGE- UND VERARBEITUNGSBETRIEBE

Auszug aus der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis
und die Anwendung der Grundsätze des HACCP
bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern,
Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern
sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen -
ergänzt mit praktischen Tipps und Dokumentationsvorlagen.

INHALTSVERZEICHNIS

I. Ziel	3
II. Rechtslage	3
1. RECHTSQUELLEN	3
2. GELTUNGSBEREICH	3
3. VERANTWORTUNG, ZUSTÄNDIGKEIT	3
<i>BETRIEBSBESCHREIBUNG/STAMMDATENBLATT</i>	<i>5</i>
III. Betriebsstätten	6
1. GRUNDRISSPLAN (SKIZZE), GRUNDAUSSTATTUNG DES BETRIEBES	6
<i>CHECKLISTE ANFORDERUNGEN BAULICHE GRUNDAUSSTATTUNG.....</i>	<i>6</i>
2. ANFORDERUNGEN AN SCHLACHT- VERARBEITUNGS-, KÜHL- UND LAGERRÄUME	9
<i>CHECKLISTE SCHLACHT-, ZERLEGE- UND VERARBEITUNGSRAUM</i>	<i>10</i>
<i>CHECKLISTE KÜHLRAUM.....</i>	<i>13</i>
<i>AUFZEICHNUNG DES ÜBERSCHREITENS DER KÜHLRAUMTEMPERATUR.....</i>	<i>15</i>
<i>CHECKLISTE REIFERAUM</i>	<i>16</i>
IV. Allgemeine Hygiene	17
1. REINIGUNG UND DESINFEKTION	17
<i>REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN - MUSTER</i>	<i>18</i>
2. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	21
3. SCHULUNG	21
<i>SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT</i>	<i>22</i>
V. Gute Herstellungspraxis	23
1. HYGIENISCHES ARBEITEN	23
2. BETÄUBUNG UND SCHLACHTUNG.....	25
<i>CHECKLISTE BETÄUBUNG</i>	<i>25</i>
3. HERSTELLUNGSABLÄUFE	27
<i>AUFZEICHNUNG DES UNTERSCHREITENS DES GRENZWERTES BEIM</i>	
<i>ERHITZUNGSPROZESS</i>	<i>33</i>
VI. Mikrobiologische Untersuchungen	34
1. UNTERSUCHUNG DER OBERFLÄCHEN VON SCHLACHTKÖRPERN.....	35
2. UNTERSUCHUNGEN VON FRISCHEM FLEISCH.....	37
3. UNTERSUCHUNGEN VON FASCHIERTEM UND FLEISCHZUBEREITUNGEN (AUCH AUS GEFLÜGELFLEISCH)	37
4. UNTERSUCHUNGEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN	37
5. UNTERSUCHUNGEN VON OBERFLÄCHEN DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN	39
VII. Dokumentation und Aufzeichnungen.....	39
Anhang I	41
Anhang II.....	47
Anhang III	51
Probenbegleitschreiben.....	52

I. Ziel

Die EU hat 2004 ein umfassendes Hygienepaket beschlossen, das mit 1.1.2006 in Kraft getreten ist. Ebenfalls seit 1.1.2006 gilt das österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG). Ziel dieser gesetzlichen Bestimmungen ist es, eine größtmögliche Lebensmittelsicherheit zu erreichen.

Jeder Lebensmittelunternehmer muss dazu ein Eigenkontrollsystem einrichten. Die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen“ ist ein Hilfsmittel zur Erstellung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems.

☞ *Dieses Handbuch ist ein Auszug aus der Leitlinie, ergänzt mit praktischen Tipps und Kopiervorlagen. Mit diesem Handbuch kann ein betriebliches Eigenkontrollsystem umgesetzt werden.*

II. Rechtslage

1. Rechtsquellen

Rechtsquellen für die Leitlinie sind die VO (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004.

2. Geltungsbereich

Diese Leitlinie gilt für **bäuerliche Betriebe**,

- die als zugelassene Schlachtbetriebe Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen und Einhufer schlachten, zerlegen und/oder verarbeiten;
- die als zugelassene Herstellungsbetriebe Fleischerzeugnisse aller Tierarten herstellen (z.B. Betriebe, die schlachten lassen und die Schlachtkörper bzw. das Fleisch verarbeiten und ins Ausland oder an Großhändler abgeben)
- die als eingetragenen Lebensmittelunternehmer das Fleisch be- und verarbeiten (z.B. Betriebe, die schlachten lassen und das Fleisch vermarkten bzw. Fleischerzeugnisse herstellen und direkt an den Konsumenten, die Gastronomie oder Großküchen etc. abgeben).

Die Leitlinie gilt nicht für:

- die Schlachtung von Geflügel, frei lebendem Wild, Farmwild und Kaninchen (*eigene Leitlinie in Ausarbeitung*)
- Verkaufsräume, in denen Fleisch be- und verarbeitet wird;
- rituelle Schlachtungen und die Be- und Verarbeitung der daraus hergestellten Produkte.

3. Verantwortung, Zuständigkeit

Der landwirtschaftliche Betrieb ist Lebensmittelunternehmer und damit für die Sicherheit seiner Produkte verantwortlich: von der Herstellung der Rohprodukte bis zum Verkauf. Beim Nachweis pathogener Keime im Produkt ist unverzüglich die zuständige Behörde zu informieren.

Zulassungspflicht besteht für Betriebe, die:

- **Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Einhufer oder Farmwild schlachten;**
- **Fleisch oder Fleischerzeugnisse herstellen und im Ausland oder an Großhändler vermarkten;**

☞ Ein **Antrag auf Zulassung** ist bei der Bezirkshauptmannschaft zu stellen, **wenn** beabsichtigt ist mit der **Schlachtung** von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Einhufern oder Farmwild zu beginnen oder wenn die **Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen an Großhändler oder ins Ausland** geplant ist.

Betriebe, die schon seit mehreren Jahren zugelassen sind, haben **anstelle der Veterinärkontrollnummer nunmehr eine Zulassungsnummer**.

Bei Änderungen ist zu klären, ob die Zulassung weiterhin erforderlich ist oder ob die Eintragung ausreicht. Ist die Zulassung nicht mehr erforderlich, so gibt dies der Betriebsführer der Behörde bzw. dem amtlichen Tierarzt bekannt, womit die Zulassungsnummer verfällt.

Eintragungspflicht (= behördliche Registrierung) besteht bzw. reicht aus für:

- Direktvermarktung von Fleisch, das nicht im eigenen, sondern in einem anderen zugelassenen Betrieb erschlachtet wird;
- die Herstellung und direkte Vermarktung von Fleischerzeugnissen innerhalb Österreichs direkt an Endverbraucher, Gastronomie oder Einzelhandel;

☞ *Eine Eintragung muss nicht beantragt werden, da jeder Landwirt mit seiner LFBIS-Nummer automatisch als Lebensmittelunternehmer eingetragen bzw. behördlich registriert ist.*

Angabe der Zulassungsnummer bzw. des Identitätskennzeichens am Etikett von Produkten:

Die **Zulassungsnummer** bzw. das **Identitätskennzeichen** muss dann am Etikett von **Produkten** angegeben werden, **wenn für die Erzeugnisse bzw. die Vermarktungsform eine Zulassungspflicht besteht**.

In der Praxis trifft das für Erzeugnisse zu, die an den Großhandel oder im Ausland vermarktet werden.

Direktvermarkter die selbst schlachten (Zulassungspflicht bezüglich Schlachtung), verarbeiten und ihre Produkte regional (= Österreich), direkt an den Endverbraucher, die Gastronomie oder Einzelhändler abgeben (Eintragungspflicht bezüglich Verarbeitung und Vermarktung) müssen kein Identitätskennzeichen auf den Etiketten ihrer Produkte anbringen.

BETRIEBSBESCHREIBUNG/STAMMDATENBLATT

Name und Anschrift: **LFBIS-Nr.:**

.....

.....

Telefonnummer:

E-mail:

Zulassungsnummer:

Zulassung für:

Hygieneverantwortlicher:

Baujahr des Schlachtraumes:

Baujahr des Zerlegeraumes:

letzter Umbau:

Anzahl Schlachttiere pro Woche (pro Monat:)

Rinder/Kälber:

Schweine:

andere Tierarten:

.....

Betäubungsmethode:

Schlachttag:

Mitarbeiter bei Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung:

.....

.....

Wasserversorgung: öffentliche Wasserversorgungsanlage Brunnen

Zertifizierungen / Auszeichnungen:

.....

III. Betriebsstätten

1. Grundrissplan (Skizze), Grundausrüstung des Betriebes

Zur Darstellung der Größenverhältnisse ist ein Grundrissplan (Skizze) anzufertigen.

Bei der Planung und Ausgestaltung der Räume ist das Hygienierisiko der Produkte und das zugrunde liegende Arbeitskonzept zu berücksichtigen.

CHECKLISTE ANFORDERUNGEN BAULICHE GRUNDAUSSTATTUNG

Anforderungen an Außenbereiche (nur relevant, wenn Tiere von anderen Betrieben zur Schlachtung angeliefert werden):

trittsicherer Boden und seitliche Abgrenzung bei vorhandenen Treibgängen

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsraum: Bei Betrieben mit stationärer Schlachtung kann der Schlachtraum auch als Zerlegungs- und Verarbeitungsraum dienen, wenn die Arbeitsgänge zeitlich getrennt erfolgen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Reinigungsbereich: Der Bereich zur Reinigung der Geräte bzw. die Reinigung selber sind räumlich oder zumindest zeitlich von der Produktion zu trennen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln: in Bereichen, in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird (kein eigener Raum erforderlich).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial: hygienisch einwandfrei, sodass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (eigener Raum ist nicht erforderlich).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Toiletten: Es darf kein direkter Zugang von Toiletten zu Räumen bestehen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird; Erforderlich sind eine ausreichende Beleuchtung (200 Lux) und Belüftung nach außen und Kleiderhaken für Arbeitskleidung;

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Einrichtungen zur Reinigung der Hände Raum vor oder in der Toilette; vorge-mischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombinierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z.B. Flüssigseife, Einweghandtü-cher, Papierkorb); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Umkleidemöglichkeit: Bei Kleinbetrieben ist kein Umkleideraum erforderlich. Mit der Arbeitskleidung darf nicht durch unreine Bereiche (z.B. Stall, Freifläche) gegangen werden.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Aufbewahrung der Arbeitskleidung: geeigneter, sauberer Ort, damit eine Ver-schmutzung und Kontamination ausgeschlossen wird.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Belüftung der Schlacht- und Verarbeitungsräume: Es muss ausreichend natürlich oder künstlich belüftet werden. Es dürfen keine künstlich erzeugten Luftströme aus einem kontaminierten (z.B. Stall, Dunglagerstätten oder Toilettenanlagen) in einen reinen Bereich erfolgen. Eine ausreichende Be- und Entlüftung ist auch durch Querlüftung gegeben.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Beleuchtung: eine angemessene Beleuchtung ist notwendig (natürlich und/oder künstlich)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Abwassersysteme sind so auszuführen, dass Kontaminationen vermieden werden. Keine Ableitung der Abwässer über den Boden der Arbeitsräume; Stehendes Wasser (z.B. Pfützenbildung) ist zu vermeiden;

 *Neigung des Fußbodens mit einem Abfluss an der tiefsten Stelle empfohlen.*

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Arbeitsplatz bzw. Schrank für den tierärztlichen Dienst bzw. tierärztliche Utensilien: ein eigener Raum ist nicht erforderlich.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Wasserversorgung:

Wasser, das direkt (als Zutat) oder indirekt (z.B. zur Reinigung von Oberflächen) mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss Trinkwasser lt. Trinkwasserverordnung sein.


- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Bezug des Trinkwassers:

- Wasser von einem öffentlichen Wasserversorger gilt automatisch als Trinkwasser und muss nicht vom Lebensmittelunternehmer untersucht werden.
- Wasser, das nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt (z.B. Hausbrunnen oder Quellwasser), ist auf Veranlassung des Lebensmittelunternehmers laut Trinkwasserverordnung untersuchen zu lassen.

Maßnahmen innerhalb des Betriebes:

- Innerhalb des Betriebes muss die Trinkwassereigenschaft aufrecht erhalten bleiben.
- Innerhalb des Lebensmittelbetriebes kann ein Hygienrisiko für Trinkwasser entstehen, wenn es längere Zeit bei Raumtemperatur innerhalb des Leitungssystems stehen bleibt; dadurch können sich Mikroorganismen vermehren.

 *Abhilfemaßnahme: vor Arbeitsbeginn den Wasserhahn aufdrehen, um das stehende Wasser auszuspülen.*

- Ein weiteres Hygienrisiko besteht in der mangelnden Reinigung von diversen Wasserauslässen (z.B. automatisierte Wasserzuführungen in Maschinen) und bei Maschinen zur Herstellung von Brucheis (→ siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan).
- Brauchwasser, das keine Trinkwassereigenschaften aufweisen muss, kann im Lebendviehbereich, für Kühl- und Löschzwecke verwendet werden. Brauchwasserleitungen müssen getrennt von Trinkwasserleitungen und als solche gekennzeichnet sein.

2. Anforderungen an Schlacht- Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerräume

Die Räume müssen so konzipiert und angelegt sein, dass Kontaminationen zwischen und während der Arbeitsgänge vermieden werden und eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

Anhand der nachstehenden Checklisten kann festgestellt und überprüft werden, ob die baulichen und einrichtungsmäßigen Anforderungen am Betrieb entsprechen. **Alle zwei Jahre und nach jeder Veränderung** der Bausubstanz oder der Einrichtung sollen die **Anforderungen mit diesen Checklisten überprüft werden**. Auftretende Mängel sind in angemessener Zeit zu beheben.

Ein und derselbe Raum kann für Schlachtung Zerlegung von frischem Fleisch, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken von Fleischerzeugnissen genutzt werden, wenn folgende Arbeitsschritte zeitlich getrennt erfolgen:

Betäubung und Entblutung



bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen,



Ausnehmen und weiteres Zurichten



Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen



Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet.



Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung



Versand von Fleisch

das **Leeren/Reinigen der Mägen und Därme (zeitliche Trennung** nur nach behördlicher Erlaubnis zulässig);

bei **Rindern, Schafen und Ziegen**: zusätzliche Bestimmungen bezüglich **Spezifiziertem Risikomaterial (SRM)** und Kopffleischgewinnung;

Die **Schlachtung ist von der Zerlegung von frischem Fleisch**, dem Herstellen und dem Aufschneiden/Verpacken stets zeitlich zu **trennen**.


Die **Zerlegung, das Herstellen** und das Aufschneiden/Verpacken kann **gemeinsam** erfolgen, wenn der Raum groß genug ist und sichergestellt wird, dass essfertige Erzeugnisse nicht durch frisches Fleisch oder Zwischenprodukte beeinträchtigt werden.

Vor einer **anderwertigen Nutzung** des Schlachtraumes ist dieser und alle darin befindlichen Einrichtungen und Gegenstände zu **reinigen und zu desinfizieren**.

CHECKLISTE SCHLACHT-, ZERLEGE- UND VERARBEITUNGSRAUM

Fußböden: abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

 *Pfützenbildung vermeiden, keine Bestreuung mit Sägemehl oder ähnlichen Stoffen!*

Abflüsse: müssen abgedeckt und geruchssicher sein; bei Anfall von SRM in der Zerlegung (Wirbelsäule von Rindern ab 2 Jahren, Schädel ab 12 Monate, Wirbelsäule bei Schafen ab 12 Monaten), Sieb mit max. 6 mm – Lochung.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Wände: abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Decken: müssen (leicht) sauber zu halten sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Fenster: leicht zu reinigen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Türen: leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter: leicht zu reinigen und zu desinfizieren, geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln. Gegebenenfalls Konformitätsbescheinigungen für Lebensmittelkontaktmaterialien einholen. Die Lebensmittelunternehmer müssen sich bezüglich des verwendeten Materials oder Gegenstands nachweislich informieren (Einkauf im Fachgeschäft, Homepage).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Betäubungsgerät in Reserve: vorhanden und funktionsfähig

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte: Wasser mind. 82°C oder gleichwertiges System (z.B. Tauchsieder)


- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände: in der Nähe des Arbeitsplatzes; vorgemischtes, handwarmes (ca. 40-45°C) fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel (z.B. Flüssigseife), Mittel zum Händetrocknen (z.B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Beleuchtung an Arbeitsplätzen: ausreichend (540 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

 540 LUX sind für die Fleischuntersuchung erforderlich. Achtung: auch die Farben dürfen durch die Beleuchtung nicht verändert werden!

Belüftung: ausreichend; bei künstlicher Belüftung muss Luftstrom von reinem zum unreinem Bereich geleitet werden.


- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind: müssen getrennt nach Kategorie (1, 2, 3) gekennzeichnet sein (Aufschrift „Kategorie“ oder „Kat.“ Oder „Cat.“+Farbcodierung), wasserdicht und korrosionsfest sein. Vor jeder Wiederverwendung sind die Behälter zu reinigen und zu desinfizieren. SRM ist nach der Entfernung einzufärben. Die Behälter müssen verschlossen sein und können im Freien oder in sauberen Abfallsammelräumen (frei von Ungeziefer) stehen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung:

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

 Aufbewahren der schriftlichen Vereinbarung mit einem zugelassenen Sammel- oder Entsorgungsbetrieb; Aufbewahren der Übernahmebestätigungen bzw. sonstige Unterlagen, aus denen die Abgabe sämtlicher tierischer Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, hervorgeht.

SRM Material, falls vorhanden, wird eingefärbt:

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, sind getrennt zu sammeln und entsprechen zu kennzeichnen.

Kategorie 1 (beispielhaft angeführt):

- Spezifiziertes Risikomaterial (SRM) (einschließlich Tierkörper und Tierkörper Teile, die solches enthalten)
 - Siebreste von der Wiederkäuerschlachtung
 - Material von Tieren, denen verboten Substanzen verabreicht wurden
- Farbcodierung für Kategorie 1 - SCHWARZ und Angabe der Kategorie

Kategorie 2 (beispielhaft angeführt):

- Gülle, Magen- und Darminhalt
 - Siebreste von anderen Schlachtungen als Wiederkäuerschlachtungen
 - Verendete Tiere, die kein SRM enthalten
 - Material von Tieren, die Rückstände von Arzneimitteln und Kontaminanten enthalten
 - beanstandete Tierkörper Teile, sofern sie nicht Kategorie 1 oder 3 sind.
- Farbcodierung für Kategorie 2 - GELB und Angabe der Kategorie

Kategorie 3 (beispielhaft angeführt):


- genusstaugliche Schlachtkörper Teile, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
 - genusuntaugliche Schlachtkörper, sofern sie kein SRM oder Rückstände enthalten oder aus anderen Gründen unter Kategorie 1 oder 2 einzustufen sind
 - genusuntaugliche Schlachtkörper Teile (z.B. Brühwasserlungen)
 - Häute, Hufe, Hörner und Borsten sowie Blut von Nichtwiederkäuern
 - Lebensmittel, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
- Farbcodierung für Kategorie - GRÜN und Angabe der Kategorie

Abwasseranlage: ausreichend, bei Schlachtung Sieb mit max. 6 mm – Lochung; die Abwässer von z.B. Waschbecken, Desinfektionsvorrichtungen sind so abzuleiten, dass kein Spritzwasser auf Fleisch gelangt.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Kühlanlage für Zerlegung: Grundsätzlich ist im **Zerlegeraum** eine Raumtemperatur von höchstens +12° C vorgeschrieben; Dies ist nicht erforderlich, wenn sichergestellt ist, dass die Innentemperatur vom Fleisch während der Zerlegung nicht über +7° C bzw. bei Nebenprodukten nicht über 3°C steigt. (Erleichterung für Betriebe die max. 250 Tonnen Fleisch /Jahr zerlegen).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

 *kleinere Mengen für die Zerlegung aus dem Kühlraum nehmen, damit die Innentemperatur den vorgeschriebenen Grenzwert nicht überschreitet.*

CHECKLISTE KÜHLRAUM

Ein und derselbe Kühlraum kann für die **gemeinsame** Lagerung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen genutzt werden – vorausgesetzt, das frische Fleisch bzw. die Fleischerzeugnisse sind durch eine Umhüllung oder Verpackung (kein Karton) geschützt.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Schlachtkörper, die abgekühlt werden, dürfen **gemeinsam mit Fleisch und Fleischerzeugnissen gelagert** werden, wenn diese durch eine **luftdichte Umhüllung oder Verpackung** (z.B. wasserdampfdurchlässige Wursthülle, Vakuumpackung udgl.) geschützt sind. Bei der schon eingelagerten Ware darf die jeweilige maximale Lagertemperatur nicht überschritten werden.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Größe: ausreichend

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Fußböden: abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

 *Pfützenbildung vermeiden, keine Bestreuung mit Sägemehl oder ähnlichen Stoffen!*

Wände: abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Decken: müssen (leicht) sauber zu halten sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Türen: leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Beleuchtung: ausreichend (100 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Kühlanlage: ausreichende Dimensionierung, damit eine kontinuierliche Temperaturabsenkung des Fleisches und nach der Abkühlung eine Kerntemperatur von max. +7 ° C bzw. der Nebenprodukte von max. +3° C gewährleistet ist. Für Fleischerzeugnisse ist die produktspezifische Temperatur einzuhalten.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Temperaturüberwachung: Minimum/Maximum-Thermometer oder Fernregistrierthermometer im (Tief-)Kühlraum

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

 *Ablesen der Temperatur an jedem Arbeitstag;*

Abweichungen von der maximal zulässigen Temperatur (ausgenommen vordefinierte kurzfristige Abtauphasen) sind mit den gesetzten Maßnahmen aufzuzeichnen.

(Vorläufig) beanstandete Tierkörper: Möglichkeit zur getrennten Kühlung (Abtrennung im Kühlraum oder eigener Kühlraum), damit anderes genusstaugliches Fleisch nicht nachteilig beeinflusst wird. Bei gemeinsamer Lagerung von tierischen Nebenprodukten mit Fleisch müssen die Behälter geschlossen und gekennzeichnet sein, sodass jegliche nachteilige Beeinflussung des Fleisches hintangehalten wird.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Tiefkühlanlage: ausreichend dimensioniert, damit für Lebensmittel, die als „tiefgekühlt“, „tiefgefroren“, „TK-Kost“ bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind, ein Halten der Temperatur von -18° C oder tiefer gewährleistet ist.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Als „**tiefgekühlt**“ gelten nur jene Lebensmittel, die als „**tiefgefroren**“, „**Tiefkühlkost**“, „**tiefgekühlt**“ bzw. „**gefrostet**“ bezeichnet sind. Solche Lebensmittel sind so schnell wie möglich auf max. - 18° C zu bringen und bei - 18 ° C oder einer tieferen Temperatur zu halten.

Ausnahme: Kurzfristiger Temperaturanstieg bis - 15° C beim Versand, örtlichen Vertrieb oder in den Tiefkühltruhen im Einzelhandel. Fleisch das zum Tiefkühlen bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.

Räume, in denen **Lebensmittel gelagert** werden, die als „tiefgekühlt“, „tiefgefroren“, „Tiefkühl-Kost“ bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind, sind mit Temperatur-Aufzeichnungsgeräten auszustatten (Ausnahmen: örtlicher Vertrieb, Einzelhandel). Bei automatischen Temperatur-Aufzeichnungsgeräten in Tiefkühlräumen wird empfohlen, die Temperatur 2x/Stunde aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen sind mind. 1 Jahr lang aufzubewahren.

Als „gefroren“ gilt Fleisch, das auf -12 °C oder darunter abgekühlt wurde.

CHECKLISTE REIFERAUM

Fußböden/Wände/Decken/Türen: leicht zu reinigen

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Beleuchtung: ausreichend (100 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

ordnungsgemäße Lagerung: keine Boden- oder Wandberührung des Lagergutes

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

IV. Allgemeine Hygiene

1. Reinigung und Desinfektion

In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden, die für den Lebensmittelbereich geeignet sind (Herstellerangaben). Die Mittel sind entsprechend der jeweiligen Gebrauchsanweisung hinsichtlich Konzentration, Temperatur und Einwirkzeit zu verwenden.

☞ *Nach Anwendung chemischer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel (ausgenommen Mittel auf Alkoholbasis), unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachspülen!*

☞ *Arbeitsflächen sollen vor Arbeitsbeginn abgetrocknet sein*

Für jedes verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen folgende Informationen vorliegen:

- ✓ Sicherheitsdatenblatt
- ✓ Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit)
- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Vor der Schlachtung/Zerlegung/Herstellung sind insbesondere folgende, für die Hygiene wichtige Punkte **optisch** zu **überprüfen**:

- ✓ **Wassertemperatur im Steribecken** (Anhaltspunkt für Schlachtung: Dampfentwicklung bedeutet ausreichend Temperatur; andernfalls Kontrolle mit einem Thermometer);
- ✓ **Sauberkeit der Schneidwerkzeuge** (Messer, Sägen, Zangen und Maschinen), Fleischhaken, Zerlegetische und Behältnisse etc. ;
- ✓ **Vorhandensein von Seife, Einweghandtüchern und WC-Papier**;
- ✓ **einwandfreier Zustand der Maschinen** (Beschädigungen, Absplitterungen);

☞ *Vervielfältigen Sie die Kopiervorlage für den Reinigungs- und Desinfektionsplan und füllen Sie das Formular „Reinigungs- und Desinfektionsplan Variante 1 oder Variante 2“entsprechend der Gegebenheiten auf ihrem Betrieb aus (in Anlehnung an den Musterplan).*

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN - MUSTER

Räume/ Transportfahrzeuge	Mittel/Einwirkzeit	Name des verwendeten Mittels	Häufigkeit	Anmerkungen
Arbeitsraum/ Gänge, in denen mit offenem Fleisch/Fleischerzeugnissen umgegangen wird				
Fliesen Fußböden, Türen, Roste, Abläufe	Reiniger + Fettlöser		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion, trocknen und lüften
Decken und obere Wände	Reiniger		Nach Bedarf	Reste entfernen, achten auf schmutz, Staubansammlungen, Schimmel und Algen
Messer (vor Fleischuntersuchung)	Wasser 82°C		Nach jedem Tier	Sterilbecken (oder gleichwertige anerkannte Methode)
Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneidbretter, Messer (nach Fleischuntersuchung)	Heißwasser, Reiniger + Fettlöser		je nach Arbeitsablauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr 65°C
Arbeitsflächen	Reiniger Flächendesinfektionsmittel		nach jedem Arbeitsende	
Einrichtungsgegenstände wie Spüle, Waschbecken, Ausguss, Desinfiziereinrichtungen	Heißwasser, Reiniger + Fettlöser		nach Bedarf	
Kühlräume für offenes Fleisch/ Fleischerzeugnisse Kühlstränke	Reiniger Flächendesinfektionsmittel		nach Entleerung, mindestens 1x/ Woche	
Kühlraum für umhülltes oder verpacktes Fleisch/ Fleischerzeugnisse und Tiefkühlräume	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		Nach Bedarf	
Lagerraum	Reiniger		1 x/Monat	
Fleischtransportfahrzeuge	Heißwasser, Reiniger und Desinfektion		nach jeder Vollentladung	

Datum:

Unterschrift:

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN Variante 1
(Erstellung jährlich bzw. bei Änderung der Räume oder der verwendeten Mittel)

zu reinigender Bereich	verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen
Wände, Fußböden, Türen, Roste, Abläufe						
Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneidbretter, Messer						
Arbeitsflächen						
Einrichtungsgegenstände (Washbecken, Ausguss, Desinfiziereinrichtungen, etc.)						
Decken und obere Wände, Fenster						
Kühlräume, Kühlchränke für Fleisch, Fleischerzeugnisse						
Lageraum						
Transportbehälter (Fahrzeug)						

Datum: _____

Unterschrift: _____

2. Schädlingsbekämpfung

☞ *Schädlinge und Haustiere sind am Eindringen in die Betriebsräume zu hindern.*

☞ *Es sind regelmäßig Maßnahmen gegen Flug- und Kriechinsekten und Nager zu ergreifen. Die regelmäßigen Maßnahmen bzw. Kontrollen sind im Schädlingsbekämpfungskontrollblatt einzutragen.*

Mittel zur Schädlingsbekämpfung müssen sicher ausgebracht werden, damit eine Verschleppung und in der Folge eine Kontamination von Lebensmittel verhindert wird.

Folgende **Informationen der verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel** müssen vorliegen:

- ✓ Sicherheitsdatenblatt
- ✓ Gebrauchsanweisung, Aufstellungshinweise
- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

3. Schulung

Personen die mit Lebensmitteln umgehen, müssen regelmäßig bezüglich ihrer Tätigkeit und Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Die Schulungen können durch interne (z.B. Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden. Zur Schulung zählen auch die Weiterbildung durch Fachliteratur, Merkblätter und Fachseminare.

☞ *Durchgeführte Schulungen und Belehrungen sind zu dokumentieren (Teilnahmebestätigung: Name des Teilnehmers, Schulungsthema, Dauer und Vortragende).*

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT

Regelmäßige Maßnahmen gegen Flug-, Kriechinsekten und Nager sind zu ergreifen und zu überprüfen!

Eintragung bei jedem Befall und bei regelmäßigen Kontrollen (auch wenn kein Befall)

Schädling	Raum	durchgeführte Maßnahmen	Intervall der Kontrolle	Datum der Eintragung	Anmerkung
Mäuse (Beispiel)	Verarbeitungsraum	Falle	täglich/ wöchentlich	10.10.2007	Kein Fang (nix drin)

Alle Köder, bei denen bei einem Kontrolldurchgang kein Befall festgestellt wurde, können in einer Zeile zusammengefasst werden.

Datum: _____ Unterschrift: _____

V. Gute Herstellungspraxis

Fleisch-Direktvermarkter sind Lebensmittelunternehmer und damit selbst verantwortlich für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Zur Gewährleistung einer hygienischen Produktion müssen sie nach den Prinzipien der Guten Herstellungs- und Hygienepraxis (GHP) arbeiten. Wesentliche Elemente der GHP sind die Wareneingangskontrolle, die Anlagenkontrolle, die Personalschulung und die Ermittlung und Beherrschung von Gefahren, die von Fleisch und Fleischerzeugnissen ausgehen können.

1. Hygienisches Arbeiten

Grundsätze der Arbeitshygiene bei Schlachtung und Zerlegung

- ✓ Schlachtkörper dürfen mit der äußeren Haut, dem Magen-Darm-Inhalt, Harn, Milch (Euter), Eiter, SRM und sonstigen Verunreinigungen nicht in Kontakt kommen.
⇒ **2-Messer-Technik:** Das 1. Messer wird z.B. durch einen Hautschnitt unrein. Es wird gereinigt und desinfiziert. Während dessen wird mit einem 2. Messer weitergearbeitet. Zwischenzeitliche Reinigung der Hände
⇒ **Schnitt von innen nach außen**
- Verunreinigungen am Schlachtkörper (z.B. Magen-Darm-Inhalt, Milch, Eiter u.s.w.) sind abzutragen und nicht abzuwaschen.
- ✓ Das Abwaschen der Schlachtkörper mit Wasser darf nicht zum Entfernen von Verschmutzungen dienen. **Verschmutzungen** sind großflächig **mit dem Messer abzutragen**.
- ✓ Ein Abspülen der Schlachtkörper darf erst nach der Fleischuntersuchung erfolgen, ausgenommen in Kleinbetrieben, wenn die Fleischuntersuchung nicht unmittelbar nach der Schlachtung durchgeführt wird.
- ✓ Das **Ausrinnen von Magen- und Darminhalt** ist durch eine geeignete Methode zu **verhindern**.
- ✓ Nach jedem Schlachtkörper sowie nach jeder Kontamination sind **Messer, Zangen, Sägen und Hände** zu **reinigen** und zu **desinfizieren**.
- ✓ Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte Innereien dürfen **nicht mit dem Boden** oder mit **Tritt- oder Seitenflächen** von Podesten **in Kontakt kommen**.
- ✓ Zu entfernen und als SRM zu entsorgen sind das Rückenmark bei Rindern und Schafen ab 1 Jahr, Tonsillen und Darm bei Rindern, sowie die Tonsillen und Milz bei Schafen.
- ✓ Untersuchte Schlachtkörper und Nebenprodukte (z.B. Köpfe, Unterfüße, Schwanz, sofern abgetrennt; Innereien, Filz, Nierenstock) dürfen nicht mit nicht-untersuchten Schlachtkörpern und Nebenprodukten in Kontakt kommen. Der **Schlachtkörper** und die **dazu gehörenden Organe** müssen bis zur Fleischuntersuchung aufbewahrt und einander **zuordenbar** sein.
- ✓ Schlachtkörper sind nach der Schlachtung unverzüglich bis zu einer Temperatur von **+7° C** oder weniger abzukühlen. Nebenprodukte zum menschlichen Genuss bis zu **+3° C** oder weniger. Ausgenommen sind Warmtransport oder Warmzerlegung (mit behördlicher Bewilligung, max. 2 Stunden).

- ✓ Messer und Arbeitsflächen, die verunreinigt werden (z.B. Abszesse, Bodenkontakt, sonstige Verunreinigungen), sind vor jeder weiteren Verwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
- ✓ Allenfalls anfallendes SRM (Schädel von über 1 Jahr alten Rindern) ist bei der Zerlegung als SRM zu entsorgen
- ✓ Bei der Gewinnung von Blut für die Lebensmittelherstellung ist zur Vermeidung von Kontamination nur das im Strahl austretende Blut aufzufangen. Der „erste Strahl“ und das nachtröpfelnde Blut sind zu verwerfen.

Grundsätze der Arbeitshygiene bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen

- ✓ Direkter oder indirekter Kontakt zwischen Frischfleisch und Fleischerzeugnissen ist zu vermeiden.
- ✓ Besonderes Augenmerk ist auf den Umgang mit Fleischerzeugnissen nach einem Kritischen Steuerpunkt zu legen, insbesondere beim Aufschneiden und Verpacken (Gefahr der Rekontamination).
- ✓ Kontaminationen durch Witterungseinflüsse, Boden, Schädlingsbekämpfungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie durch Abfälle sind zu vermeiden.

Grundsätze der Personalhygiene

Für Personen in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben und Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen, die **unmittelbar mit frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen** in Berührung kommen gilt:

- ✓ **Arbeitskleidung:** Hose, ein den Oberkörper inklusive Achsel bedeckendes Kleidungsstück (z.B. Mantel, Jacke, T-Shirt), Schuhen und einer Kopfbedeckung, die das Haupthaar umhüllt
- ✓ Die Arbeitskleidung muss am Beginn des Arbeitstages **sauber** und trocken sein (keine sichtbaren Verschmutzungen)
- ✓ Arbeitskleidung darf mit Straßenkleidung nicht in Berührung kommen
- ✓ Während des Schlachtens (bis zur Fleischuntersuchung) ist über der Arbeitskleidung eine Plastikschrürze oder dergleichen zu tragen.
- ✓ Uhren, Schmuck an Armen und Händen, Ohrklips, -stecker sind verboten.
- ✓ Reinigen und desinfizieren der Hände:
 - vor Arbeitsbeginn
 - nach jeder Pause
 - nach jedem WC-Besuch
 - bei Bedarf (siehe Arbeitskleidung)
- ✓ Essen, Trinken und Rauchen ist verboten. Frischfleisch darf nicht angeniest oder angehustet werden.
- ✓ Fingernägel müssen sauber und kurz geschnitten sein. Lackierte oder falsche Fingernägel sind verboten.

 Die Leitlinie zur Sicherung der **gesundheitlichen Anforderungen** an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln ist einzuhalten. (siehe Anhang I)

2. Betäubung und Schlachtung

Für das Verbringen, Unterbringen, Ruhigstellen, Betäuben, Schlachten und Töten von Tieren in Schlachthöfen dürfen nur Personen eingesetzt werden, die über bestimmte Kenntnisse und Fähigkeiten gemäß Tierschutz-Schlachtverordnung verfügen. Als dazu befähigt gelten u.a. Fleischergesellen, AbsolventInnen einer landwirtschaftlichen Fachschule oder Bundeslehranstalt.

Für die rituelle Schlachtung bestehen besondere tierschutzrechtliche Vorschriften (Tierschutzgesetz und Tierschutz- Schlachtverordnung).

CHECKLISTE BETÄUBUNG

1. Bolzenschussbetäubung

Zu überprüfen sind Geräte, korrekter Ansatz der Geräte und Zeitdauer bis zur Entblutung.

Ruhigstellung der Tiere vor der Betäubung: ausreichend, Kopf fixiert

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Bolzenschussapparat: ordentlicher Pflege- und Wartungszustand, Bolzen gerade, vor dem Schuss vollkommen im Schaft, Bolzenrand scharf

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Reservegerät: vorhanden, ordentlicher Pflege- und Wartungszustand

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Patronen: Lagerung trocken, in entsprechender Stärke vorhanden

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Richtiger Ansatz: Kreuzungspunkt zweier gedachter Linien zwischen Augenmitte und Mitte des gegenüberliegenden Hornansatzes, senkrecht zur Stirnfläche, fest angedrückt

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Zeit vom Bolzenschuss bis zum Entblutestich:

- beim Rind max. 60 Sek.
- beim Schwein, hornlosem Schaf, Pferd max. 20 Sek.
- bei behorntem Schaf, Ziege max. 15 Sek.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Betäubungserfolg:

- ✓ Tiere stürzen sofort zusammen
- ✓ keine Aufstehversuche
- ✓ Aussetzen der regelmäßigen Atmung
- ✓ starre, unbewegte Augen
- ✓ kein Lid- und Hornhautreflex
- ✓ keine Reaktion auf Entblutestich

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

2. Elektrobetäubung

Elektrobetäubungsanlage: Gerät zur Impedanzmessung vorhanden, akustisches oder optisches Signal zur Anzeige des Stromflusses vorhanden, Spannungs- oder Strommesser im Sichtfeld der ausführenden Person

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

2.1 Elektrobetäubung - Schwein

korrekter Ansatz der Elektroden: Strom fließt durch das Gehirn, Haut befeuchtet

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Stromstärke: mind. 1,3 Ampere, mind. 4 Sek.; (der Stromstärkeverlauf ist in Betrieben, die mehr als 1000 GVE/Jahr mit dieser Anlage betäuben, ständig aufzuzeichnen und ein Jahr aufzubewahren).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Zeit von der Elektrobetäubung bis zum Entblutestich: max. 10 Sek.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Betäubungserfolg:

- ✓ Erstarren während des Stromflusses
- ✓ Aussetzen der regelmäßigen Atmung
- ✓ steifer Körper für ca. 10 Sek.
- ✓ danach Entspannung und Bewegungen
- ✓ keine gerichtete Bewegung der Augen
- ✓ keine Reaktion auf Entblutestich

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

2.2 Elektrobetäubung - Schaf, Ziege

korrekter Ansatz der Elektroden: Strom fließt durch das Gehirn, Haut befeuchtet, überschüssige Wolle entfernt

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Stromstärke: mind. 1,0 Ampere, mind. 4 Sek.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Zeit von der Elektrobetäubung bis zum Entblutestich: max. 10 Sek.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Betäubungserfolg:

- ✓ Erstarren während des Stromflusses
- ✓ Aussetzen der regelmäßigen Atmung
- ✓ steifer Körper für ca. 10 Sek.
- ✓ danach Entspannung und Bewegungen
- ✓ keine gerichtete Bewegung der Augen
- ✓ keine Reaktion auf Entblutestich

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

3. Herstellungsabläufe

Zur Umsetzung des HACCP-Konzepts bzw. der Guten Herstellungspraxis können die beispielhaften Herstellungsabläufe für die am Betrieb erzeugten Produkte, entsprechend angepasst werden. Die Herstellungsabläufe mit Darstellung der Tätigkeit, kritische Punkte, Vorgaben und Maßnahmen bei Abweichung sind **einmalig zu erstellen** und zu unterschreiben und dienen als Dokumentation der Guten Hygienepraxis.

In der „Leitlinie“ wurde als einziger Kritischer Steuerpunkt „Erhitzen“ für die Produktgruppe „essfertige Brühwürste, Kochwürste, Kochpökelwaren“, festgelegt. Daher ist das Unterschreiten des Temperatur-Grenzwertes beim Erhitzungsprozess im dafür vorgesehenen Formular aufzuzeichnen (für Herstellungsbetriebe $\leq 7,5$ to Fleischerzeugnisse/Woche).

Die Anwendung der HACCP-Grundsätze sowie weitere Hilfsmittel (Ermittlung von Gefahren, Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte) aus der „Leitlinie“ sind im Anhang IV zu finden.

Herstellungsablauf "Rindfleisch, Kalbfleisch"

Tätigkeit	Kritische Punkte	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Lebendtier</div>	Fellverschmutzung	Reinigung vor der Schlachtung	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Transport zur Schlachtung</div>	max. Zeitspanne 2 Stunden	stressarme Verladung und Transport, gute Belüftung erforderlich	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Schlachtung Enthäutung Organentnahme Kühlung</div>	Fallplatz Stichstelle Waschwasser Entfernung von Kopf und Füßen Ausschneiden laktierender Euter Enthäuten Verhindern, das Panseninhalt und Enddarm ausfließen Handbrausen, Spritzwasser	achten auf Sauberkeit hygienische Wasserversorgung: Heißwasser (mind. 60°C für Reinigung, mind. 82°C zur Desinfektion) kein Kontakt Fleisch-Fell ; sauberes Ausweiden innerhalb von 45 Min. keine Kontamination	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Reifung</div>	Absenken der Kerntemperatur → Kühlverlauf	Innereien: 3 °C oder weniger Fleisch: in den ersten 10 Stunden nicht unter 10°C absenken; bis 36 Stunden auf 7 °C	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Reifung</div>	freies Hängen ohne Berührung	Abhängen von Gustostücken u. Edelteilen: Stiere: mind. 10 Tage, Kalbinnen, Ochsen, Beef mind. 7 Tage	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Grobzerlegung Feinzerlegung Portionierung Reifung im Vacpac</div>	Zuschnitt Kerntemperatur vom Fleisch	sehnenfrei u. frei von blutigen Stellen, nicht über 7°C Herstellung von Faschiertem nicht aus Abschnitten aus der Zerlegung (Faschiertes: Verkauf nur am Tag der Herstellung);	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Verpackung</div>	hygienische Umhüllung bzw. Verpackung	Sauberkeit des verwendeten Materials (richtige Kennzeichnung)	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Lagerung Transport</div>	Temperatur für Lagerung und Transport	Fleisch: max. 7°C Faschiertes: max. 4°C	

Datum: _____ Unterschrift: _____

Herstellungsablauf "Schweinefleisch"

Tätigkeit	Kritische Punkte	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
Lebendtier	Verschmutzung	Reinigung der Tiere vor der Schlachtung (Dusche)	
↓			
Transport zur Schlachtung		max. Zeitspanne 2 Stunden stressarme Verladung und Transport, gute Belüftung und ev. Fütterung/Tränke	
↓			
Schlachtung Brühen Enthaaren	sauberer Fallplatz saubere Stichstelle sauberes Brüh- und Waschwasser keine Kontamination durch Spritzwasser verhindern dass Magen- und Darminhalt ausfließen	achten auf Sauberkeit hygienische Wasserversorgung: Heißwasser (mind. 60°C für Reinigung, mind. 82°C zur Desinfektion) Betäubung und Tötung innerhalb von 1 Minute, gute Entblutung	
↓			
Organentnahme Kühlung	sauberes Ausweiden Absenken der Kern-temperatur → Kühlverlauf	Innereien: 3 °C oder weniger Fleisch: 7 °C oder weniger	
↓			
Reifung	freies Hängen ohne Berührung	empfohlene Reifedauer: 3 Tage	
↓			
Grobzerlegung Feinzerlegung Portionierung Reifung im Vacpac	Zuschnitt Kerntemperatur vom Fleisch	sehnenfrei u. frei von blutigen Stellen, nicht über 7°C Herstellung von Faschiertem nicht aus Abschnitten aus der Zerlegung (Verkauf von Faschiertem nur am Tag der Herstellung);	
↓			
Verpackung	hygienische Umhüllung bzw. Verpackung	Sauberkeit des verwendeten Materials, abgedeckt oder verpackt bei Transport und Lagerung; Kerntemperatur max. 7°C (Messstelle Schlögl-Kaiserteil) richtige Kennzeichnung	
↓			
Lagerung Transport	Temperatur für Lagerung und Transport	Fleisch: max. 7°C Faschiertes: max. 4°C	

Datum: _____ Unterschrift: _____

Herstellungsablauf für gepökelte/gesurte Fleischwaren aus Rind-, Lamm-, Schweine-, Gatterwild- und Ziegenfleisch

Tätigkeit	kritische Punkte	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
<pre> graph TD A[gekühlte Fleischstücke] --> B{einreiben mit Nitritpökelsalz} B --> C[Trockenpökeln Stapeln im Fass, schichtweise mit Salz bestreuen] B --> D[Nasspökeln: mit Lake übergießen] C --> E[Durchbrennen: Freihängend trocknen] D --> E E --> F[Weiterverarbeitung, Kalträuchern, Kochen etc.] </pre>	<p>Kerntemperatur pH-Wert</p> <p>Temperatur Dauer Stückgröße</p> <p>Hygienische Lake Stückgröße Dauer</p>	<p>max. 7°C</p> <p>kein PSE/DFE-Fleisch pH 5,4 bis 5,9</p> <p>max. 8°C</p> <p>annähernd gleich große Stücke</p> <p>Lake muss das Fleisch bedecken; Lake frisch ansetzen, (darf nicht trüb sein!), angenehmer Duft 12-15 Salzgrade (=1,2 kg Salz pro 10 kg Lake) 8-18 Tage</p> <p>2-4 Tage bei 6-8°C; relative Luftfeuchtigkeit 70-80%</p> <p>nur Kaltgeräuchertes darf lt. Codex als bäuerliche Qualität gekennzeichnet werden;</p>	

Datum: _____ Unterschrift: _____

Herstellungsablauf für geselchte/geräucherte Fleischwaren aus Rind-, Lamm-, Schweine-, Gatterwild-, Ziegenfleisch

Tätigkeit	kritische Punkte	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
<pre> graph TD A[gesurte (gepökelte) Fleischstücke] --> B[trocken einhängen] B --> C[Kaltrauch 18-20°C Frischluft im Wechsel] C --> D[Trocknung] D --> E[Lagerung] </pre>	<p>Trocknen d. Räuchergutes</p> <p>Temperatur Dauer</p> <p>Temperatur Luftfeuchtigkeit</p> <p>Luftfeuchtigkeit</p>	<p>Hartholzspäne gleicher Größe Abstand vom Ort der Rauchentwicklung zum Räuchergut</p> <p>Kaltrauch: in Intervallen räuchern, 2-10 Tage, Würste: 1-5 Wochen</p> <p>relative Luftfeuchtigkeit langsam auf 78% senken</p> <p>14-16°C; 75% relative Luftfeuchtigkeit</p> <p>10-13°C; 70% relative Luftfeuchtigkeit Frischlufzufuhr!</p>	

Datum: _____ Unterschrift: _____

Herstellungsablauf für Würste aus Rind-, Lamm-, Schweine-, Gatterwild-, Ziegenfleisch

Tätigkeit	kritische Punkte	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
<pre> graph TD A[Rohmaterial ein Teil gekühltes oder angefrorenes Fleisch] --> B[Zerkleinerung] B --> C[Vermischen Eis zusetzen Salz,] C --> D[Kuttern, Restfleisch zugeben Speck gefroren, Zutaten] D --> E[Mischen] E --> F[Füllen, abbinden] F --> G[rohe Bratwürstel Brüh- u. Kochwürste] F --> H{trocknen} H --> I[heiss-räuchern] H --> J[kalt-räuchern] J --> K[Reifung] </pre>	<p>Temperatur</p> <p>pH-Wert</p> <p>Naturdärme-Hygiene</p> <p>Erreichen und Halten der Kerntemperatur</p> <p>Temperatur Dauer</p> <p>Temperatur Luftfeuchtigkeit</p>	<p>genaues Herstellungsprotokoll, Hausrezept</p> <p>Kutter -5—2°C; Wolf<4°C</p> <p>Grenzwerte Codex einhalten: pH-Wert Brät<5,8 Kochsalz min. 2,4% ev. Starterkulturen</p> <p>keine Luft einschlagen</p> <p>Sorgfältig gelagert und hergerichtet</p> <p>rohe Bratwürstel: am selben Tag verkaufen Brüh- u. Kochwürste: 72°C Blutwurst: 80°C Brüh- u. Blutwurst langsam abkühlen</p> <p>30 min bei 55°C</p> <p>Heißräuchern: 120 min bei 70°C und feucht erhitzen bei 90 min und 74°C Kalträuchern bis max. 24 °C</p> <p>nach 4-6 Stunden soll Temperatur des Reifungsraumes erreicht werden, <15°C 75 % rel. Luftfeuchtigkeit im Reiferaum</p>	<p>nochmaliges Erhitzen</p>

Datum: _____ Unterschrift: _____

AUFZEICHNUNG DES UNTERSCHREITENS DES GRENZWERTES BEIM ERHITZUNGSPROZESS

(für Herstellungsbetriebe $\leq 7,5$ to Fleischerzeugnisse/Woche)

Datum	Produkt	Zeitpunkt der Messung und Messergebnis		Nach der Korrektur (Nacherhitzen)	
		Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur

Datum: _____ Unterschrift: _____

VI. Mikrobiologische Untersuchungen

Der Lebensmittelunternehmer muss die Sicherheit der von ihm erzeugten Lebensmittel gewährleisten. Um zu überprüfen, ob Arbeits- und Prozesshygiene ausreichend sind, hat er mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen.

Auf welche Keime und mit welcher Häufigkeit untersucht werden muss, ist teilweise verpflichtend vorgegeben (VO (EG) Nr. 2073/2005), teilweise vom Lebensmittelunternehmer selbst im Rahmen des Eigenkontrollsystems festzulegen.

zu untersuchende Keime und Anzahl der Proben vorgegeben	zu untersuchende Keime vorgegeben – Anzahl der Proben vom Unternehmer festzulegen
Oberflächen von Schlachtkörpern	Faschiertes Fleischzubereitungen Fleischerzeugnisse

1. Untersuchung der Oberflächen von Schlachtkörpern

Probenahmestellen und Probennahme bei der Schlachtkörperuntersuchung:

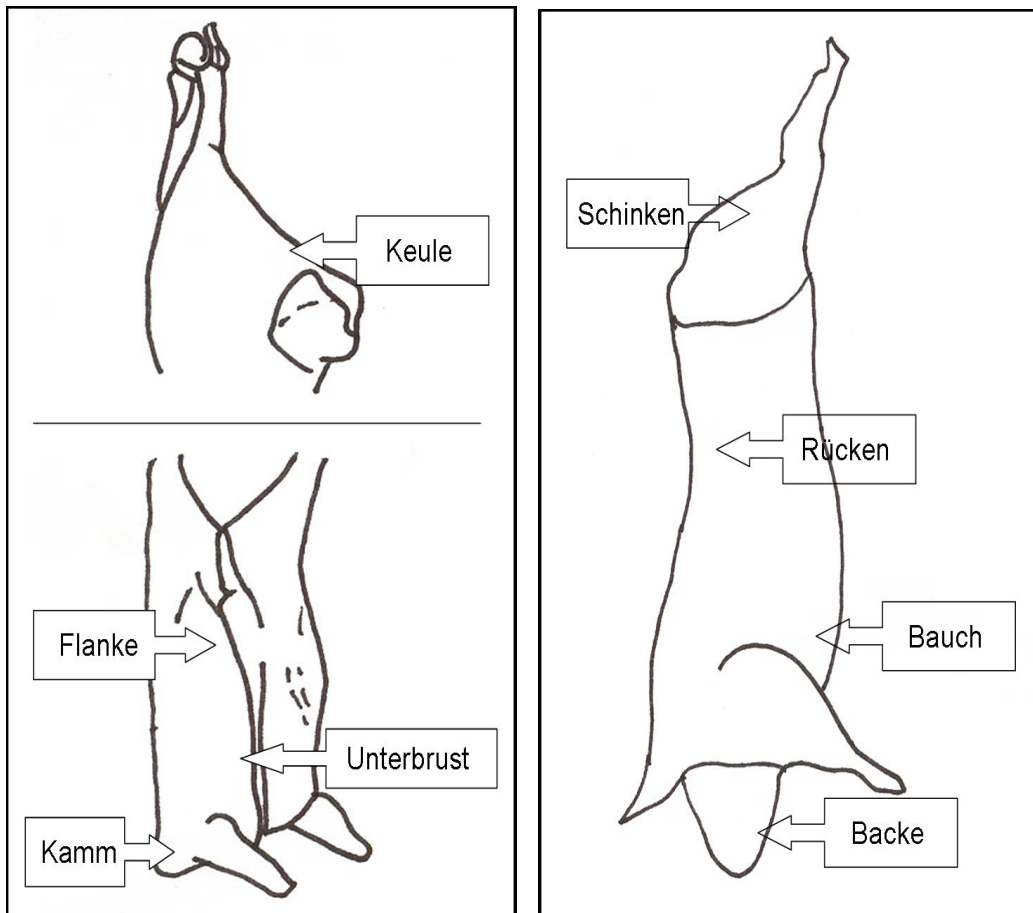


Abbildung 1 - Schlachtkörper Rind

Abbildung 2 - Schlachtkörper Schwein

1. Die **Auswahl** des beprobten Schlachtkörpers muss nach dem Zufallsprinzip festgelegt werden (d.h. im Vorhinein).
2. Die **Einzelproben je Schlachtkörper** sind an **4 verschiedenen Stellen** zu entnehmen und zu 1 Probe zusammen zu führen. Folgende Stellen werden empfohlen:
Rind: Kamm, Unterbrust, Flanke und Keule (Abbildung 1)
Schaf, Ziege: Dünnung, Flanke, Unterbrust und Brust
Schwein: Rücken, Backe, Keule (Schinken) und Bauch (Abbildung 2)
Pferd: Flanke, Unterbrust, Rücken und Keule
3. **Zeitpunkt der Probenahme:** nach dem Zurichten, spätestens im Kühlraum;
4. **Entnahme** der Schlachtkörperprobe: durch den Lebensmittelunternehmer selbst
5. **Untersuchung der Schlachtkörperprobe:** extern oder im eigenen Labor, die Methoden sind in VO (EG) Nr. 2073/2005 festgelegt.
6. Vergleich der Untersuchungsergebnisse mit den Grenzwerten.
7. Feststellung, ob es eine positive oder eine negative Tendenz gibt.

Regelung der Schlachtkörperuntersuchung für kleine Schlachtbetriebe:

GVE-Tabelle (gemäß FIUVO)	GVE
Rinder über 300 kg Lebendmasse und Einhufer	1,00
Andere Rinder	0,50
Schweine über 100 kg Lebendmasse	0,20
Sonstige Schweine	0,15
Schafe, Ziegen	0,10

Keime	Durchschnitt der in den letzten 2 Jahren erschlachteten GVE	Anzahl der Proben/Jahr
Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae;	999 – 500	5 % der im letzten Jahr erschlachteten GVE (= GVE dividiert durch 20)
	499 – 250	4 % der im letzten Jahr erschlachteten GVE (= GVE dividiert durch 25)
Salmonellen	249 – 150	3 % der im letzten Jahr erschlachteten GVE (= 3 mal GVE dividiert durch 100)
	149 – 100	3 Schlachtkörper
	99 – 50	2 Schlachtkörper
	49 – 20	1 Schlachtkörper
	19 – 1	1 Schlachtkörper in 2 Jahren

Wenn sowohl Schweine als auch Rinder, Schafe, Ziegen und/oder Pferde geschlachtet werden, so ist die Probenzahl anteilmäßig nach Stück auf die Tiergattungen aufzuteilen. Die errechnete Probenzahl ist kaufmännisch auf- oder abzurunden.

Werden 149 GVE/Jahr oder weniger geschlachtet und werden sowohl Schweine als auch andere Tiergattungen geschlachtet, so muss jedenfalls mindestens ein Schweine-Schlachtkörper auf Salmonellen beprobt werden.

Beispiel:

Im letzten Jahr wurden 199 GVE geschlachtet: 50 Rinder (=50 GVE), 840 Schweine (=140 GVE) und 90 Schafe (=9 GVE).

$199:100 \times 3 = 5,97 = 6$ Proben.

Die Aufteilung beträgt 50:840:90.

Es wird empfohlen, 1 Rind, 4 Schweine und 1 Schaf zu beproben.

2. Untersuchungen von frischem Fleisch (Teilstücke, Ausgelöstes, Geschnittenes, ...):

Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch sind **nicht vorgeschrieben**. Der Lebensmittelunternehmer trägt jedoch die Verantwortung für die Sicherheit der Produkte und mikrobiologische Untersuchungen stellen ein mögliches Instrument der Überwachung im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar.

3. Untersuchungen von Faschiertem und Fleischzubereitungen (auch aus Geflügelfleisch)

Der Lebensmittelunternehmer legt die Probenanzahl unter Berücksichtigung der produzierten Mengen selbst fest, wenn Faschiertes und Fleischzubereitungen

- ✓ am Ort der Abgabe hergestellt werden;
- ✓ bestimmt sind für die direkte Abgabe an:
 - Endverbraucher
 - Gastronomie
 - Gemeinschaftsversorgung
- ✓ nur am Tag der Herstellung abgegeben werden;


Fleischzubereitungen sind frisches Fleisch (auch zerkleinert),

- dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder
- das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, durch das die Merkmale von frischem Fleisch erhalten bleiben (z.B. Steakmaster).

4. Untersuchungen von Fleischerzeugnissen

Fleischerzeugnisse werden aus der Verarbeitung von Fleisch oder dessen Weiterverarbeitung gewonnen. Beim Schnitt durch den Kern sind die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden.

Empfohlene Mindestuntersuchungshäufigkeit für Betriebe, die maximal 7,5 t Fleischerzeugnisse pro Woche herstellen:

-  *1 Produkt aus der höchsten Risikogruppe pro Jahr. Sind mehrere Produkte in der höchsten Risikogruppe, ist in den Folgejahren jeweils ein anderes Produkt zu untersuchen.*

Grenzwerte:

Listeria monocytogenes (L.m.): ≤ 100 KBE/g zum Ende der Haltbarkeitsdauer

Salmonellen: nicht nachweisbar in 25 g; bei Brühwürsten aus Geflügelfleisch, roh in Verkehr gebracht und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt (z.B. rohe Geflügelbratwürste) – nicht nachweisbar in 10 g, ab 1.1.2010 in 25 g nicht nachweisbar.

Kriterien für die Beurteilung des hygienischen Gesamtrisikos:

- Hygienierisiko beim Endprodukt: Einteilung der Produkte nach Risikogruppen (laut Tabelle)
- jährliche Produktionsmenge an Fleischerzeugnissen

Produkt/Produktgruppe laut Österreichischem Lebensmittelbuch (Codex)	Rekontamination möglich	auf Listeria mono-cytogenes zu untersuchen*	auf Salmonellen	Risikogruppe**
Brühwürste:				
im Ganzen, erhitzt in einer Wursthülle	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt (z.B. Leberkäse)	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2
in der Verkaufsverpackung nachpasteurisiert	nein	nein	nein	0
aus Geflügelfleisch, roh in Verkehr gebracht und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt (z.B. rohe Geflügelbratwürste)	-	nein	ja	2
Brühdauerwürste:				
im Ganzen	nein	nein	nein	0
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	1
Kochwürste:				
im Ganzen, in Wursthüllen oder Gläsern erhitzt (z.B. Leberstreichwurst, Blutwurst, Sülzen)	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt (z.B. Pasteten)	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2
Schnittfeste Rohwürste:				
im Ganzen	nein	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	1
im Ganzen aus Geflügelfleisch	nein	ja	ja	2
an- oder aufgeschnitten aus Geflügelfleisch	ja	ja	ja	2
Streichfähige Rohwürste (z.B. Mettwurst):				
im Ganzen	nein	ja	ja	2
angeschnitten	ja	ja	ja	2
Kochpökelwaren:				
im Ganzen, in geschlossener Hülle erhitzt	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2
Rohpökelwaren:				
nicht geräuchert	ja	ja	nein	1
Geräuchert	ja	ja	nein	1
Angeschnitten	ja	ja	nein	1
aus Geflügelfleisch	ja	ja	ja	2
Fleischkonserven, bei Raumtemperatur haltbar	nein	nein	nein	0

* Eine Untersuchung auf L.m. ist dort notwendig, wo L.m. zwar durch den Erhitzungsprozess abgetötet wurde, aber eine Rekontamination möglich ist. Bei Rohwürsten und Rohpökelwaren wird L.m. durch den Herstellungsprozess nicht abgetötet. Bei Produkten mit starker Säuerung (pH ≤ 5) und gleichzeitig starker Abtrocknung ist eine Untersuchung auf L.m. nicht notwendig. Die Lebensmittelsicherheitskriterien gelten bis zum Ende der Haltbarkeitsdauer.

Werden Produkte, die auf L.m. zu untersuchen sind, gesliced, siehe Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

** 0: kein Risiko 1: geringes Risiko 2: erhöhtes Risiko (Einteilung auf Basis allgemein gültiger Kriterien der Vermehrung von Mikroorganismen)

5. Untersuchungen von Oberflächen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Mikrobiologische Untersuchungen (Abklatschtests u.ä.) von Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind **nicht ausdrücklich vorgeschrieben**. Sie stellen jedoch ein mögliches Instrument im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar, um den Erfolg von Reinigung und Desinfektion zu überprüfen (Gesamtkeimzahl, Richtwert: ≤ 10 Kolonien/cm² und/oder der Zahl der Enterobacteriaceae, Richtwert: ≤ 1 Kolonie/cm²). Lebensmittelunternehmer können Abklatschtests selbst durchführen und auswerten (eigenes Labor).

Werden Produkte, die auf L.m. zu untersuchen sind, gesliced, so besteht für den Lebensmittelunternehmer die Verpflichtung, die produktberührenden Oberflächen (Messer, Förderbänder) auf das Vorhandensein von L.m. nach der Reinigung und Desinfektion zu untersuchen. Es wird empfohlen, diese Untersuchung in der gleichen Frequenz wie die Produktuntersuchungen auf L.m. durchzuführen.

VII. Dokumentation und Aufzeichnungen

Dokumentation und Aufzeichnungen sollen an Art und Umfang des Unternehmens angepasst werden. Sie dienen zur Unterstützung bei der Umsetzung der Eigenkontrolle.

Verpflichtende Dokumentation

- Betriebs- und Produktionsdaten: Betriebsbeschreibung/Stammdatenblatt (siehe Seite 5), Skizze, Zulassungsbescheid (sofern Zulassung erforderlich)
- Dokumente zum Betrieb oder zur Produktion bzw. zu den Produkten (wenn ohnehin vorhanden), sollen aufbewahrt werden (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit siehe Anhang III, Seite 51)
- Vereinbarungen und Übernahmebestätigungen von Sammel-, Verwertungs- oder Entsorgungsbetrieben tierischer Nebenprodukte, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind;
- Ergebnis der Wasseruntersuchung bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle;
- Herstellungsabläufe (aus dem Handbuch Seiten 28-32, aus anderer Quelle oder selbst erstellt) sind einmalig auszufüllen und zu unterschreiben;
- Checklisten für Räume sind 1x/jährlich bzw. bei Änderungen auszufüllen (siehe Seiten 6-16)
- Reinigungs- und Desinfektionsplan sind 1x/jährlich bzw. bei Änderungen auszufüllen (siehe Seiten 17-20);
- Plan für die Schädlingsbekämpfung, Formular ist im Anlassfall auszufüllen und bei regelmäßigen Kontrollen (siehe Seiten 21-22).
- Sicherheitsdatenblätter, Gebrauchsanweisungen für verwendete Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind aufzubewahren;

- Gegebenenfalls Konformitätsbescheinigungen für Lebensmittelkontaktmaterialien (Rechnungen vom Fachgeschäft, Homepage des Herstellers oder Vertreibers der Materialien);
- Schulungsnachweise: (Hygiene-)Schulungen sind zu bestätigen (Teilnehmer, Dauer, Seminarinhalt; siehe Seite 21);
- Laborergebnisse von Schlachtkörper- bzw. Produktuntersuchungen

Empfohlene Dokumentation

- Laufende Aufzeichnungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Produktbeschreibungen
- Ergebnisse von Prämierungen etc.
- Ergebnisse von zusätzlichen Untersuchungen z.B. Oberflächenabklatschtests etc.

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

Diese Leitlinie ist an Personen gerichtet, die im Lebensmittelbereich tätig sind und dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Anforderungen des Anhangs II Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF.

1. Tätigkeitshindernisse

1.1. Personen, die

- 1.1.1 an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht¹ (das gilt jedenfalls beim Auftreten von Durchfall und/oder Erbrechen),
- 1.1.2. infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, sofern eine sichere Abdeckung der Wunde nicht möglich ist,
- 1.1.3. bestimmte Krankheitserreger¹ ausscheiden,
ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination, verbunden mit einem Risiko für Verbraucher/innen, besteht.

1.2. Die Tätigkeitshindernisse gelten auch für den Bereich der Direktvermarktung.

2. Belehrung, Dokumentation, Mitteilungspflicht, Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

2.1 Belehrung und Dokumentation

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen am Beginn ihrer Tätigkeit und während ihrer Tätigkeit einmal jährlich mit beiliegendem Formular mündlich und schriftlich belehrt werden. Das unterfertigte Formular wird von den Arbeitgeber/innen aufbewahrt, eine Kopie den Arbeitnehmer/innen ausgehändigt.

Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Hygieneschulung des Personals, die in den für Lebensmittelbereiche geltenden Hygieneverordnungen gefordert wird.

Der Tätigkeit darf kein Hindernis im Sinner der Leitlinie entgegenstehen.

2.2 Mitteilungspflicht des Arbeitnehmers

Arbeitnehmer/innen sind verpflichtet, Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise auf Tätigkeitshindernisse unverzüglich mitzuteilen.

¹Typhus (Abdominaltyphus), Paratyphus, Cholera, sonstige bakterielle Lebensmittelvergiftungen (z.B. Infektionen durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Yersinien, toxinproduzierende *Escherichia coli*) virale Lebensmittelvergiftungen /z.B. Noroviren, Enteroviren oder Rotaviren), übertragbare Ruhr (Amöbenruhr), infektiöse Hepatitis A und E bzw. die Ausscheidung der entsprechenden Krankheitserreger.

2.3 Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

Werden Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitshindernis im Sinne dieser Leitlinie begründen können,

- so prüfen sie unverzüglich, ob Lebensmittel mit Krankheitserregern direkt oder indirekt verunreinigt werden können und dadurch ein gesundheitliches Risiko für Verbraucher/innen entstehen kann. Bei ausschließlicher Bürotätigkeit oder bei einer Tätigkeit im Lager mit verpackten Lebensmitteln besteht kein Tätigkeitshindernis.
- Besteht ein Risiko für den/die Verbraucher/in, leiten Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzte unverzüglich Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger ein.

Das kann beispielsweise durch eine Änderung der Tätigkeit (Büro; Versand, ...) durch besondere Schutzmaßnahmen (z.B. besondere Hygienemaßnahmen) oder durch eine vorübergehende Einstellung der Tätigkeiten erfolgen.

Diese Maßnahmen sind im Fall von Erbrechen oder Durchfall sofort nach dem Bekanntwerden einzuleiten und jedenfalls bis mindestens 48 Stunden nach dem Ende der festgestellten Symptome durchzuführen, sofern eine Infektionskrankheit nicht mit hinreichender Sicherheit ausgeschlossen werden kann.

Eine Händedesinfektion mit adäquatem Händedesinfektionsmittel ist vom betroffenen Personal noch bis 3 Wochen nach Krankheitsende nach jedem Toilettengang durchzuführen.

Sanitäre Einrichtungen sind ebenfalls entsprechend gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Liegen bei einer Person Symptome im Sinne der Belehrung vor, ist auf der Grundlage medizinisch-mikrobiologischer Untersuchungen zu beurteilen, ob eine infektiöse Ursache vorliegt.

3. Anhang „Schriftliche Belehrung“

**Fa.
(Firmenwortlaut) Adresse**

**Die belehrte Person
(Name, Geburtsdatum)**

1. Meldung an die vorgesetzte Person

Sie müssen dem/der Unternehmer/in oder seiner/seinem Beauftragten unverzüglich melden, falls:

- 1.a** Sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:
- Durchfall (gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen – Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
 - Erbrechen und/oder Durchfall (Hinweis auf Noroviren – Gastroenteritis);
 - Hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung bzw. „erbsbreiartige“ Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
 - „reiswasserartige“ Durchfälle (eicht getrübbte, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
 - Gelbfärbung der Augen und/oder der Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
 - Infizierte Wunden oder offene Stellen bei Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nassen oder geschwollen);
- 1.b** eine ärztliche Diagnose oder ein Laborergebnis über die Ausscheidung folgender Krankheitserreger vorliegt, auch wenn Krankheitssymptome fehlen:
- *Campylobacter*
 - Enteroviren
 - Erreger der Amöbenruhr
 - *Escherichia coli, toxinbildend*
 - Hepatitis A oder E Viren
 - *Listeria monocytogenes*
 - Noroviren

- Rotaviren
- Salmonellen
- Shigellen
- *Staphylococcus aureus*, toxinbildend
- *Vibrio cholerae* oder *parahaemolyticus*
- Yersinien, pathogene

Hinweis: auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.

Die Meldung ist erforderlich, da die oben angeführten Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können und in weiterer Folge Erkrankungen bei Verbraucher/innen verursachen können.

2. Erklärung der belehrten Person

Ich erkläre, dass ich im Falle einer Erkrankung mit Symptomen wie in Punkt 1a beschrieben oder bei ärztlicher Diagnosestellung gemäß Punkt 1b meine/n Vorgesetzte/n, meinen/meiner Dienstgeber/in hierüber unverzüglich informiere.

Datum

Unterschrift

Eine Kopie dieser Belehrung inklusive der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderung an Personen im Umgang mit Lebensmittel ergeht an die Arbeitnehmerin/den Arbeitnehmer.

4. Spezieller Teil

Erläuterungen zu wichtigen und häufigen Erkrankungen, die durch Lebensmittel übertragen werden können

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle.

Die Erreger sind *Salmonella typhi* und *paratyphi*. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel.

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; sehr schwere Krankheitsverläufe sind wesentlich häufiger als bei anderen Salmonellenerkrankungen.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) als Reisekrankheit importiert.

Gegen Typhus steht eine Schutzimpfung zur Verfügung. Bei Reisen in betroffene Länder sollte der Rat einer Ärztin/eines Arztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Manche Personen scheiden den Krankheitserreger nach Genesung noch wochen- bis monatelang aus. Dies stellt ein Tätigkeitshindernis im Lebensmittelbereich dar.

Andere Salmonellen-Infektionen

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Krankheitszeichen unterschiedlich stark auftreten, Krankheitsverläufe können unauffällig/sehr mild bis sehr schwerwiegend (Intensivstation) sein.

Erreger sind verschiedene Salmonellen-Typen, die meist durch Lebensmittel (z.B. Eier, Fleisch, Rohmilch, Gewürze) aufgenommen werden. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet. Häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Salmonellen zählen zu den am häufigsten gemeldeten Erregern von Brech-Durchfällen.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopfschmerzen und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle können bei schweren Verlaufsformen auch blutig sein.

Die Ansteckung erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Häufig handelt es sich um Reiseerkrankungen.

Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden, genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien.

Cholera

Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist „reiswasserartig“ ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten).

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich.

Die Erkrankung kommt in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Teile von Ostasien, Südamerika, Afrika) und ist in Europa sehr selten (Reiseerkrankung).

Bei Reisen in ein Risikogebiet sollte der Rat einer Ärztin/eines Arztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle eingeholt werden.

Magen-Darmerkrankungen durch andere Krankheitserreger, die im Zusammenhang mit Lebensmitteln eine Rolle spielen können

Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen können auch durch andere Bakterienarten (z.B. Campylobacter, Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) verursacht werden.

Erkrankungen durch Noroviren zählen zu den häufigsten Durchfallerkrankungen. Die Ansteckung kann direkt von Mensch zu Mensch oder über Lebensmittel erfolgen. Die Erkrankung verläuft meist sehr kurz, typisch ist heftiges Erbrechen, auch ohne Durchfall.

Hepatitis A oder E

Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer durch Hepatitis A oder E Viren verursachten Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Die Aufnahme dieser Viren erfolgt durch Wasser oder Lebensmittel, die mit Hepatitis A oder E Viren verunreinigt sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da die Viren mit dem Stuhl ausgeschieden werden.

Diese Viren können in der Umwelt besonders gut überleben und weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber chemischen und thermischen Desinfektionsverfahren auf.

Vor Hepatitis A kann man sich durch Impfung schützen.

Anhang II

Anwendung der HACCP-Grundsätze

Die HACCP-Grundsätze, auf denen das ständige Verfahren zur Eigenkontrolle beruht, lauten:

- a) **Ermittlung von Gefahren**, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) **Bestimmung der kritischen Steuerpunkte**, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
- c) **Festlegung von Grenzwerten** für diese kritischen Steuerpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- d) Festlegung und Durchführung effizienter **Verfahren zur Überwachung** der kritischen Steuerpunkte,
- e) **Festlegung von Korrekturmaßnahmen** für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Steuerpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten **Verifizierungsverfahren**, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
- g) **Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen**, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Hinweis:

„...Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass eine Identifizierung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine Gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) ersetzen kann...“ (15. Erwägungsgrund der VO (EG) Nr. 852/2004)

Ermittlung von Gefahren für die menschliche Gesundheit bei frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen

Biologische Gefahren	
Bakterien z.B. Aeromonas hydrophila, Bacillus cereus, Brucella, Campylobacter jejuni, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Salmonella spp., Staphylococcus aureus, Streptococcus, Yersinia enterocolitica Toxinbildende Schimmelpilze	Parasiten z.B. Sarcocystis hominis/suihominis, Taenia saginata, Taenia solium, Toxoplasma gondii, Trichinella spiralis) Viren z.B. Noroviren Prionen BSE/TSE-Erreger

Chemische Gefahren
Kontaminanten (z.B. Schwermetalle, Dioxin) und Rückstände (z.B. Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel); Allergene

physikalische Gefahren
Fremdkörper (z.B. Knochensplitter, abgebrochene Injektionsnadeln, Mikrochip, Maschinenteile, Kunststoffsplitter, Wurstclips) Radionuklide

Bestimmung der kritischen Steuerpunkte

Bei der Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte ist die Beachtung der Guten Hygienepraxis, insbesondere der Informationen zur Lebensmittelkette, der Arbeits- und Personalhygiene und der amtlichen Monitoringprogramme Voraussetzung.


Kritischer Steuerpunkt ist eine Prozessstufe im Betriebsablauf bezogen auf die hergestellten Lebensmittel, **an dem eine Kontrolle unverzichtbar ist, um Gefahren zu verhüten, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren.**

Eine solche Prozessstufe ist nur dann ein Kritischer Steuerpunkt, wenn sich ein Grenzwert und ein wirksames Verfahren zu seiner Überwachung festlegen lassen. Ein Verfahren ist jedenfalls dann wirksam, wenn eine lückenlose Beobachtung/Messung möglich ist und Abhilfemaßnahmen unverzüglich ergriffen werden können.

Wenn kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt wird, sind die ermittelten Gefahren durch die Gute Hygienepraxis zu beherrschen.

Schlachtung und Zerlegung:

- Das von den ermittelten **physikalischen** und **chemischen** Gefahren ausgehende Risiko ist als gering zu bewerten.
- Das durch **biologische Gefahren** (die im lebenden Tier bereits vorhanden sind z.B. Parasiten, BSE/TSE-Erreger, Bakterien), bestehende Risiko wird durch die Fleischuntersuchung auf ein akzeptables Maß verringert.
- Das durch **biologische Gefahren**, die im Schlachtprozess oder danach auf das Fleisch gelangen (z.B. durch bakterielle Kontamination), auftretende Risiko, wird durch Einhaltung einer guten Personal- und Arbeitshygiene, insbesondere einer guten Abkühlung, Kühlagerung und Abtrocknung der Fleischoberfläche möglichst gering gehalten.
Ein weiterer Reduktionsschritt ist im Zuge der Schlachtung und Zerlegung nicht möglich.

 *Es wurde daher im Bereich Schlachtung und Zerlegung kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt.*

Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen:

Das von den ermittelten **physikalischen** und **chemischen** Gefahren ausgehende Risiko ist als gering zu bewerten. Durch sorgfältiges Arbeiten (Gute Herstellungspraxis) wird das Risiko von Fremdkörpern auf ein annehmbares Maß verringert (z.B. die Wurstmasse von geplatzten Wursthäuten frei von Wurstclips halten).

 *Daher wird bezüglich dieser Gefahren kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt.*

Von den ermittelten **biologischen** Gefahren werden für die menschliche Gesundheit als relevant erkannt:

- Aeromonas hydrophila
- Bacillus cereus
- Brucella spp.
- Campylobacter jejuni
- Clostridium botulinum
- Clostridium perfringens
- Escherichia coli
- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp.
- Staphylococcus aureus
- Streptococcus spp.
- Yersinia enterocolitica

Produktgruppe essfertige Brühwürste, Kochwürste, Kochpökelwaren (auch in geschlossenen Behältnissen, z.B. in Gläsern):

Festlegung des Kritischen Steuerpunktes:

Der Prozessschritt „Erhitzen“ ist der Kritische Steuerpunkt.

Festlegung des Grenzwertes: Eine Kerntemperatur von mindestens +68° C für eine Zeitdauer von mindestens 20 Minuten ist einzuhalten.

Hinweis: Werden diese Produkte aus/mit Geflügelfleisch hergestellt, ist eine Kerntemperatur von mind. 70° C für eine Zeitdauer von mind. 15 Min. einzuhalten.

Wenn andere Zeit-/Temperatur-Verhältnisse angewandt werden, ist nachzuweisen, dass der Abtötungseffekt der oben genannten Mikroorganismen gewährleistet ist. Für Sporenbilder (*Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens* und *Bacillus cereus*) reichen zwar diese Temperatur-/Zeit-Verhältnisse nicht für eine Abtötung aus, aber durch eine produktspezifische Lagerung entsprechend der guten Herstellungspraxis (z.B. Kühlung, Abtrocknung) werden diese am Auskeimen gehindert.

Festlegung eines Verfahrens zur Überwachung:

Messung der Kerntemperatur mittels kalibriertem Thermometer oder Bestimmung von Temperatur und Zeitwerten für die jeweilige Anlage und das jeweilige Produkt.

Festlegung von Korrekturmaßnahmen:

Weiteres Erhitzen bis zum Erreichen des festgelegten Grenzwertes.

Verifizierungsverfahren:

Überwachung bzw. Kalibrierung des Kerntemperaturmessgerätes bzw. bei Bestimmung der Temperatur- und Zeitwertes Überprüfung, ob die Kerntemperatur erreicht wird. Die Verifizierung erfolgt einmal im Jahr.

Dokumentation:In Herstellungsbetrieben mit einer wöchentlichen Produktion bis zu 7,5 to Fleischerzeugnissen ist lediglich eine Aufzeichnung im Falle einer Unterschreitung des Grenzwertes in dem dafür vorgesehenen Formular vorzunehmen.

Nicht essfertige Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse:

Bei Fleischzubereitungen (z.B. Cevapcici, Fleischlaibchen oder mariniertes Fleisch) und nicht essfertigen Fleischerzeugnissen (z.B. rohe Bratwürste, rohes Leberkäsbrät, Selchroller) kann **kein Kritischer Steuerpunkt** festgelegt werden. Bei diesen Produkten ist davon auszugehen, dass die Gefahren durch eine Erhitzung des Produktes beim Endverbraucher beherrscht werden.

Rohwürste und Rohpökelfleisch:

Die biologischen Gefahren werden bei der Herstellung dieser Produkte durch die gemeinsame Anwendung verschiedener Methoden der Haltbarmachung (z.B. Salzen/Pökeln, Säuerung, Abtrocknung) beherrscht (Hürdentechnologie).

Versagt eine dieser Methoden, so verändern sich die sensorischen Eigenschaften des Endproduktes deutlich.

Daher wird im Rahmen der Guten Herstellungspraxis eine Prüfung der sensorischen Eigenschaften, wie z.B. Säuerung/Reifung und eine Überprüfung der Abtrocknung, bei jeder Charge durchgeführt.


Anhang III

Empfehlungen bezüglich Rückverfolgbarkeit für Fleischverarbeitungsbetriebe

(Auszug aus der Leitlinie zur Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen)

Allgemeines

Jeder Lebensmittelunternehmer muss der Behörde auf Anfrage für jeden verwendeten Rohstoff (einschließlich bearbeitete Zwischenprodukte) die unmittelbaren Vorlieferanten und für jedes abgegebene Produkt die unmittelbaren Abnehmer (ausgenommen Abgabe an Letztverbraucher) bekannt geben können.

 Nicht sichere Lebensmittel müssen vom Markt genommen werden können.

Dokumentationsanforderungen

Durchführung einer laufenden Eingangs- und Ausgangsdokumentation.

Eingangsdokumentation:

Der unmittelbare Vorlieferant eines Rohstoffes/Ware ergibt sich aus dem Lieferschein oder der Rechnung jeder Anlieferung/jedes Einkaufes. Diese enthalten folgende Elemente:

- Produktbezeichnung
- Menge
- Datum der Lieferung
- Lieferschein-Nummer/Rechnungs-Nummer
- Lieferantendaten

Ausgangsdokumentation:

Der unmittelbare Abnehmer einer Ware (ausgenommen Letztverbraucher) ergibt sich aus dem Lieferschein oder der Rechnung. Diese enthalten folgende Elemente:

- Produktbezeichnung
- Menge
- Datum der Lieferung
- Lieferschein-Nummer/Rechnungs-Nummer
- Lieferantendaten

Vorgangsweise bei Produkten vom Enderzeugnis zu den Vorlieferanten:

1. Feststellung des Auslieferungs-/Verkaufszeitpunktes des Produktes
2. Feststellung des Produktionszeitpunktes (z. B. aufgrund der Mindesthaltbarkeitsdauer oder der Losnummer des Produktes);
3. Feststellung der Zutaten (ergeben sich aus der Rezeptur);
4. Feststellung des betreffenden Zeitraumes: aufgrund der Verweildauer des betroffenen Rohstoffes im Betrieb, wird der Zeitraum möglicher Anlieferungen/Einkäufe für den betroffenen Rohstoff festgelegt.
5. Feststellung des/der unmittelbaren Vorlieferanten
6. Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Eingangsdokumentation die Lieferanten genannt.

Probenbegleitschreiben

Lebensmittelbetrieb:

An das Laboratorium ¹⁾:

Antrag auf mikrobiologische Untersuchung gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich Lebensmittelsicherheitskriterien²

- Faschiertes, Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind
- Faschiertes, Fleischzubereitungen, die aus anderem Fleisch als Geflügelfleisch (Schweinefleisch, Fndfleisch, gemischtes Faschiertes usw.) hergestellt werden und zum Verzehr in gegartem Zustand bestimmt sind
- Faschiertes, Fleischzubereitungen, die aus Geflügelfleisch hergestellt werden und zum Verzehr in gegartem Zustand bestimmt sind
- Fleischerzeugnisse, die zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt sind (außer Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist)
- Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind
- Verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von Listeria monocytogenes nicht begünstigen können (z.B. Produkte mit starker Säuerung ($\text{pH} \leq 5$) und gleichzeitig starker Abtrocknung, Produkte, die in der Verkaufspackung nachpasteurisiert werden, koch- oder Brühwürste im Kunstdarm im Ganzen).

Produktbezeichnung: _____

Hinsichtlich Prozesshygienekriterien²

- Untersuchung auf Aerobe mesophile Keimzahl und Enterobacteriaceae bei Schlachtkörperproben von
____ Rindern ____ Schweinen ____ Schafen ____ Ziegen ____ Pferden
- Untersuchung auf Salmonella bei Schlachtkörperproben von
____ Rindern ____ Schweinen ____ Schafen ____ Ziegen ____ Pferden
- Untersuchung auf Aerobe mesophile Keimzahl und E.coli
Faschiertes
- Untersuchung auf E.coli:
Fleischzubereitung

Ort, Datum

Unterschrift und Name des Einsenders

¹ Die Untersuchung muss nicht von einer amtlichen Untersuchungsanstalt oder einem Sachverständigen gem. § 73 LMSVG vorgenommen werden. Das Laboratorium muss jedenfalls nach den in der VO (EG) Nr. 2073/2005 angeführten Normen untersuchen.

² Zutreffendes anzukreuzen

Hinweise zur Probennahme

Zur Untersuchung hinsichtlich **Lebensmittelsicherheitskriterien** bzw. **Prozesshygienekriterien** bei Fleischzubereitungen, Faschiertem und Fleischzerzeugnissen sind bei jedem Probedurchgang jeweils 5 Proben à 150 g Probenziehungstag hintereinander ohne zeitliche Verteilung zu entnehmen.

Zur Untersuchung hinsichtlich **Prozesshygienekriterien** sind bei Schlachtkörpern von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden zur Untersuchung auf Enterobacteriaceae und der aeroben mesophilen Keimzahl jeweils vier Stellen jedes Schlachtkörpers zu beproben.

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf Salmonella ist die Probenahme mit Hilfe eines Kratzschwamms durchzuführen. Die Probefläche muss je gewählter Probennamestelle mindestens 100 cm², bei Schlachtkörper kleiner Wiederkäuer 50 cm² groß sein.

Die Lagerung und Beförderung der Proben soll möglichst kurz gehalten werden und die Proben sollen dabei gekühlt (+2 bis +4°C) und vor Austrocknung geschützt sein.





4. Auflage, September 2014

Impressum:
LFI Österreich
Schauflegasse 6
1014 Wien

Projektleitung und Erstellung:
Dr. Martina Ortner
Qualitätsoffensive Direktvermarktung
Schauflegasse 6
1014 Wien

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

