



Handbuch Zulassung

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 Betriebe werden umfassend behandelt. Das Handbuch dient als Grundlage und Orientierungshilfe für einen bayernweit einheitlichen Vollzug.

Stand 11/2020

Inhalt:

Einleitung	- 3 -
Zulassungspflicht.....	- 6 -
Zusammenarbeit der beteiligten Behörden	- 9 -
Anlage 1: Formblätter (FB) und Arbeitshilfen (AH)	- 13 -
Anlage 2: Fragen und Antworten sowie Anmerkungen zur Zulassung	- 33 -
Anlage 3: Prüflisten (für die Behörden).....	- 57 -
Prüfliste Raum Schlachtung	- 58 -
Prüfliste Hygiene Schwein / Rind Schlachtung.....	- 63 -
Prüfliste Tierschutz Schlachtung	- 66 -
Prüfliste Zerlegung	- 70 -
Prüfliste Verarbeitung	- 72 -
Prüfliste Hackfleisch / Separatorenfleisch.....	- 74 -
Prüfliste Behandlung / Herstellung von Fischereierzeugnissen	- 77 -
Prüfliste Milch	- 80 -
Prüfliste Eierpackstellen (ohne weitere Behandlung von Eiern)	- 83 -
Prüfliste Eiaufschlagbetriebe bzw. Eiprodukte-Herstellung.....	- 85 -
Prüfliste Großküchen.....	- 88 -
Prüfliste Eigenkontrollen.....	- 93 -

Hinweis

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

Einleitung

Nach geltendem europäischem Recht sind 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 Unternehmern sowohl von den Behörden vor Ort als auch seitens der Wirtschaftsverbände 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 beispielsweise 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 Abs. 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Die Zulassungspflicht für Schlachtbetriebe¹ ist ein wichtiger Bestandteil des EU-Hygienepakets. Der EU-Gesetzgeber hat grundsätzlich alle selbstschlachtenden Betriebe - von dem saisonal schlachtenden Kleinbetrieb bis hin zum industriell ausgerichteten Großschlachthof - erfasst. Diese allgemeine Zulassungspflicht wurde seitens der EU im Leitfaden zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bekräftigt. Ausgenommen ist die Schlachtung kleiner Mengen Geflügel oder Hasentiere im landwirtschaftlichen Betrieb, d. h. jährlich nicht mehr als 10.000 Stück. Bei der Nutzung eines mobilen Schlachthofes für kleine Mengen Geflügel / Hasentiere (bis 10.000/Jahr) liegt für diese Tätigkeit ebenfalls keine Zulassungspflicht vor. Dies umfasst auch die Heranziehung eines Betreibers einer nicht zugelassenen mobilen Geflügelschlachtanlage als Dienstleister zur Durchführung der Schlachtung für den Tierhalter auf dessen landwirtschaftlichen Betrieb. Sofern von einem Tierhalter für die Schlachtung von weniger als 10.000 selbst gehaltenen Tieren eine zugelassene mobile Schlachtanlage genutzt wird, besteht keine Ausnahme

¹ Zur Zulassung mobiler Schlachteinheiten / vollmobiler Schlachthöfe siehe Leitfaden Weideschlachtung von Huftieren

vom Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, da diese Schlachtung wie eine Schlachtung in einem zugelassenen Schlachthof zu bewerten ist.

Bei der Schlachtung u. a. von Farmwild und Laufvögeln sowie Bisons ist die Schlachtung am Herkunftsort ohne Zulassung möglich, jedoch müssen alle so geschlachteten Tiere in einen zugelassenen Schlachtbetrieb gebracht werden.

Einzelhandelsbetriebe unterliegen nicht der Zulassungspflicht. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, sind jedoch zulassungspflichtig. Ausgenommen sind hiervon wiederum Betriebe mit einer nebensächlichen Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang (siehe auch unter FAQs). Auch Handelsbetriebe, die lediglich als Agenturen arbeiten, ohne selbst körperlich in irgendeiner Weise mit Lebensmitteln umzugehen, sind nicht zulassungspflichtig.

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 eher allgemein formulierten Anforderungen des EU-Hygienerechts lassen den Lebensmittelunternehmern Spielraum für die jeweilige Umsetzung. Die flexible Auslegung der Vorschriften ist insbesondere dort angezeigt, wo traditionelle Methoden und strukturelle Besonderheiten von Betrieben erhalten werden sollen. Die Flexibilität darf jedoch nicht auf Kosten der Lebensmittelhygiene und damit des Verbraucherschutzes gehen. Die sinnvolle Nutzung der Ermessensspielräume ist ohne fundiertes Fachwissen der Lebensmittelunternehmer und gleichermaßen der jeweils zuständigen Verwaltungsbehörden 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) in der jeweils aktuellen Fassung gibt der Verwaltung sach- und fachgerechte Praxisbeispiele 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, Tierseu-

chen) insoweit enthalten, wie es fachlich sinnvoll erscheint. Werden in diesen Bereichen Defizite im Betrieb festgestellt, ist der Betrieb entsprechend zu informieren und zur Mängelbehebung aufzufordern. Ggf. sind weitere Behörden zuständigkeitshalber einzubeziehen. Die Prüflisten decken das gesamte Spektrum vom Kleinbetrieb bis zum industriellen Großbetrieb 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 Tierarten und Tätigkeiten. Die Ausfüllung rechtlicher Spielräume im Rahmen des Zulassungsverfahrens wird vollständig im verfügbaren Teil des Zulassungsbescheids aufgeführt.

Eigenkontrollen müssen in jedem Betrieb der Betriebsgröße entsprechend durchgeführt und dokumentiert werden. Leitlinien der jeweiligen Verbände sind als Hilfsmittel für die Dokumentation in handwerklichen Betrieben gut geeignet.

Betriebe, die zulassungspflichtige Tätigkeiten neu planen, müssen vor Aufnahme der Tätigkeit zugelassen sein. Zulassungspflichtige Tätigkeiten dürfen ohne (ggf. befristete) Zulassung nicht begonnen werden.

Beantragt ein Lebensmittelunternehmer für zulassungspflichtige Tätigkeiten eine Zulassung, obwohl er diese Tätigkeit gegenwärtig nicht ausführt, so ist der Antrag zu bearbeiten und bei Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen auch zu verbescheiden. Auch Tätigkeiten, die unter die Ausnahmeregelungen des Art. 1 Abs. 5 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen, sind auf Antrag eines Lebensmittelunternehmers zuzulassen. Entsprechende Anträge werden beispielsweise von international tätigen Speditionen mit Kühllagern gestellt.

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:
 - 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 Rohen zur Verarbeitung für Lebensmitteln nicht-tierischen Ursprungs (Backwaren) sofern keine Abgabe an zugelassene Betriebe erfolgt

sowie

- Herkunftsbetriebe, in denen Farmwild oder Laufvögel oder, unter außergewöhnlichen Bedingungen auch Bisons, mit Genehmigung der zuständigen Behörde am Herkunftsort geschlachtet und anschließend in einen zugelassenen Schlachtbetrieb gebracht werden
- Herkunftsbetriebe, in denen einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden, mit Genehmigung der zuständigen Behörde geschlachtet oder zur Gewinnung von Fleisch für den menschlichen Verzehr getötet und anschließend an einen zugelassenen Schlachtbetrieb verbracht werden
- Landwirtschaftliche Betriebe, die nicht mehr als 10.000 Geflügel oder Hasentiere schlachten bei direkter Abgabe durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die direkt an den 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

Zulassungspflichtige Tätigkeiten

Tätigkeit	Nicht zulassungspflichtig	Zulassungspflichtig
Schlachten von Huftieren (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen, Einhufer)		X
Schlachten von Geflügel/Hasentieren außerhalb des landwirtschaftlichen Betriebs		X
Schlachten von mehr als 10.000 Stück Hasentieren oder Geflügel im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb		X
Schlachten von <u>nicht mehr</u> als 10.000 Stück Hasentiere oder Geflügel pro Jahr im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb	X	
Zerlegen, Verarbeiten und Abgabe von <u>mehr</u> als einem Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln (LM) tierischen Ursprungs an Einzelhandelsbetriebe (EH) einschließlich eigener Filialen		X
Zerlegen, Verarbeiten und Abgabe von <u>nicht mehr</u> als einem Drittel der Herstellungsmenge an LM tierischen Ursprungs an andere EH einschließlich eigener Filialen im Umkreis von nicht mehr als 100 km	X	
Zerlegen, Verarbeiten und Abgabe von <u>mehr</u> 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 EH einschließlich eigener 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 ²		X
Enthäuten, Zerlegen und Verarbeiten von Wild, das in kleinen Mengen vom Jäger bezogen wird und Abgabe ausschließlich direkt an den Endverbraucher ¹	X	

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

Fortsetzung Zulassungspflichtige Tätigkeiten

Tätigkeit	Nicht zulassungspflichtig	Zulassungspflichtig
<p>Betriebe, die Fischereierzeugnisse herstellen und mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an andere Betriebe des Einzelhandels angeben</p> <p>(siehe FAQ Fische und Fischereierzeugnisse)</p>		X
<p>Betriebe, die Eierzeugnisse herstellen oder aber unter Verwendung von unverarbeitetem Ei bzw. von Eierzeugnissen Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen und mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben.</p> <p>(siehe FAQ Eiaufschlagbetriebe)</p>		X
<p>Eierpackstellen, die mehr als ein Drittel der Eier an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben.</p> <p>(siehe FAQ Eierpackstellen)</p>		X
<p>Milchsammelstellen</p>		X
<p>Betriebe, die Rohmilch be- oder verarbeiten oder Milcherzeugnisse aus bereits verarbeiteten Milcherzeugnissen herstellen und mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben.</p>		X
<p>Landwirtschaftliche Betriebe, die pasteurisierte Milch über Milchausgabeautomaten an den Endverbraucher abgeben, sofern sie den Automaten selbst bewirtschaften.</p>	X	
<p>Betriebe, die Sprossen erzeugen</p> <p>Ausnahme: Betriebe, die Sprossen erzeugen und diese ausschließlich entweder direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsbetriebe zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben.</p>		X

Zusammenarbeit der beteiligten Behörden

Zuständigkeiten

Zulassungsbehörde ist nach § 1 Abs. 2 Nr. 1 Gesundheitlicher Verbraucherschutz-Verordnung (GesVSV) die Regierung. Abweichend hiervon ist für die in § 9 Abs. 2 Satz 1 GesVSV genannten Betriebe, die KBLV die Zulassungsbehörde (§ 9 Abs. 3 Nr. 1 GesVSV). Die Hygieneüberwachung zugelassener Betriebe wird von den Landratsämtern und kreisfreien Gemeinden bzw. der KBLV ggf. unter Berücksichtigung der Zuständigkeitsregelungen des Art. 3 Abs. 2 GDVG in Verbindung mit § 9 GesVSV durchgeführt.

Die zuständige Zulassungsbehörde hat bei der Besichtigung an Ort und Stelle nach Art. 148 Abs. 2, 3 und 4 der Verordnung (EU) 2017/625 zu prüfen, ob der Betrieb die relevanten Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt. In der Regel führt die Zulassungsbehörde im Rahmen des Zulassungsverfahrens eine Betriebskontrolle durch.

Die Zulassungsbehörde hat bei der Beurteilung der Zulassungsfähigkeit eines Betriebes, der in den Geltungsbereich des Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fällt, einen tierärztlichen Sachverständigen im Sinne der AVV Lebensmittelhygiene zuzuziehen. Der tierärztliche Sachverständige kann beispielsweise der Regierung, dem Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), der KBLV oder einer KVB angehören. Darüber hinaus ist die Zuziehung nicht-tierärztlicher Sachverständiger, wie zum Beispiel von Lebensmittelüberwachungsbeamten oder maschinentechnischen Sachverständigen, möglich.

Antragsbearbeitung und Betriebskontrolle

Sofern ein Zulassungsantrag nicht direkt an die zuständige Zulassungsbehörde (Regierung bzw. KBLV), sondern an eine KVB gerichtet ist, leitet die KVB nach Eingang und erster Prüfung einen Zulassungsantrag umgehend der Zulassungsbehörde zu. Die Zulassungsbehörde prüft die Antragsunterlagen auf Vollständigkeit. Die Zulassungsbehörde prüft, unter Einbeziehung der KVB, die Erfüllung der **Zulassungsvoraussetzungen**. Hierzu gehören Betriebsbesichtigung, Dokumentation und Bewertung der Ergebnisse.

Die Betriebsbesichtigung konzentriert sich auf die zulassungsrelevanten Fragen. Werden anlässlich dieser Betriebsbesichtigung sonstige Mängel festgestellt, so überwacht die KVB bzw. die KBLV die Mängelabstellung im Rahmen der laufenden Überwachung. Liegen nicht-zulassungsrelevante Mängel vor, kommt ein Versagen der Zulassung nur dann in Betracht, wenn die Tätigkeiten des Betriebs aufgrund der nicht zulassungsrelevanten Mängel eingestellt bzw. untersagt werden müssen.

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. Verstöße, die außerhalb der hygienerechtlichen Zulassungsvoraussetzungen liegen, rechtfertigen nur dann die Annahme von Unzuverlässigkeit, wenn sie entweder von **erheblichem Gewicht** sind oder eine **Vielzahl** von Gesetzesverletzungen bedeuten, die eine Tendenz zur allgemeinen Nichtbeachtung geltender Vorschriften erkennen lässt.

Voraussetzungen für Aussetzung und Entzug einer Zulassung

Rechtsgrundlage für die Aussetzung und den Entzug einer Zulassung ist Art. 138 Abs. 2 Buchst. j) Verordnung (EU) 2017/625. Für die Aussetzung und den Entzug können weiterhin die in Art. 31 Abs. 2 Buchst. e) Verordnung (EG) 882/2004 genannten Kriterien herangezogen werden. Damit hat die zuständige Behörde weiterhin eine Zulassung auszusetzen oder zu entziehen, wenn sie schwerwiegende Mängel feststellt oder die Erzeugung in einem Betrieb wiederholt stilllegen muss und der Futtermittel- oder Lebensmittelunternehmer nicht in der Lage ist, hinsichtlich der künftigen Erzeugung angemessene Garantien zu bieten. Die jeweils feststellenden Behörden sind angehalten, derartige zulassungsrelevante Mängel an die für die Zulassung zuständige Behörde (Regierung bzw. KBLV) zu melden.

Ebenso wie bei der Zulassung selbst spielt auch bei den Erwägungen zur Aussetzung bzw. zum Entzug der Zulassung die **Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers** eine ausschlaggebende Rolle. Weiterhin gilt hier die Vorschrift des § 9 Tier-LMHV, wonach für die Zulassung Nachweise über die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers vorzulegen sind und die Zulassung zu erteilen ist, wenn keine Tatsachen vorliegen, die die Annahme rechtfertigen, dass der Lebensmittelunternehmer die erforderliche Zuverlässigkeit für die Führung eines Betriebes nach Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht besitzt.

Bei den Erwägungen sind unter anderem Einträge im Gewerbezentralregister zu berücksichtigen. Insbesondere Einträge im Gewerbezentralregister gemäß § 149 Abs. 2 Nr. 1 Gewerbeordnung (GewO) in Bezug auf Unzuverlässigkeit oder Ungeeignetheit, aber auch Eintragungen in Bezug auf bestimmte Bußgeldentscheidungen oder strafrechtliche Verurteilungen sind für die Beurteilung der Zuverlässigkeit relevant. Drei oder mehr Eintragungen innerhalb eines Jahres sprechen regelmäßig für eine Unzuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers.

Rechtsfolge: Aussetzung oder Entzug der Zulassung

Sind die o. g. Voraussetzungen erfüllt, hat die Behörde die Zulassung auszusetzen bzw. zu entziehen. Auch hier ist weiterhin entsprechend der Regelung des aufgehobenen Art. 31 Abs. 2 Buchst. e) Satz 3 Verordnung (EG) Nr. 882/2004 die Zulassung nach dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit i. d. R. zunächst nur auszusetzen, wenn der Lebensmittelunternehmer die Gewähr geben kann, dass er die Mängel innerhalb einer vertretbaren Frist behebt. Im Hinblick auf die Verhältnismäßigkeit der Maßnahme ist im Einzelfall zu prüfen, ob eine mildere Maßnahme, wie eine vorübergehende Stilllegung der Produktion, nicht einen gleichen Erfolg verspricht. Dies ist in der Regel dann der Fall, wenn in der Vergangenheit nicht bereits mehrere Stilllegungen der Produktion stattgefunden haben oder mit einer zeitnahen Abstellung des Mangels zu rechnen ist. Bei schwerwiegenden Mängeln, bei denen eine Aussetzung der Zulassung insbesondere im Hinblick auf die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers nicht erfolversprechend erscheint, kann jedoch i. d. R. direkt ein Verfahren zum Entzug der Zulassung eingeleitet werden.

Verhältnis zu § 35 Gewerbeordnung

Bei nach Art. 6 Abs. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zulassungspflichtigen Betrieben ist das Zulassungsregime des EU-Rechts speziell zu § 35 GewO (§ 35 Abs. 8 Satz 1 GewO). Bei sonstigen (nur registrierungspflichtigen) Lebensmittelunternehmen greift das Zulassungsregime des EU-Rechts nicht. Mangels besonderer Untersagungsvorschriften, die auf die Unzuverlässigkeit des Gewerbetreibenden abstellen, ist § 35 GewO anwendbar.

Zuständig für den Vollzug des § 35 GewO sind die Kreisverwaltungsbehörden (in der Regel Ordnungsamt) gemäß § 37 Abs. 1 Nr. 1 Zuständigkeitsverordnung (ZustV). Um den zuständigen Behörden eine Prüfung des § 35 GewO zu ermöglichen, sind sie von den Lebensmittelüberwachungsbehörden gemäß Art. 31 Abs. 1 GDVG über den Sachverhalt unverzüglich im erforderlichen Umfang in Kenntnis zu setzen. Eine Rückmeldung des Ergebnisses der Prüfung nach § 35 GewO ist zu erbitten und zu den Akten zu nehmen.

Zulassungsunterlagen

Der Lebensmittelunternehmer beantragt die Zulassung (siehe auch Anlage 1 Arbeitshilfe Zulassungsantrag). Ein formloser Antrag ist möglich.

Hinweis: In Anlage 1 wird unterschieden zwischen verbindlichen Formblättern (FB) und unverbindlichen, als Muster dienenden Arbeitshilfen (AH).

In jedem Fall sind dem Antrag mindestens beizufügen:

- Betriebsspiegel mit relevanten Beiblättern gemäß Tier-LMHV
- Unterlagen mit Benennung der Raumnutzung. Für handwerklich strukturierte Betriebe ist anstelle eines maßstabsgetreuen Betriebsplans mit Material- und Personalfluss sowie Maschinenaufstellung eine Übersicht der jeweiligen Raumnutzung ausreichend (§ 9 Abs. 1 Satz 3 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, ggf. an den jeweiligen Betrieb angepassten, Anwendung branchenspezifischer Leitlinien nachkommen.

Zulassungsunterlagen

Folgende Unterlagen sind ggf. über die Kreisverwaltungsbehörde (KVB) bei der zuständigen Zulassungsbehörde (Regierung bzw. KBLV) einzureichen:

- Antrag (auch formlos) auf Zulassung
- Kopie der Gewerbeanmeldung / Handelsregisterauszug
- Nachweis der Zuverlässigkeit (Führungszeugnis oder Selbstauskunft oder Auszug Gewerbezentralregister)
- Betriebsspiegel incl. produktspezifischen Beiblatts bzw. Beiblättern
Großbetriebe zusätzlich Organigramm
- Unterlagen, aus denen die jeweilige Raumnutzung ersichtlich ist.
Betriebsplan (maßstabsgetreu) mit Material- und Personalfluss sowie Maschinenaufstellung, für handwerkliche Betriebe genügt ein nicht-maßstabsgetreuer Betriebsplan mit Angabe der Raumnutzung

Absender(Firmenstempel/Firmenanschrift)

Über Landratsamt / Stadt

An die Zulassungsbehörde

**Antrag auf Zulassung meines Lebensmittelbetriebes
nach Artikel 6 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bzw. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 210/2013**

Anlagen (Bitte Zutreffendes ankreuzen)

Betriebsspiegel (allgemeine Angaben) mit relevantem Beiblatt

Fleisch

Fisch / Erzeugnisse

Kühllager

zusätzlich f. Schlachtbetriebe

Milch / Milchprodukte

Großküche

Gelatine

Eier / Eiprodukte

Sprossen

Kopie der Gewerbeanmeldung für Betriebsstätte

Registerauszug

Bei im Handelsregister oder sonstigen öffentlichen Registern eingetragenen Unternehmen.

Betriebsplan

Betriebsplan mit der jeweiligen Raumnutzung, mit Aufstellungsorten der Maschinen, Material- und Personalfluss (mit Datum, aktueller Stand der Plan/Pläne und Unterschrift). Bei handwerklich strukturierten Betrieben genügt ein nicht-maßstabsgetreuer Betriebsplan mit Raumnutzung.

Selbstauskunft des Lebensmittelunternehmers / Nachweis der Zuerlässigkeit

Hiermit beantrage ich die Zulassung für meinen Betrieb / meine Betriebsstätte

Name:

Anschrift:

für die im Betriebsspiegel und den zugehörigen Beiblättern angegebenen Betriebsbereiche.

Ort, Datum

Unterschrift
vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
vertretungsberechtigte Person(en)

Selbstauskunft

Abs. (Antragsteller/Stempel)

an die Zulassungsbehörde

Regierung _____ bzw. KBLV

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 verantwortlichen
Lebensmittelunternehmers

Name, Vorname in Druckbuchstaben
(verantwortlicher Lebensmittelunternehmer)

FB Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Betrieb, Name _____

Tel. / Fax / Mail / Internet _____

Baujahr / letzter Umbau _____

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

Registrier-Nr. _____
(soweit vorhanden)

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

Name, Vorname _____ Geboren am _____

Straße _____ PLZ, Ort _____

Tel. / Fax _____ Mail / Internet _____

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	Kühlager	<input type="checkbox"/> ja
Ei / Eiprodukte	<input type="checkbox"/> ja	Großküche	<input type="checkbox"/> ja
Sprossen	<input type="checkbox"/> ja	Sonstiges	<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

Ort, Datum

Unterschrift

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

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

FB Beiblatt Fleisch (zum Betriebsspiegel)

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

- Huftiere (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen, Einhufer) ja
- Geflügel ja
- Hasentiere ja
- Farmwild ja
- Großwild ja
- Kleinwild ja

Betriebsbereiche

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

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von / bis)

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlachttage¹

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

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

Tierart ¹	Anzahl Zerlegetage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche ¹
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)

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

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

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

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

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

1.4 Bereich Verarbeitung / Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial²

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Schweinefleisch | <input type="checkbox"/> | Fischereierzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Rindfleisch | <input type="checkbox"/> | Eier / Eiprodukte | <input type="checkbox"/> |
| Schafffleisch | <input type="checkbox"/> | Milcherzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Ziegenfleisch | <input type="checkbox"/> | Pflanzliche Lebensmittel | <input type="checkbox"/> |
| Einhufer / Pferdefleisch | <input type="checkbox"/> | Sonstige (angeben): | <input type="checkbox"/> |
| Geflügelfleisch | <input type="checkbox"/> | | |
| Wildfleisch | <input type="checkbox"/> | | |

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 (Angabe nur für Fettesammler erforderlich)

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	

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

² Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

AH Schlachtbetriebe

Daten gemäß Art. 14 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

Die Daten sind auf Anforderung der Zulassungsbehörde mit dem Zulassungsantrag vorzulegen.

1. Höchstzahl der Tiere pro Stunde für jede Schlachtlinie

Schlachtlinie (jeweils bezeichnen)	Höchstzahl Tiere (je Tierart/Kategorie) / Stunde

2. Kategorie und Gewichtsklasse der Tiere, für die die Geräte zur Ruhigstellung oder Betäubung eingesetzt werden können (auch Ersatzgeräte):

Verfügbare Geräte zur Ruhigstellung / zur Betäubung (jeweils bezeichnen)	Tier-Kategorie und Gewichtsklasse für die Gerät geeignet

3. Höchstkapazität jeder Stallung (Stallung benennen und Kapazität je Tierart/Kategorie angeben):

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Fischereierzeugnisse (zum Betriebsspiegel)

Betriebsarten

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

* Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister):

Betriebsbereiche für

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

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

- 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	

Ort, Datum

Unterschrift

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Milch (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammlung von Milch ja

Lagerkapazität in kg

Herstellung von Milcherzeugnissen (Käse, Eis, Joghurt etc.) ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

Verwendete Ausgangsmaterialien (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen)

Kuhmilch ja

Milch anderer Tierarten¹ ja:

Milcherzeugnisse¹ (Käse, Eis, Joghurt etc.) ja:

Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen 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 Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

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

Ort, Datum

Unterschrift

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Eiprodukte/Packstelle (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

- Eierpackstelle ja
Gewinnung von Flüssigei ja
Herstellung von Eiprodukten ja

Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

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

- Geflügelart: Legehennen (Gallus gallus)
 andere (bitte angeben): _____
- Schaleneier aus eigener Produktion ja
Schaleneier zugekauft ja
Flüssigei, gekühlt ja
Flüssigei, tiefgefroren ja
Sonstige: ja

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche bzw. sortiert in Stück pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	
Schaleneier (eigene Produktion)	
Schaleneier (zugekauft)	
Schaleneier (Sortierung als Dienstleister)	

Ort, Datum

Unterschrift

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB 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 (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

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 und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Zulassung / Registrierung nach Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

beantragt

vorhanden (ggf. auch ältere Zulassung / Registrierung nach VO (EG) Nr. 1774/2002)

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 und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB 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

Kühlung

Tiefkühlung

Frosten

Umpacken

Verpacken

Kommissionierung

Transport

Sonstiges

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 / Registrierungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 bzw. ältere Zulassungen / Registrierungen nach VO (EG) Nr. 1774/2002

ja, Art und Zulassungs- / Registrierungsnummer: nein

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

AH 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

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

1. Beantragte Be- oder Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

	Ja	Nein
Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hackfleisch / Fleischzubereitungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frisches Wildfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisches Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fischer Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Flüssigei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rohmilch, Rohrahm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
lebende Muscheln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unverarbeitete Froschschenkel, Schnecken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

	Portionen pro Woche
Feinkostsalate	
Suppen / Eintöpfe	
Gerichte für den Kaltverzehr	
Gerichte für den Warmverzehr	
Desserts/ Feinbackwaren	
<i>Gesamtmenge Portionen</i>	

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Landratsamt / Stadt _____

An die Zulassungsbehörde

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

1. Betrieb (Name, Anschrift)

- bereits zugelassener Betrieb seit _____
 Neuzulassung

2. Tag der Betriebsbesichtigung:

3. Besichtigung durch:

4. Ergebnis der aktuellen Risikobewertung vom _____

vorgegebene Kontrollfrequenz KVB Hygienekon-
trolle (amtl. TA): _____
vorgegebene Kontrollfrequenz Vollkontrolle _____

5. bereits vorhandene Genehmigungen / Auflagen (sofern Tätigkeiten bereits ausgeübt wer-
den, 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 der Zulassung
- Erteilung der Zulassung unter Auflagen
- Zulassung kann nicht erteilt werden

Begründung:

Ort, Datum

Unterschrift
Amtstierärztin/Amtstierarzt

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Amtstierärztin/Amtstierarzt

Fragen und Antworten sowie Anmerkungen zur Zulassung

Im Katalog sind Fragen *kursiv* gedruckt.

Inhaltsverzeichnis:

Abwasserentsorgungsplan	- 34 -
Anwendung der Auslegungshinweise.....	- 34 -
Betriebsübergreifende Nutzung von Räumen.....	- 34 -
Catering / Caterer.....	- 34 -
Cash and Carry / C & C Märkte.....	- 34 -
Drittelregelung.....	- 35 -
Eiaufschlagbetriebe.....	- 36 -
Eierpackstellen.....	- 37 -
Eigenkontrollen und Dokumentation.....	- 37 -
Einzelhandel.....	- 39 -
Einraum-Metzgereien.....	- 39 -
Endverbraucher.....	- 40 -
Farmwild.....	- 40 -
Fische und Fischereierzeugnisse.....	- 41 -
Getrennte Produktions- und Verkaufsräume.....	- 43 -
Großküchen / Gemeinschaftsverpflegung.....	- 43 -
Hackfleisch.....	- 44 -
Handwaschvorrichtung.....	- 44 -
„Hofquerung“.....	- 44 -
Hygieneschleuse.....	- 45 -
Identitätskennzeichen.....	- 45 -
Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereiche - Personalwege.....	- 46 -
Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereiche - Warenlager.....	- 46 -
Kühlraum.....	- 46 -
Messerdesinfektion.....	- 47 -
Milchabgabeautomaten.....	- 47 -
Räumliche und zeitliche Trennung - Rinder.....	- 48 -
Registrierungspflichtige Tätigkeiten in zugelassenen Betrieben.....	- 48 -
Retouren.....	- 49 -
Strauße.....	- 49 -
Tierschutz Schlachtung.....	- 50 -
Türen mit Öffnung nach außen.....	- 50 -
Treiben von Tieren.....	- 51 -
Waschplatz.....	- 51 -
Wild, freilebend.....	- 52 -
Zulassung der Schlachtung.....	- 56 -

Abwasserentsorgungsplan

Der Abwasserentsorgungsplan soll die sichtbaren Abflüsse / Gullies und ggf. Abwasserrinnen enthalten. Grundsätzlich ist der Abwasserverlauf unterhalb des Bodens für die Zulassung nicht relevant.

Anwendung der Auslegungshinweise

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 Fenster-simse).

Betriebsübergreifende Nutzung von Räumen

Mehrere Betriebe auf einem Grundstück können bestimmte für einen Lebensmittelbetrieb erforderliche Räume (insbesondere Sozialräume, Toiletten, Umkleiden, Lager für andere Stoffe als Lebensmittel, Verladeeinrichtungen, Kühlaggregate, Wasserversorgungsanlage, ggf. auch Produktionsräume, etc.) gemeinsam nutzen, sofern die spezifischen Anforderungen erfüllt sind und sich hieraus kein Kontaminationsrisiko ergibt. Die lebensmittelrechtliche Verantwortung insbesondere hinsichtlich der Abstellung ggf. auftretender Mängel muss jeweils eindeutig und nachvollziehbar festgelegt und dokumentiert sein.

Catering / Caterer

Catering im Sinne der Bereitstellung und Abgabe von Speisen und Getränken an Endverbraucher an anderen Orten als der Herstellung und unter der durchgängigen Verantwortung desselben Lebensmittelunternehmers stellt eine Form des Einzelhandels dar. Eine solche Tätigkeit ist nicht zulassungspflichtig. Siehe auch unter „Einzelhandel“ bzw. 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
- Filetieren 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, Kühl lagern) von Lebensmitteln nötig, wenn diese dabei weder in ihrer Art noch in ihrer Zusammensetzung noch hinsichtlich ihrer Umhüllung / Verpackung irgendeine Veränderung erfahren.

Registrierte C&C-Märkte dürfen Lebensmittel tierischen Ursprungs auch an zugelassene Betriebe liefern, sofern die relevanten Lebensmittel in zugelassenen Betrieben hergestellt oder behandelt wurden und in dem C&C-Markt keine über die Lagerung und den Transport hinausgehende Tätigkeit im Zusammenhang mit den betreffenden Lebensmitteln stattgefunden hat. Dies gilt analog für registrierte Kühlhäuser.

Drittelregelung

Die sogenannte Drittelregelung beschreibt die Bedingungen, unter denen eine nebensächliche Tätigkeit des Einzelhandels vorliegt und somit keine Zulassungspflicht besteht. Als nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang ist die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Einzelhandelsbetrieb an andere Betriebe des Einzelhandels definiert, wenn sich die Abgabe auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und auf im Umkreis von nicht mehr als 100 km gelegene Betriebe beschränkt (siehe auch unter Einzelhandel).

Im Regelfall lässt bereits eine grobe Abschätzung erkennen, ob deutlich mehr oder deutlich weniger als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels einschließlich eigener Filialen 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. Zur Zulassungspflicht bzw. zur Anwendung der Drittelregelung bei Fischern / Teichwirten siehe unter „Fische und Fischereierzeugnisse“.

Als grobe Schätzung kann zum Beispiel ein Metzger 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. Im Gegensatz dazu kann die Zulassung bereits beantragt und erteilt werden, wenn „das Drittel“ noch nicht überschritten ist. Die Entscheidung, wann die Zulassung für mögliche Geschäftserweiterungen beantragt wird, liegt beim Lebensmittelunternehmer. Ebenso ist eine Zulassung nicht unter Verweis auf Art. 1 Abs. 5 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu verweigern, außer auch eine zukünftige Überschreitung der Drittelgrenze ist im Einzelfall völlig ausgeschlossen.

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 zulassungspflichtig. Ausgenommen sind jedoch nach Art. 4 Abs. 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 genannte 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, z. B. sogenanntes Packstellenei (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.

Eierpackstellen

Eierpackstellen sind zulassungspflichtig, sofern mehr als ein Drittel der Eier an andere Betriebe des Einzelhandels abgegeben werden. Nach Marktrecht gibt es parallel eine Zulassung von Packstellen nach Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008. Bei der Vergabe der Zulassungsnummer für Eierpackstellen kann gemäß § 2 Abs. 5 der AVV LmH die nach Verordnung (EG) Nr. 589/2008 erteilte Packstellen-Kennnummer als Zulassungsnummer erteilt werden.

Die Fristen für das Sortieren, Kennzeichnen und Verpacken der Eier sowie die Kennzeichnung der Verpackungen sind in Art. 6 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 geregelt. Die Kennzeichnung der Eier und Verpackungen nach Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 bzw. Verordnung (EG) Nr. 589/2008 sowie § 4 Legehennenbetriebsregistergesetz (LegRegG) mit §§ 2 und 3 Legehennenbetriebsregisterverordnung (LegRegV) entspricht der Kennzeichnung nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Die gesonderte Zuständigkeit für Marktrecht (i. d. R. Landwirtschaftsverwaltung) ist zu beachten.

Eigenkontrollen und Dokumentation

Der erforderliche Umfang betrieblicher Eigenkontrollen ist abhängig u. a. von der Betriebsstruktur, dem Produktionsprozess, der Art der Lebensmittel siehe auch Anlage 3, Prüfliste Eigenkontrollen. Zur Bewertung der Angemessenheit der Untersuchungen von Produkten nach VO (EG) Nr. 2073/2005 kann der Entscheidungsbaum in Anlage 3, Prüfliste Eigenkontrollen herangezogen werden.

Schädlingsbekämpfungsplan:

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. Bei mittleren und größeren Betrieben ist in der Regel ein umfassendes System für Schädlingsmonitoring und –bekämpfung erforderlich.

HACCP:

Für kleine, handwerklich strukturierte Betriebe ist die betriebsbezogene Verwendung einer notifizierten Leitlinie, wie zum Beispiel der Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien des Deutschen Fleischerverbands, als Grundlage i. d. R. ausreichend. Die dort vorgegebenen Dokumente müssen betriebsspezifisch verwendet werden.

Personalschulung und Infektionsschutzbelehrungen:

Die Durchführung der vorgeschriebenen Personalschulungen (einschließlich ggf. der Schulung über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln) und Infektionsschutzbelehrungen (Folgebelehrungen) 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 kann grundsätzlich die Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien des Deutschen Fleischerverbands als Orientierung dienen. In sehr kleinen Metzgereien kann ggf. je 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 einen Postdienst ist hier ohne Belang.

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 (siehe auch Drittelregelung).

Einraum-Metzgereien

Es besteht die Möglichkeit, dass in Schlachträumen handwerklich strukturierter Schlachthöfe in beengter räumlicher Lage Fleisch zerlegt wird, sofern Vorkehrungen zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches getroffen worden sind.

Grundsätzlich ist folgendes zu beachten:

- Die Zerlegung im Schlachtraum kann nur akzeptiert werden, wenn eine Trennung von Schlacht- und Zerlegeraum durch angemessene Maßnahmen 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 obliegen 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 ist.

Die Ausführungen gelten auch wenn neben der Zerlegung auch eine Verarbeitung im gleichen Raum stattfinden soll.

Endverbraucher

Sind Gaststätten wie früher dem Endverbraucher gleichgesetzt?

In der LMHV, der Tier-LMHV und der Tier-LMÜV wurde von der Ermächtigung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 LFGB kein Gebrauch gemacht. Damit sind Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung den Verbrauchern/-innen 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. Sie gilt nicht als Abgabe an den Endverbraucher.

Farmwild

Nach der Tötung am Herkunftsort (im Gehege) muss Farmwild noch in der Decke an einen für die Schlachtung von Farmwild zugelassenen Schlachtbetrieb gebracht werden. Dies gilt sowohl für sogenanntes „*Drei-Tage-Farmwild*“ als auch für sogenanntes „*28-Tage-Farmwild*“.

Nach Art. 6 Absatz 5 VO (EU) 2019/624 können die Mitgliedstaaten die Schlachtung von Farmwild bis 28 Tage (anstelle von 3 Tagen) nach Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe f gestatten, wenn nur kleine Mengen an Farmwildfleisch vom Erzeuger direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen abgegeben werden, die direkt an den Endverbraucher abgeben und nicht mehr als 50 Tiere pro Jahr und pro Herkunftsbetrieb geschlachtet werden. Für die Vermarktung von Farmwild ergeben sich aus den Vorschriften der VO (EU) 2019/624 verschiedene Möglichkeiten:

1. Gültigkeit der Gesundheitsbescheinigung 3 Tage (3-Tage-Regel) mit unbeschränkter Vermarktung
2. Gültigkeit der Gesundheitsbescheinigung 28 Tage (28-Tage-Regel) mit eingeschränkten Vermarktungswegen des Fleisches direkt an Endverbraucher und örtliche Einzelhandelsbetriebe die direkt an den Endverbraucher abgeben aus kleinen Farmwildhaltungen mit weniger als 50 Schlachtungen pro Jahr
3. Nutzung beider Alternativen durch einen Farmwildschlachtbetrieb für verschiedene Herkunftsbetriebe.

Für die unter Nr. 2 und Nr. 3 genannten Möglichkeiten stellt sich die Frage der amtlichen Überwachung bezüglich der unter Art. 6 Abs. 5 Buchst a und b VO (EU) 2019/624 genannten Einschränkungen der Vermarktungswege.

Für Farmwildschlachtbetriebe, die Farmwild nach Nr. 2 oder nach Nr. 3 schlachten, wird im Regelfall eine einfache Prüfung der Vermarktungswege als ausreichend angesehen. Die Behörde prüft im Regelfall die Entscheidung des Lebensmittelunternehmers nur auf Plausibilität. Ggf. kann anhand der Dokumente zur Rückverfolgbarkeit eine eingehendere Überprüfung erfolgen.

Im Falle der Nr. 3 ist im Regelfall eine behördliche Plausibilitätsprüfung des von dem Lebensmittelunternehmer des Farmwildschlachtbetriebs eingeführten Systems zur Sicherstellung einer ausreichenden Trennung beider Kategorien ebenfalls ausreichend. Die Entscheidung, wie die Trennung sichergestellt wird, liegt beim Lebensmittelunternehmer. Denkbar wären z. B. eine zeitliche Trennung oder eine zusätzliche interne Kennzeichnung des Fleisches und ggf. der Erzeugnisse. Andere Möglichkeiten können durch den Lebensmittelunternehmer oder im Rahmen einer Leitlinie des Wirtschaftsverbands ebenfalls dargelegt und angewendet werden. Bei Betrieben, die Farmwildfleisch ausschließlich direkt an Endverbraucher und örtliche Einzelhandelsbetriebe, die direkt an den Endverbraucher abgeben, vermarkten, erübrigt sich eine Trennung des Fleisches auch wenn Farmwild sowohl nach dieser Ausnahmeregelung des Art. 6 Abs. 5 Buchst. a VO (EU) 2019/624 als auch anderes Farmwild geschlachtet wird.

Für den Fall, dass im Rahmen der amtlichen Überwachung Mängel in Bezug auf die Vermarktungswege festgestellt werden, ist neben anderen Verwaltungsmaßnahmen die Anordnung einer internen Rücknahme vom Markt zu prüfen, da eine unbeschränkte Verkehrsfähigkeit nicht gegeben ist.

Fische und Fischereierzeugnisse

Abgrenzung der Primärproduktion

Primärproduktion:

Die Primärproduktion bezieht sich auf Tätigkeiten im landwirtschaftlichen Betrieb oder auf gleicher Ebene, also Binnenfischerei oder Teichwirtschaft / Aquakultur. Die Primärproduktion umfasst folgende Tätigkeiten:

- Fischen, Umgang mit Fischereierzeugnissen (ohne wesentliche Veränderung ihrer Beschaffenheit) einschließlich lebender Fischereierzeugnisse, Beförderung zum ersten Betrieb
- Tötung, Ausblutung, Entdarmung, Entfernen der Flossen, Kühlung und Verpackung, Verladung in Behälter zwecks Beförderung von Fischen. Bei diesen Tätigkeiten des Primärproduzenten Fischer / Teichwirt ergeben sich keine wesentlichen Veränderungen der Beschaffenheit der Fischereierzeugnisse. Bei diesen Tätigkeiten handelt es sich um Routinearbeiten auf Ebene der Primärproduktion. Die genannten Fischereierzeugnisse gelten auf Ebene der Primärproduktion als Primärprodukte.

Der Zukauf von lebenden Fischen zum Einsetzen in den Teich ist lebensmittelrechtlich nicht relevant.

Tätigkeiten, die über die Primärproduktion hinausgehen:

- Zukauf von geschlachteten Fischen
- Schlachten von Fischen in Betrieben, die nicht zur Primärproduktion zählen, also in Betrieben des Einzelhandels oder in zugelassenen Betrieben
- Weitere Be- oder Verarbeitung von Primärerzeugnissen, wie z. B. Filetieren, Vakuumverpackung, Räuchern, Marinieren, usw. durch den Fischer / Teichwirt

Registrierung und Zulassung

Die Abgabe *kleiner Mengen** Primärerzeugnisse durch den Fischer / Teichwirt an Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel unterliegt nicht der Registrierungspflicht nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Eine *kleine Menge* umfasst bei direkter Abgabe an Verbraucher eine haushaltsübliche Menge; bei Abgabe an Einzelhandelsbetriebe Mengen, die der für den jeweiligen Einzelhandelsbetrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen (* im Sinne des § 3 Tier-LMHV).

Die Abgabe größerer Mengen Primärerzeugnisse durch den Fischer / Teichwirt an Endverbraucher oder die Abgabe an den Großhandel ist registrierungspflichtig.

Für Einzelhandelsbetriebe gelten die grundsätzlichen Ausführungen zu Einzelhandel und Drittelregelung (siehe „Drittelregelung“).

Hinsichtlich der Zulassung sind ebenfalls die allgemeinen Ausführungen zu beachten.

Für den Fischsektor gelten jedoch zusätzlich folgende Besonderheiten:

- Schlachten von Fischen ist auch in Einzelhandelsbetrieben möglich. Es löst per se keine Zulassungspflicht aus (im Unterschied zum Schlachten im Fleischbereich).

- Hinsichtlich der Drittelregelung ist bei der Abschätzung, ob mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge von Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels abgegeben wird, auch die Abgabe geschlachteter Fische durch den Fischer / Teichwirt an Endverbraucher zu berücksichtigen (Abgabe eines frischen Fischereierzeugnisses). Die Abgabe geschlachteter Fische an andere Betriebe des Einzelhandels muss nicht in die Drittelabschätzung einfließen (diese kann als Abgabe von Primärerzeugnissen erfolgen).
- Zulassungspflicht besteht für die Herstellung von frischen oder verarbeiteten Fischereierzeugnissen (auch Schlachten von Fischen in Betrieben, die nicht der Primärproduzent sind) oberhalb der Drittelregelung.

Siehe auch „Empfehlungen für die Anwendung des EU-Hygienepaketes bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen in Bayern“ unter dem Link <http://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/ifi/dateien/empfehlungen.pdf>.

Getrennte Produktions- und Verkaufsräume

Befinden sich die Verkaufsräume einer Metzgerei räumlich getrennt von der Produktionsstätte, so ist der Herstellungsbetrieb stets zulassungspflichtig. Von dem Herstellungsbetrieb wird die gesamte Herstellungsmenge an den separat gelegenen Verkaufsräum abgegeben, so dass 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

Großküchen fallen unter die Definition Einzelhandel (siehe dort).

Schulen, Kindertagesstätten u. ä., die von Großküchen / Cateringbetrieben beliefert werden, gelten als Lebensmittelunternehmer sofern sie die Ausgabe der Speisen durch eigenes Personal durchführen lassen. Gibt eine Großküche / ein Cateringbetrieb Speisen / Getränke nicht nur unmittelbar an Endverbraucher, sondern auch an andere Betriebe (z. B. Schulen) ab, sind Großküche / Cateringbetrieb grundsätzlich zulassungspflichtig und der in eigener Verantwortung ausgebende Betrieb (z. B. Schule) gilt als registrierungspflichtiger Lebensmittelunternehmer.

Auch wenn in der Ausgabestelle vor der Abgabe an den Endverbraucher rohe / unverarbeitete tierische Bestandteile be- oder verarbeitet werden müssen, gilt für die Großküche / den Caterer die Zulassungspflicht. Für die Großküche / den Caterer ist in den

beiden genannten Fällen die Anwendung der Drittelregelung (siehe dort) für eine eventuelle Ausnahme von der Zulassungspflicht zu prüfen. Dies gilt ebenso für andere Küchentätigkeiten (Kantinen, Restaurants etc.).

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 Einzelhandeltätigkeit dar. Wird Hackfleisch hingegen 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.

Handwaschvorrichtung

Nicht von Hand zu bedienende Handwaschvorrichtungen, wie zum Beispiel mit Sensortechnik oder mit Knie- bzw. Fußschalter, sind an Arbeitsplätzen zu fordern, an denen z. B. mit unverpacktem Fleisch umgegangen wird. In den Personaltoiletten können nicht von Hand zu bedienende Armaturen mit entsprechender fachlicher, auf den konkreten Fall bezogener 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 geeignete organisatorische Maßnahmen der Kontaminanteneintrag beim Zutritt 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 - *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 Sachverständige bzw. die jeweils zuständige Behörde.

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 zugelassenen 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. Getränkekisten, Kartonagen, etc. ist ausgeschlossen

Messerdesinfektion

Die Messerdesinfektion kann zum Beispiel in einer geeigneten Spülmaschine erfolgen, sofern saubere Messer zum Wechseln während der Schlachtung / Zerlegung 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. 5.4 des Leitfadens für die Umsetzung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

In kleinen Betrieben kann auch die Verwendung eines Wasserkochers zur Messersterilisation akzeptiert werden.

Die Etablierung alternativer Systeme anstelle einer 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.

Milchabgabeautomaten

Bei der Abgabe von pasteurisierter Milch über Milchautomaten sind derzeit zwei Fallkonstellationen möglich:

Im ersten Fall ist der Milcherzeuger selbst Eigentümer oder Mieter eines Automaten und befüllt und betreut diesen in eigener Verantwortung. Bei dieser Form der Abgabe ist, wie die Abgabe über ortsveränderliche Verkaufsstätten, der Verkaufsautomat Teil des Einzelhandelsbetriebs des Milcherzeugers. Eine Zulassungspflicht besteht somit nicht.

Im anderen Fall wird ein Milchausgabeautomat durch einen anderen Einzelhandelsbetrieb aufgestellt (z.B. im Eingangsbereich des Supermarktes) und betrieben. Der Einzelhandelsbetrieb kauft pasteurisierte Milch vom Milcherzeuger, der den Milchautoma-

ten nur befüllt, der Milcherzeuger selbst gibt die Milch also nicht direkt an Endverbraucher ab. Diese Form der Vermarktung ist daher Art. 1 Abs. 5 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zuzuordnen. Damit ist der Milcherzeuger zulassungspflichtig, sofern es sich nicht um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang handelt (siehe „Drittelregelung“).

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 Kap. II Nr. 2 Buchstabe c sowie Kap. IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind abschließend, so dass das Enthäuten von Rindern nicht explizit genannt werden muss.

Registrierungspflichtige Tätigkeiten in zugelassenen Betrieben

Die Zulassung eines Betriebes nach dem EU-Hygienericht ist tätigkeitsbezogen. Die Durchführung einer registrierungspflichtigen Einzelhandelstätigkeit in einem für andere Tätigkeiten zugelassenen Betrieb ist grundsätzlich möglich.

Eine formale Abgrenzung von zugelassenen und nicht zugelassenen Betriebsteilen bzw. -tätigkeiten ist in der Regel nicht erforderlich. Die Zulassung beruht in der Regel auf einem Raumnutzungskonzept für die zuzulassenden Tätigkeiten unter Berücksichtigung von anderen Tätigkeiten.

Es muss eine geeignete organisatorische und dokumentierte Trennung der Tätigkeiten im Betrieb gegeben sein. Eine durchgängige Trennung der Warenströme in den zugelassenen bzw. in den nicht-zugelassenen Bereichen muss sichergestellt sein. Neben einer räumlichen und/oder zeitlichen Trennung sind ggf. auch spezielle Aufzeichnungen und Mengennachweise erforderlich.

Ist ein Betrieb für eine Tätigkeit des Herstellens oder Behandelns von Lebensmitteln tierischen Ursprungs nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen, so fällt diese zugelassene Tätigkeit nach Art. 5 unabhängig von der anfallenden Menge und der weiteren Vermarktung der Lebensmittel immer unter die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Siehe auch „Betriebsübergreifende Nutzung von Räumen“.

Retouren

Dürfen Retouren mit Lebensmittelqualität aus der Filiale zurück in den zugelassenen Hauptbetrieb?

Bei der Frage geht es um Retouren mit Lebensmittelqualität, nicht um Reklamationen, verdorbene oder anderweitig beeinträchtigte Waren (Bereich tierische Nebenprodukte).

Retouren in zugelassene Betriebe sind nur möglich, sofern 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 tierischen 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 hier nicht der Fall ist, da die Erzeugnisse an einen zugelassenen Betrieb geliefert werden sollen) oder sich ihre Tätigkeit auf die Lagerung oder den Transport beschränkt. Darüberhinausgehende Tätigkeiten sind ihm ohne Zulassung nicht erlaubt.

Beispiel:

Ein Filialbetrieb darf Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur dann an den zugelassenen Verarbeitungsbetrieb zurückgeben, 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“ an den zugelassenen Hauptbetrieb 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.

Tierschutz Schlachtung

Inwieweit ist der Tierschutz zulassungsrelevant?

Die Einhaltung tierschutzrechtlicher Vorschriften ist grundsätzlich **nicht zulassungsrelevant**. Wenn jedoch Anforderungen an den Tierschutz unmittelbar im Lebensmittelrecht formuliert sind, d. h. hygienerechtliche Aspekte betreffen und sich an den Lebensmittelunternehmer richten, sind diese für die Zulassung relevant. Ein Verweis auf die Überprüfung der Einhaltung der gemeinschaftlichen Vorschriften sowie der nationalen tierschutzrechtlichen Regelungen bewirkt keine Zulassungsrelevanz. In der Prüfliste Tierschutz Schlachtung ist jeweils die Fundstelle der Rechtsgrundlage angegeben

Im Rahmen einer Überprüfung festgestellte Mängel müssen unabhängig vom Zulassungsverfahren mittels geeigneter Maßnahmen abgestellt werden. Eine Zulassung ist dann nicht möglich, wenn die Schlachtung wegen festgestellter Tierschutz-relevanter Mängel (z. B. baulicher Art) untersagt werden muss.

Türen mit Öffnung nach außen

Müssen in Betrieben mit einer Hygieneschleuse alle anderen Zugänge zur Produktionsstätte zugemauert werden oder reicht es aus, diese abzusperren oder reicht ein Schild mit der Aufschrift „Betreten verboten“? Dürfen diese anderen Zugänge als Ausgänge benutzt werden, wenn es z. B. Klinken an der Türinnenseite, nicht aber an der Außenseite gibt?

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 sofern eine Kontamination des Hygienebereichs z. B. per Luftzug sicher vermieden wird. Die Tür darf nicht, z. B. zu Lüftungszwecken, offenstehen. Ein solcher Ausgang sollte nur in Ausnahmefällen, z. B. als Notausgang, genutzt werden.

Treiben von Tieren

Aus lebensmittelhygienischer Sicht steht dem Treiben von Tieren zur Schlachtstätte (Anlieferung „zu Fuß“) 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 müssen. 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 (am Schlachtbetrieb) gegeben, so kann eine Ausnahmegenehmigung durch die zuständige Behörde erteilt werden, sofern

- sich in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen befinden (z.B. Sammelstelle oder Schlachthof mit Waschplatz) und die Reinigung und Desinfektion der Viehtransportfahrzeuge unverzüglich nach dem Verlassen der Schlachtstätte an einem anderen geeigneten Ort vorgenommen wird und Belange der Tierseuchenbekämpfung nicht entgegenstehen.

Die Anforderungen des § 17 Abs. 1 Satz 2 ViehverkV gelten nicht, soweit Schlachttiere nur mit nichtgewerblich genutzten bestandseigenen Viehtransportfahrzeugen, mit denen nur Vieh aus dem jeweils eigenen Bestand transportiert wird, zur Metzgerei verbraucht werden.

Wild, freilebend

Abgrenzung Primärproduktion gegenüber zulassungspflichtigen Tätigkeiten

- Für die Primärproduktion im Bereich Wild und die damit zusammenhängenden Vorgänge besteht keine Zulassungspflicht.
- Ausgeweidetes Wild in der Decke gilt als Primärerzeugnis.
- Da ausgeweidetes Wild in der Decke (= Primärerzeugnis) gekühlt werden muss, gehört insofern auch das Sammeln und Kühlen von ausgeweidetem Wild in „Wildkammern“, „Wildsammelstellen“ oder in Räumen zum Sammeln von Haar- und Federwild zu dem Bereich der Primärproduktion. Darüberhinausgehende Tätigkeiten, wie z. B. das Enthäuten oder das Zerwirken, zählen nicht zur Primärproduktion, da dabei eine wesentliche Änderung der Beschaffenheit erfolgt.
- Die Verpflichtung zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit gilt für alle Lebensmittelunternehmer, einschließlich der Primärproduzenten.

Zulassung / Registrierung im Bereich Wild

- Wildbearbeitungsbetriebe sind zulassungspflichtig. Wild ist grundsätzlich über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe in Verkehr zu bringen.
- Die direkte Abgabe kleiner Mengen von Wild oder Wildfleisch durch den Jäger an Endverbraucher (auch über einen eigenen Marktstand) oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher muss bei der zuständigen Behörde registriert werden.
- Betreiber von Räumen, die ausschließlich zum Sammeln und Kühlen von Wild in der Decke und zur Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe genutzt werden, müssen sich bei der zuständigen Behörde zur Registrierung melden.
- Keine Registrierung ist hingegen erforderlich, wenn Räume ausschließlich zur Abgabe von kleinen Mengen Wild in der Decke direkt an den Endverbraucher bzw. an den örtlichen Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher genutzt werden.
- Eine Möglichkeit der Registrierung besteht über die Streckenliste

Hinweise zur Abgabe kleiner Mengen Wild oder Wildfleisch durch den Jäger an Endverbraucher oder örtliche Einzelhandelsunternehmern zur direkten Abgabe an Endverbraucher

Kleine Menge umfasst Wild von nicht mehr als der Strecke eines Jagdtages (§ 3 Abs. 2 Nr. 4 Tier-LMHV). Örtliche Betriebe sind in diesem Zusammenhang Einzelhandelsbetriebe im Umkreis von nicht mehr als 100 km des Wohnortes des Jägers oder des Erlegungsortes. Die Abgabe dieses Wildfleisches aus dem Einzelhandelsbetrieb muss direkt an den Endverbraucher erfolgen (keine „Drittregelung“). Die Einzelhandelsbetriebe (z. B. Gaststätte oder anderer Einzelhandelsbetrieb, auch „Einzelhandelsmetzgerei“) müssen geeignet sein (zeitliche oder räumliche Trennung, Vermeidung einer Kontamination).

Kundige Person

Eine *kundige Person* ist erforderlich, wenn Kleinwild (Hasen/Federwild) und / oder Großwild (Haarwild) in der Decke ohne Kopf und ohne Organe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe abgegeben werden soll.

Aufgaben der Kundigen Person (bei Großwild):

- Beobachten des Wildes vor dem Erlegen auf Verhaltensstörungen (bzw. Einholen dieser Information vom Erleger).
- Untersuchung des Wildkörpers und der Eingeweide auf auffällige Merkmale und/oder Verdacht auf Umweltkontamination in unmittelbarem räumlichem und zeitlichem Zusammenhang zur Jagd (weitere Hinweise s. u.)
- Werden keine Abweichungen festgestellt, gibt die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung bei, in der das Untersuchungsergebnis bescheinigt wird. Die Erklärung enthält u. a. Datum, Zeitpunkt und Ort des Erlegens. Kopf und Eingeweide müssen den Tierkörper nicht in den Wildverarbeitungsbetrieb begleiten. Bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (Wildschwein) muss der Kopf ohne Hauer und das Zwerchfell dem Wildkörper beigelegt werden. Jedoch kann die zuständige Behörde die Verbringung von Köpfen von Tieren, die für Trichinella-Befall anfällig sind, in eine zugelassene technische Anlage zur Herstellung von Jagdtrophäen gestatten. Die technische Anlage muss in der Erklärung der kundigen Person genannt sein. Eine Kopie der Erklärung muss der technischen Anlage zugeschickt werden.
- Ergeben die Untersuchungen Abweichungen, müssen der Kopf (ohne Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide ohne Magen / Gedärme beigelegt

werden. Die kundige Person muss der zuständigen Behörde mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination festgestellt wurden.

Hinweis: Steht zur Durchführung der Untersuchung keine kundige Person zur Verfügung, so müssen der Kopf (ohne Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide ohne Magen / der Gedärme beim Wildkörper belassen werden.

Unmittelbarer räumlicher und zeitlicher Zusammenhang der Untersuchung zur Jagd:

- Untersuchung durch die kundige Person ist „so bald wie möglich“ durchzuführen (Anhang III Abschnitt IV Kap. II Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004). Ein längerer Transport des Wildes ist damit ausgeschlossen. Das Aufbrechen und Durchführen der Untersuchung z. B. bei revierübergreifenden Drückjagden an einem geeigneten Sammelplatz bleiben davon unberührt.
- Die kundige Person muss 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). Dem Gebiet, in dem die Jagd stattfindet, entspricht das Jagdrevier oder z. B. bei revierübergreifenden Drückjagden die teilnehmenden Jagdreviere. Es handelt sich dabei um einen sehr eng begrenzten Bereich um das betreffende Jagdgebiet. Nur in diesen engen Grenzen kann die kundige Person tätig werden.

Hinweis: Wild muss nach der Untersuchung durch die kundige Person so bald wie möglich in einen Wildbearbeitungsbetrieb gebracht werden (Anhang III Abschnitt IV Kap. II Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Beispiele: Abgabe von Wild

1. Abgabe von Wild oder Wildfleisch, das der Jäger in kleinen Mengen direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgibt („Ausnahmewild“) in eine Metzgerei, die für das Schlachten und ggf. Zerlegen und Verarbeiten zugelassen ist, nicht jedoch für die Wildbearbeitung

- Eine zugelassene Metzgerei darf vom Jäger „Ausnahmewild“ annehmen, bearbeiten und zerlegen. Die Metzgerei muss das Wild / Wildfleisch jedoch direkt an Endverbraucher abgeben (keine Drittelregelung möglich).
- Eine für die Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassene Metzgerei darf Fleisch von „Ausnahmewild“ nicht für die Herstellung dieser Fleischerzeugnisse verwenden. Die Annahme / Bearbeitung / Zerlegung von „Ausnahmewild“ kann einem zugelassenen Fleischverarbeitungsbetrieb untersagt werden, wenn die

Abgrenzung von „Ausnahmewild“ und zugelassener Tätigkeit nicht gewährleistet ist.

- Die Anforderungen an die Kühlung und der ausreichende Schutz vor Kontamination anderer Lebensmittel sind beim Umgang mit Haarwild in der Decke (z. B. bei der Kühlung) zu beachten (siehe Tier-LMHV).
2. Bearbeitung einer kleinen Menge erlegten Wildes in einem zugelassenen Farmwildschlachtbetrieb mit direkter Abgabe an Endverbraucher oder an örtlichen Einzelhandel

Die Abgrenzung zwischen Farmwild und „Ausnahmewild“ muss gewährleistet sein. Eine solche Abgrenzbarkeit ist zwar rechtlich, aber nicht tatsächlich gegeben, wenn es sich bei dem geschlachteten Farmwild und dem „Ausnahmewild“ um die gleiche Tierart handelt.

Die Handhabung von Wild in der Decke muss durchgängig getrennt von der Handhabung anderer Schlachttierkörper erfolgen.

3. Abgabe von kleinen Mengen Wildes über Metzgereien, die für die Wildbearbeitung zugelassen sind, direkt an Endverbraucher

Aus zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben darf Wildfleisch nur nach durchgeführter Fleischuntersuchung abgegeben werden. Die Anwendung der Ausnahmeregelung nach Art. 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Einzelfall für eine bestimmte Menge von freilebendem Wild ist nicht möglich, wenn die Betriebsstätte für diese Tätigkeit zugelassen ist (siehe auch FAQ „Registrierungspflichtige Tätigkeiten in zugelassenen Betrieben“).

4. Nutzung von Räumen im Zusammenhang mit der Abgabe kleiner Mengen Wildfleisch durch mehrere Lebensmittelunternehmer:

Eine Wildkammer kann von mehreren als Lebensmittelunternehmer registrierten Jägern genutzt werden. Die lebensmittelrechtliche Verantwortung insbesondere hinsichtlich der Abstellung ggf. auftretender Mängel muss jeweils eindeutig und nachvollziehbar festgelegt und dokumentiert sein.

Räume eines Lebensmittelbetriebs können zusätzlich durch einen Jäger als Lebensmittelunternehmer genutzt werden, um z. B. für die Abgabe kleiner Mengen Wildfleisch das Wild zu bearbeiten. Auch hier müssen die lebensmittelrechtlichen Verantwortungen klar geregelt sein. Die Tätigkeiten müssen klar getrennt zur anderweitigen Nutzung des Betriebs erfolgen. Der Jäger kann sich dabei auch einer Person bedienen, die die tatsächliche Arbeit verrichtet (Erfüllungsgehilfe / Mitarbeiter), Die Ausführungen gelten nicht, wenn der Lebensmittelbetrieb für die Wildbearbeitung zugelassen ist.

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 sichergestellt 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 Betriebe und Direktvermarkter zu berücksichtigen. Die Anwendung bedarf insbesondere auch in Bezug auf die Kommentare einer angemessenen und verhältnismäßigen Auslegung durch die Sachverständigen.

In der Regel ist für jeden Betrieb eine (bzw. ggf. mehrere) Lebensmittel-bezogene Prüfliste und parallel die „Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen“ zu verwenden.

Die Zitierweise der Rechtsvorschriften folgt im Wesentlichen dem Handbuch der Rechtsförmlichkeit (3. Auflage).

Prüfliste Raum Schlachtung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Anlieferung der Schlachttiere		
1.1.	Zu- und Abfahrt und Entladebereich befestigt, leicht zu R+D	Beschaffenheit der Zu- und Abtriebswege, Laderampen u.ä. muss R+D ermöglichen. Überprüfung Desinfektionskontrollbuch nach § 22 Abs. 2 i. V. m. § 17 Abs. 2 ViehverkV.	§ 18 Abs. 1 ViehverkV hinsichtlich R+D-Pflicht.
1.2.	ausgewiesener Ort mit geeigneten Anlagen für R+D und Waschen von Viehtransportmitteln	Genehmigung (KVB bzw. KBLV) der Nutzung einer nahe gelegenen Anlage ist ggf. möglich, dann im Bescheid aufzunehmen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 6 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.5 AVV LmH, § 17 Abs. 2 ViehverkV
2.	Lagerung von tierischen Nebenprodukten (TNP) und anderen Abfällen		
2.1.	Raum für TNP (Konfiskat) vorhanden, leicht zu R+D. Sammlung grundsätzlich nicht in roten Eurokisten.	LM-Abfälle, ungenießbare Nebenerzeug. und andere 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) Nr. 852/2004; Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004. Art. 17 i.V.m. Anh. VIII Kap. I VO (EU) Nr. 142/2011.
2.2.	SRM-Material eingefärbt und in gekennzeichnetem, verschließbarem Behälter	Kat. 1-Material	Anh. V Nr. 3 VO (EG) Nr. 999/2001 i. V. m. Art. 8 VO (EG) Nr. 1069/2009 und Anh. VIII Kap. I und II VO (EU) Nr. 142/2011.
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) Nr. 852/2004
2.4.	Ggf. Lager für Gülle, Dung, Magen-Darminhalt	Kat. 2-Material	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 8 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Art. 9 VO (EG) Nr. 1069/2009.
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) Nr. 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).	Anh. II Kap. I Nr. 8, Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nrn. 1.6, 1.8 und Anl. 1.2 Nr. 2.1.2 AVV LmH; Anh. IV Kap. I Abschn. 2 VO (EU) Nr. 142/2011

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
		AVV: Abwässer zu geruchs-, schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen. Rind: 6 mm-Siebe oder gleichwertige Systeme zur Vorbehandlung spätestens am Ablaufende.	
3.3.	Abwasser Fließrichtung von reinem zu unreinem Bereich	Bezieht sich 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) Nr. 852/2004, Anl. 1.1 Nrn. 1.6, 1.8, Anl. 1.2 Nr. 2.1.2 AVV LmH
3.4.	Fußböden einwandfreier Zustand, wasserundurchlässig, leicht zu R+D		Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) Nr. 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, ggf. anhand vorhandener Verschmutzungen prüfen	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.9 AVV LmH
3.6.	Decken in einwandfreiem Zustand	Schmutzansammlungen, Kondensation, Materialablösungen u Schimmelbefall minimiert, keine losen Teilchen erkennbar	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe c VO (EG) Nr. 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) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.11 und 1.12 AVV LmH
3.8.	Fenster mit Insektengittern versehen oder dauerhaft verschlossen	Insektengitter können zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstaben d VO (EG) Nr. 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) Nr. 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 (EG) Nr. 852/2004 ausdrücklich Warm- und Kaltwasser, sofern Vorrichtungen zum R+D erforderlich sind.	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.	Anh. II Kap. I Nr. 5+6 VO (EG) Nr. 852/2004
3.13.	Beleuchtung (natürlich od. künstlich) ist angemessen	AVV: Abweichungen der LM-Beschaffenheit und Verschmutzungen von Raum / Geräten erkennbar. Richtwerte: Kontrollpunkte 540 Lux; Arbeitsräume 220 Lux; Lagerräume 110 Lux; Bereich Schlacht tieruntersuchung 220 Lux; sonstiger Stall 110 Lux	Anh. II Kap. I Nr. 7 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.5 AVV LmH
3.14.	Schädlingsbekämpfung gegeben, kein Zutritt für Haustiere	Schadnager: In kleinem handwerklichen Betrieb auch visuelle Befallsprüfung z. B. mit Köderfallen möglich.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 6.2 AVV LmH

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.15.	Räume / Einrichtungen allg. sauber, guter Zustand		Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
4.	Schlachtraum Rinder / Schweine		
4.1.	Raum für Leeren / Reinigen von Mägen / Därmen	Zeitliche Trennung nur mit Genehmigung der zulassenden Behörde! Im Bescheid aufnehmen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.2 AVV LmH
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 bedeutet: Kontamination vermieden	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe b und c VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nrn. 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) Nr. 853/2004
4.4.	Vermeidung von Kreuzkontaminationen bei der Schlachtung	Einzel- / Schragenschlachtung möglich. Kreuzkontamination bei Schlachtlinien und Schlachtung verschiedener Tierarten vermeiden (zeitl. oder 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) Nr. 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 von Betrieb nachweisen lassen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Nr. 5.3 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) Nr. 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) Nr. 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 4 VO (EG) Nr. 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) Nr. 853/2004
5.2.	<input type="checkbox"/> abschließbarer BU-Kühlraum <input type="checkbox"/> abschließbare Einrichtung	BU-KR: Entfällt wenn nur augenscheinlich gesunde Tiere angenommen werden, vorläufig beschlagnahmtes Fleisch	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.4 AVV LmH und Anh. III Abschn.

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
		grundsätzlich als untauglich beurteilt, als solches gelagert und entsorgt wird. Abschließbare Einrichtung: Kette mit Schloss, verstellbare Gitterwände, Plexiglasscheiben o.ä., Kühlanhänger.	I Kap. IV Nr. 16 Buchstabe b und c VO (EG) Nr. 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 ggf. Kap. IX Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004
5.4.	Getrennte Lagerung unverpacktes / verpacktes Fleisch (v.a. Kartonagen)	Oder zeitlich getrennt oder andere geeignete Maßnahme zur Minimierung von Kontaminationen, z.B. Arbeitsorganisation, 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) Nr. 853/2004; Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 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.	Nebenräume		
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) Nr. 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) Nr. 852/2004
6.3.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Einrichtung für Hilfsmittel / Schlachtgeräte		Anh. II Kap. II Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004; Anh. II Kap. V Nr.1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 852/2004
7.	Sozialräume		
7.1.	Umkleideraum	Auch im Privatbereich möglich, gehört in diesem Fall zum Betrieb.	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) Nr. 852/2004; Dusche: "Soll" laut Anl. 1.2 Nr. 2.1.1 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) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.7 + 5.1 AVV LmH ; auch Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
7.3.1.	Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss		Anh. II Kap. I Nr. 3. VO (EG) Nr. 852/2004
7.3.2.	Toilettenräume ohne direkten Zugang zu LM-Räumen		Anh. II Kap. I Nr. 3. VO (EG) Nr. 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	Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004; Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 4. VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
		Sozialräume nicht explizit gefordert. Hygienisches Händetrocknen, d.h. Einmalhandtücher o.ä.	
7.5.	<input type="checkbox"/> natürliche <input type="checkbox"/> künstliche Belüftung		Anh. II Kap. I Nr. 6 VO (EG) Nr. 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) Nr. 852/2004
1.3.	Saubere Tiere zur Schlachtung	Nr. 5.2 Leitfaden für die Umsetzung der VO (EG) Nr. 853/2004; s. a. „Arbeitshilfe Saubere Schlachtrinder“ (2018)	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 4 VO (EG) Nr. 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) Nr. 853/2004
1.5.	Tiere mit Verletzungen / lokalen Entzündungen zuletzt schlachten.	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) Nr. 853/2004; Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 7 VO (EG) Nr. 853/2004
1.6.	Arbeitsgeräte hygienisch gelagert	v. a. Messer und Stähle	Anh. II Kap. II Nr. 2 und Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 852/2004
1.7.	Spritzwasservermeidung (Boden mit Abzieher abziehen)	Tipp: Gesonderte Farben für reinen / unreinen Bereich. Handbrausen sauber halten und sparsam einsetzen!	Allgemein Anh. II Kap. I Nr. 1, Anh. IX Nr. 2 und 3 VO (EG) Nr. 852/2004
2.	Entbluten		
2.1.	Stechen (Bruststich) mit Hohlmesser bzw. gesondertem Messer, Zwei-Messer-Methode	Beim Rind vorher separates Messer für Hautschnitt.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
2.2.	Luft- und Speiseröhre unversehrt	Ausnahme: Schlachtung nach religiösen Gebräuchen	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe a VO (EG) Nr. 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 (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Nr. 5.4 Leitfaden zur Umsetzung VO (EG) Nr. 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) Nr. 853/2004
3.	Schwein: Brühprozess / Kratzmaschine / Nachbearbeitung		
3.1.	Brühwasser + 61 °C bis + 65 °C	Achtung: Unter + 61°C ist Salmonellenvermehrung möglich	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 9 VO (EG) Nr. 853/2004
3.2.	Kratzmaschine und Wasser ausreichend sauber	Wasserwechsel bei starker Verschmutzung!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 9 VO (EG) Nr. 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) Nr. 853/2004
3.4.	Messerwechsel, R+D Messer und sonstige Geräte	Jede Kontamination des Fleisches vermeiden.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
3.5.	Abbrausen Schlachtkörper, ggf. Abflammen	Jede Kontamination des Fleisches vermeiden.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 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) Nr. 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) Nr. 853/2004
4.3.	Kuhschlachtung zum Schichtende	Oder andere geeignete Maßnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
4.4.	Hauteröffnung durch Vorstich, Messerwechsel		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 und Buchstabe b ii VO (EG) Nr. 853/2004
4.5.	Kontakt unreine Hand - enthäuteter Schlachtkörper vermieden		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe b Ziffer ii VO (EG) Nr. 853/2004
4.6.	Kontakt Hautaußenseite - Schlachtkörper vermeiden		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe b Ziffer i VO (EG) Nr. 853/2004
4.7.	Kontaminierte Fleischpartien sofort abgetrennt	AVV LmH: nicht abwischen oder mit Wasser "abwaschen"!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 10 VO (EG) Nr. 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 VO (EG) Nr. 853/2004, Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 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) Nr. 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)	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
5.3.	Pansen sofort aus Schlachtraum entfernt		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
5.4.	Entnahme Geschlinge 2-Messer-Technik, getrennt aufgehängt	Kontamination durch Keime aus Tonsillen vermeiden! Kein Wasserbad! (Gerhardt 2005)	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
5.5.	Spalten sorgfältig, ggf. Abflammen		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 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) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.3.1 AVV LmH
5.7.	Entfernung Stichstellenfleisch (TNP)	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 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Art. 45 Buchst. d der VO (EU) 2019/627

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) Nr. 853/2004 i. V. m. Nr. 5.2 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) Nr. 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 2.2.1.1 AVV LmH
1.2.	Witterungsschutz vorhanden	Angemessene Temperaturbedingungen	Art. 3 Abs. 2 Buchst. a VO (EG) Nr. 1099/2009
1.3.	Beschriftung der Wartebuchten mit Datum und Uhrzeit des Eintreffens der Tiere und maximale Belegdichte der Bucht je Tierart		Anh. III Nr. 2.3 VO (EG) Nr. 1099/2009
1.4.	Tiere in verträglichen Gruppen untergebracht		§ 7 Abs. 4 TierSchIV
1.5.	Stallung für Tierbetreuung ausreichend beleuchtet		Anh. II Nr. 1.4 VO (EG) Nr. 1099/2009
1.6.	Tränkeanlagen vorhanden und funktionstüchtig	in EG-VO verbindlich. In TierSchIV: jederzeit frisches Wasser zugänglich wenn nicht sofort Schlachtung.	Anh. II Nr. 2.3, Anh. III Nr. 1.6 VO (EG) Nr. 1099/2009 und Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a Satz 2 VO (EG) Nr. 853/2004 mit Nr. 5.2 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) Nr. 853/2004
1.7.	Fütterungsmöglichkeit ggf. vorhanden	Fütterung, wenn Tiere nicht innerhalb 6 Std nach Anlieferung zur Schlachtung	Anh. III Nr. 1.2 VO (EG) Nr. 1099/2009; § 7 Abs. 3, § 8 Abs. 2 Nr. 3 TierSchIV, Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a Satz 2 VO (EG) Nr. 853/2004 mit Nr. 5.2 Leitfaden Umsetzung VO (EG) Nr. 853/2004
1.8.	separater Stall / Bucht für kranke Tiere bzw. für Tiere, die besonderer Pflege bedürfen, 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.	Anh. III Nr. 2.4 VO (EG) Nr. 1099/2009 und Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004
2.	Allgemeines		
2.1.	Identifizierung und Schlachtieruntersuchung ungehindert möglich	Zudem mindestens jeden Morgen und jeden Abend Gesundheitskontrolle	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchst c Satz 2 VO (EG) Nr. 853/2004 und § 7 Abs. 5 Satz 1 TierSchIV und Anh. III Nr. 2.5 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.2.	Treibgänge fördern selbständiges Vorwärtsgen der Tiere	Ggf. Sichtschutz, keine Irritationen der Tiere durch Personal, Licht, Geräusche, Geräte, Pfützen o.ä.	§ 6 Nr. 3 TierSchIV
2.3.	Schmerzen, Leiden, Schäden beim Treiben vermeiden	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 TierSchIV, Anh. III Nr. 1.8 und 1.9 VO (EG) Nr. 1099/2009

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
2.4.	Trittsicherer Boden im Aufenthaltsbereich der Tiere	Rampen mit Seitenschutz. Rampen max 20° Neigung bzw. vor Betäubungseinrichtung max 10°, für Rd 7°.	§ 6 Nr. 2 TierSchIV, Anh. II Nr. 2.5 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.5.	Ruhigstellung erst unmittelbar vor Betäubung	Erst wenn ausführende Person zur sofortigen Betäubung oder Tötung der Tiere bereitsteht	§ 11 Abs. 3 TierSchIV, Art. 9 Abs. 3 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.6.	Tiere korrekt ruhiggestellt	Betäubungsgerät kann sicher bedient werden.	§ 11 Abs. 1 TierSchIV, Anh. II Nr. 3.1 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.7.	Sachkunde / -nachweis	Prüfung Sachkunde /-bescheinigung, Beobachtung der Personen bei Ausführung der Betäubung	§ 4 TierSchIV, Art. 7 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.8.	Standardarbeitsanweisungen vorhanden und umgesetzt		Art. 6 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.9.	Überwachungsverfahren für die Betäubung vorhanden und umgesetzt		Art. 16 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.10.	Dokumentation Wartungsmaßnahmen Betäubungsgeräte	Alle Geräte zur Ruhigstellung und Betäubung instandgehalten und kontrolliert.	Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
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	§ 12 Abs. 5 TierSchIV, Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
3.2.	Geräteprüfung nach Beschussrecht, Nachweis, mind. alle 2 Jahre	Siehe § 24 Beschussverordnung. Siehe auch: Kommentar Tierschutzgesetz Hirt/Maisack/Moritz, TierSchIV § 13 Rn. 11	Beschussrecht: 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	Art. 9 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009
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.	Anlage 1 Nr. 1.2 TierSchIV und Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
3.6.	Kopfbewegungen eingeschränkt, ggf. Zwangsstand	Durch Keil od. Kopffixierung in Falle. Sichtschutz am Tier.	§ 11 Abs. 1 TierSchIV
3.7.	Prüfung korrekte Schussposition, kein Verkanten	Rind: fingerbreit über 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, kreisrund.	Anlage 1 Nr. 1.2 TierSchIV, Anh. I Kap. 1 Tab. 1 Nr. 1 i. V. m. Art. 6 Abs. 2 Buchstabe b VO (EG) Nr. 1099/2009
3.8.	Prüfung Betäubungseffektivität	Tiere stürzen sofort zusammen, keine Aufstehversuche, Aussetzen der regelmäßigen Atmung, starre unbewegte Augen,	Art. 4 Abs. 1 Anh. III Nr. 3.2 Satz 3 und Art. 16 VO (EG) Nr. 1099/2009

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
		kein Lid- / Hornhautreflex, keine Reaktion auf Hautstich, Betäubung anhaltend bis Tod.	
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 in den Hinterkopf max 15 sek, alle anderen max. 20 sek.	§ 12 Abs. 6 i. V. m. Anl. 2 TierSchIV
3.10.	Entblutequalität ausreichend	Blutfluss ungehindert, schwallartig	§ 12 Abs. 6 TierSchIV
3.11.	Nach Entblutungsschnitt Schlachtarbeiten erst am bewegungslosen Tier		§ 12 Abs. 7 TierSchIV, Anh. III Nr. 3.2 VO (EG) Nr. 1099/2009
3.12.	Bolzenschuss bei Schweinen nur als Ersatzgerät	Außerdem mit behödl. Erlaubnis bei ganzjährig im Freien gehaltenen Schweinen sowie bei Hausschlachtung zulässig.	Anl. 1 Nr. 1.1.1 TierSchIV
4.	Elektrische Betäubung		
4.1.	Schlachtschweine werden elektrisch betäubt	Betäubung Schweine mit Bolzenschuss s.o.	Anl. 1 Nr. 1.1.1 TierSchIV
4.2.	Arbeitstägl. Kontrolle Betäub.geräte / -anlage		§ 12 Abs. 5 TierSchIV, Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.3.	Anschluss eines Gerätes zur Spannungs - u. Stromstärkeanzeige möglich		Anl. 1 Nr. 6.8 TierSchIV
4.4.	Ende Mindeststromflusszeit akustisch / optisch angezeigt bzw. (Neugeräte seit 1.1.2013 und alle Geräte ab 9.12.2019) Anzeige Schlüsselparameter und Warnsignal bei Unterschreiten der Mindeststromflusszeit	Altgeräte bis 08.12.2019: Anzeige nach 4 Sek Kopfdurchströmung. Optisches Signal im Blickfeld des Betäubers u. / od. akustisches Signal. Gilt nicht bei automatischer Betäubung. Neugeräte: Optische und akustische Warnanzeige.	§ 17 Abs. 2 TierSchIV, Anh. II Nr. 4.1 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.5.	Deutliche Anzeige fehlerhafter Betäubung (Stromstärkeverlauf)	Stets ablesbare Ampereanzeige oder Signal bei Unterschreiten von 1,3 A (Schwein) bzw. 1,0 A (Schaf)	Anl. 1 Nr. 6.9 TierSchIV
4.6.	Betäubungsgerät intakt	Elektroden sauber, spitz, Kabel unversehrt, Trafo i.O.	Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.7.	Intaktes Ersatzbetäubungsgerät griffbereit	Bolzenschussapparat oder 2. Trafo	Art. 9 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.8.	Korrekte Verwendung der Elektrozange	Nicht als Treibhilfe und nicht zum Umwerfen der Tiere!	§ 11 Abs. 2 TierSchIV
4.9.	Elektroden korrekt angesetzt. Elektrodenansatzstellen sauber und ggf. vor Betäubung angefeuchtet	Befeuchtung der Ansatzstellen hilfreich, Nässe führt hingegen zu Fehlbetäubung, weil Strom über die Tieroberfläche abgeleitet wird.	Anh. I Kap. II Nr. 4.1 VO (EG) Nr. 1099/2009
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 bringt für Tierschutz nichts.	Anl. 1 Nr. 6.4 TierSchIV, Art. 6 Abs. 2 Buchstabe b i. V. m. Anh. I Kap. 1 Tab. 2 Nr. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
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. Sonst getrennte Durchströmung möglich.	Anl. 1 Nr. 6.2 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.	Art. 4 Abs. 1, Anh. III Nr. 3.2 Satz 3 und Art. 16 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.13.	max 10 sek liegend / 20 sek hängend bis Entblutungsschnitt	Selten Ausnahme nach § 13 Abs. 2 TierSchIV möglich. Siehe auch unter Nr. 3.9.	§ 12 Abs. 6 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.	§ 12 Abs. 6 TierSchIV
4.15.	Schlachtarbeiten am bewegungslosen Tier	z.B. vorher nicht Füße oder Kopf absetzen, kein Genickstich	§ 12 Abs. 7 TierSchIV, Anh. III Nr. 3.2 VO (EG) Nr. 1099/2009
5.	Gesamteindruck		
5.1.	Umgang mit lebenden Tieren ruhig, schonend.		§ 3 Abs. 1 TierSchIV, Art. 3 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
5.2.	Tiere schnell, effektiv, schmerz- und leidensfrei betäubt und entblutet bis zum Tod.		§ 12 Abs. 1 TierSchIV, Art. 4 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009

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.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
1.2.	Warmfleischannahme	Genehmigungspflicht (KVB bzw.KBLV) beachten	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. § 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) Nr. 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. Einzelfall gemeinsamer KR: Gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen. Ggf. Ausnahmen nach Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 3 Buchst. a und b VO (EG) 853/2004 beachten.	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 ff. VO (EG) Nr. 853/2004, Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) Nr. 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 ggf. 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) Nr. 853/2004
2.5.	Getrennte Lagerung unverpacktes / verpacktes Fleisch (v.a. Kartonagen)	Od. zeitlich getrennt oder andere geeignete Maßnahme, z.B. Arbeitsorganisation, Umhüllung o .a. AVV: Kontamination ist v. a. durch Kartonagen möglich	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 2 und Kap. VII Nr. 5 VO (EG) Nr. 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) Nr. 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 + 2 VO (EG) Nr. 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.	Zerlegeraum und Nebenräume		
3.1.	<input type="checkbox"/> separater Zerlegeraum <input type="checkbox"/> gemeinsam mit (angeben):	Kontaminationen verhindert durch geeignete Maßnahmen.	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 3 i. V. m. Kap. V VO (EG) Nr. 853/2004, Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.1 AVV LmH
3.2.	<input type="checkbox"/> zeitliche Trennung der Produktionspartien <input type="checkbox"/> kontinuierliche Zerlegung		Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
3.3.	<input type="checkbox"/> Zerlegung Fleisch verschiedener Tierarten <input type="checkbox"/> mit zeitlicher oder <input type="checkbox"/> räumliche Trennung		Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 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) Nr. 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) Nr. 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) Nr. 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 HWB: in unmittelbarer Arbeitsplatznähe und leicht erreichbar	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 4 VO (EG) Nr. 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 VO (EG) Nr. 852/2004
3.9.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich zur Lagerung von Eurokisten, Umhüllungs- / Verpackungsmaterial		Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 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) Nr. 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 und VI VO (EG) Nr. 852/2004
4.2.	Korrekte Lagerung von TNP einschl. SRM	Forderungen Raum / Behälter, Beschriftung, Einfärbung, Entsorgung, R+D. Siehe Liste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 21 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
4.3.	Schutzkleidung / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	Schutzkleidung, ggf. Umkleide, Toilette, HWB, etc. Siehe Liste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004, Anl. 1.1 Nr. 5.1 AVV LmH

Prüfliste Verarbeitung / Herstellung von Fleischerzeugnissen

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) Nr. 852/2004
1.2.	Warmfleischannahme nur bei entsprechendem Bedarf	Genehmigungspflicht (KVB) beachten	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004, i. V. m. § 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) Nr. 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. Einzelfall: Gemeinsamer KR gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen.	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004, Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) Nr. 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 ggf. 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) Nr. 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) Nr. 852/2004, Anl. 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH
2.6.	Überwachung der Lagertemperatur (+3 / +4 / +7 / -18 °C) durch	ggf. Alarmsystem vorhanden? Solltemperatur / Grenzwerte festgelegt? Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen.	Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 und 2 VO (EG) Nr. 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	Kontamination verhindert durch geeignete Maßnahmen.	
3.2.	Hackfleisch / Fleischzubereitung siehe Prüfliste Hackfleisch / Separatorenfleisch		
3.3.	Sterilisationsbecken (Wasser + 82 °C)	oder geeignete Alternative, gleiche Wirkung durch Gutachten nachweisen	Anh. II Kap. I Nr. 1 und 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
3.4.	an geeigneten Standorten HWB (nicht von Hand zu bedienen) bei Arbeitsplätzen an denen mit unverpackt. Fleisch gearbeitet wird	AVV LmH: Handbrausen können bei Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort für HWB: unmittelbare Arbeitsplatznähe, leicht erreichbar	Anh. II Kap. I Nr. 1 + 2 Buchst. c VO (EG) Nr. 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 <input type="checkbox"/> Bereich für Därme, Gewürze, Zutaten, etc.		Anh. II Kap. I Nr. 1 und 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
3.6.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Bedarfsgegenstände, Eurokisten, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial		Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 852/2004
3.7.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für R+D-Mittel und -geräte		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004
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) Nr. 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) Nr. 852/2004, Art. 21 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
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) Nr. 852/2004, Anl. 1.1 Nr. 5.1 AVV LmH

Prüfliste Hackfleisch / Fleischzubereitungen / Separatorenfleisch

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Anlieferung / Wareneingang / Grundhygiene		
1.1.	Schutz vor Kontamination	Insbesondere für unverpackte Lebensmittel	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
1.2.	Hygieneschleuse bzw. geeignete Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (siehe Prüfliste Raum Schlachtung Nr. 3.1) entbehrlich.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 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, Nebenprodukte der Schlachtung + 3 °C, Schlachtkörper Geflügel oder Hasentieren + 4 °C	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 und 2 VO (EG) Nr. 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) Nr. 853/2004
2.4.	<input type="checkbox"/> unverpacktes und verpacktes Fleisch bzw. -erzeugnisse getrennt gelagert und/oder <input type="checkbox"/> hygienische Verpackung und/oder <input type="checkbox"/> zeitlich getrennte Lagerung		Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004
2.5.	Sicherstellung der geforderten Lagertemperatur. Überwachung der Lagertemperatur durch:	ggf. Alarmsystem	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 3 i. V. m. Kap. III VO (EG) Nr. 853/2004
3.	Produktion		
3.1.	an geeigneten Standorten HWB (nicht von Hand zu bedienen) mit Warm- / und Kaltwasser bei Arbeitsplätzen an denen mit unverpacktem Fleisch gearbeitet wird	AVV: Handbrausen können bei Verwendung zur Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort HWB: in unmittelbarer Arbeitsplatznähe und leicht erreichbar	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004, Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 AVV LmH
3.2.	Sterilisationsvorrichtung für Arbeitsgeräte (Wasser mind. + 82 °C)	oder geeignete Alternative, gleiche Wirkung durch Gutachten nachgewiesen	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004
3.3.	<input type="checkbox"/> Zerlegung Fleisch verschiedener Tierarten <input type="checkbox"/> mit zeitlicher und/oder <input type="checkbox"/> mit räumlicher Trennung	Kontamination von Fleisch und Erzeugnissen vermeiden.	Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 853/2004
3.4.	<input type="checkbox"/> Trennung zw. den verschiedenen Produktionspartien oder <input type="checkbox"/> kontinuierliche Produktion	Kontamination von Fleisch und Erzeugnissen vermeiden.	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.5.	Raumkühlung bzw. Alternative gewährleistet Produkttemperatur	Nebendprodukte der Schlachtung +3 °C, Geflügel +4 °C, anderes Fleisch +7 °C	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004
3.6.	Fleisch nur in angemessenen Mengen in den Arbeitsraum	Erwärmung des Fleisches verhindert	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004
3.7.1.	TK-Rohware für Hackfleisch/Fleischzubereitung vorher entbeint	oder Ausnahmegenehmigung zuständige KVB. Gefrorenes / TK-Fleisch darf nur begrenzte Zeit gelagert sein, lt. AVV: Max Rd 18 / Schf 12 / Schw 6 Monate	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 4.1.1 AVV LmH
3.7.2.	gekühlte Rohware für Hackfleisch Verarbeitung innerhalb Fristen	Geflügel innerhalb 3 Tage, anderes Fleisch 6 Tage, entbeintes vak. Rd./ Kalbfleisch 15 Tage nach Schlachtung	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004
3.7.3.	Hackfleisch / Fleischzubereitung unverzüglich umhüllen/verpacken	Kerntemp. +2 °C Hackfleisch, +4°C Fleischzub., oder -18 °C. Auch während Lagerung u Beförderung einzuhalten.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 853/2004
3.8.	<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) Nr. 853/2004
3.8.1.	Rohware für Sep.fl. max 7 bzw. 5 Tage alt, Geflügel 3 Tage	aus angegliedertem Schlachtbetrieb 7 Tage, sonst 5 Tage	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004
3.8.2.	Sep.fl.gewinnung unmittelbar nach Entbeinen		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004
3.8.3.	Sep.fl. sofort umhüllen/verpacken, auf +2 / -18 °C Kerntemperatur	gilt nur, wenn Sep.fl nicht sofort verwendet wird.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe c VO (EG) Nr. 853/2004
3.9.	<i>Sep.fl. nicht nach Verfahren Nr. 3:</i>		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
3.9.1.	Rohware für Sep.fl. max 7 bzw. 5 Tage alt, Geflügel 3 Tage	aus angegliedertem Schlachtbetrieb 7 Tage, sonst 5 Tage	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004
3.9.2.	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) Nr. 853/2004
3.9.3.	Sep.fl. innerhalb 1 Std verwenden od. auf max +2 °C kühlen		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe d VO (EG) Nr. 853/2004
3.9.4.	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 Kerntemperatur erreicht werden muss	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe d und e VO (EG) Nr. 853/2004
3.9.5.	Gefror. Sep.fl. umhüllen/verpacken, max 3 Monate lagern, -18 °C		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe f VO (EG) Nr. 853/2004
3.9.6.	Sep.fl. nur zur Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse	nur in nach VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betrieben; entsprechende Angaben auf Begleitpapieren erforderlich.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe g VO (EG) Nr. 853/2004
3.10.	Hackfleisch / Sep.fl. nach Auftauen nicht wieder einfrieren		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.11.	Verpacktes Hackfleisch von Geflügel od. Einhufern und Fleischzub. mit Sep.fl gekennzeichnet	Hinweis: "Vor dem Verzehr durcherhitzen"	Anh. III Abschn. V Kap. IV Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004; § 16 Tier-LMHV
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) Nr. 852/2004
4.2.	<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) Nr. 852/2004
4.3.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Bedarfsgegenstände, Eurokisten, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial		Anh. II Kap. X Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004, auch Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
4.4.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für R+D-Mittel und -geräte		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004
4.5.	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) Nr. 852/2004, Art. 21 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
4.6.	<u>Schutzkleidung</u> / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	Ausführungshinweise AVV LmH beachten	Anl. 1.1 Nr. 5.1 AVV; Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

Prüfliste Behandlung / Herstellung von Fischereierzeugnissen

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Allgemeine Hygieneanforderungen nach VO (EG) Nr. 852/2004		
1.1	Betriebsstätten sauber und stets instand gehalten.	In angemessenem Zustand.	Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.2	Boden, Wände, Fenster, Türen leicht zu R + ggf. D	An Fenstern ggf. Insektengitter.	Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.3	Anlagen u. Geräte sauber, in gutem Zustand		Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004
1.4	Hygienischer Zugang	Wechsel Schuhe / Schutzkleidung bzw. „Hygieneschleuse“	
1.5	Belüftung und Beleuchtung angemessen		Anh. II Kap. I Nr. 5, 6 und 7 VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.1	Verpackungsmaterial sauber gelagert		Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.2	Verpacken in geeigneter Weise und hygienisch		Anh. II Kap. X Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
1.7	Reinigung und Desinfektion	Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	
1.8	Schutz vor Kontamination und Schädlingen	Bauliche Maßnahmen: Außentüren schließen bündig, Abfallsammelräume und Gullies schadnagersicher, u. a.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und 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. 1069/2009, Nachweispflicht!	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 26 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
2.	Warenein- und -ausgangskontrolle		
2.1	Warenein- und -ausgangskontrolle gewährleistet	<p>Übliche Kriterien, insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Äußere Beschaffenheit (Augen, Kiemenfarbe, Verschleimung von Haut u. Kiemen, Druckprobe) ○ Sensorik (Geruch, Farbe, ggf. Geschmack u. Textur) ○ Temperaturanforderungen <p>Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!</p>	
3.	Trennung von Arbeitsgängen		
3.1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schlachten 2. Filetieren 3. Verarbeiten (z.B. Räuchern) 	Räumliche Trennung. Im Einzelfall auch zeitliche Trennung mit Zwischenreinigung möglich.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil I. VO (EG) Nr. 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.	Besondere Hygienevorschriften für die Herstellung von Fischereierzeugnissen		
4.1	Wasser mit Trinkwasserqualität in ausreichender Menge vorhanden. Eis zum Kühlen von Fischereierzeugnissen in Trinkwasserqualität.	Fischereierzeugnisse müssen unmittelbar nach dem Ausnehmen gründlich mit Trinkwasser gewaschen werden. Zur Reinigung unverteilter Fische ist auch sauberes Wasser zulässig. Hygienische Ableitung des Wassers nach dem Reinigen.	Anl. 1 Nr. 1.4 und Nr. 2.3 Tier-LMHV
4.1.1	Hygienische Ableitung von ablaufendem Schmelzwasser.	Ablaufendes Schmelzwasser darf nicht mit Fischereierzeugnissen in Berührung kommen.	Anh. III Abschnitt VII Kap. III A Nr. 4, Kap. VI Nr. 1, Kap. VIII Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004
4.2	Ausreichende Kühlkapazitäten vorhanden.	Kühlkapazitäten müssen der Produktionsmenge entsprechen.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst. d VO (EG) Nr. 852/2004
4.2	Filets und Stücke nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen.	Anschließend umhüllt sowie unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt.	Anh. III Abschnitt VIII Kap. III A 3 VO (EG) Nr. 853/2004
4.3	Räucheröfen im Freien		
4.3.1	LM-Transport unter freiem Himmel nur mit Abdeckung der Lebensmittel	Im Einzelfall zu prüfen.	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
4.3.2	Hygienisches Abkühlen nach dem Räuchern	Schutz vor nachteiliger Beeinträchtigung (Fliegen, Vögel etc.) z. B. durch Überdachung und Abtrennung mit Fliegengitter bei Abkühlung im Freien	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
5.	Temperatur (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
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) Nr. 852/2004
6.2	Saubere, geeignete Arbeitskleidung	Bzw. ggf. Schutzkleidung	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
6.3	Ggf. Umkleidemöglichkeit	Bei Beschäftigung von Fremdpersonal	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) Nr. 852/2004
6.4	Toiletten mit Belüftung	Kein direkter Zugang zu Produktionsräumen! Mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss.	Anh. II Kap. I Nrn. 3 und 6 VO (EG) Nr. 852/2004
6.5	Schulungsprogramm für Personal	Entsprechend ihrer Tätigkeit.	Anh. II Kap. XII VO (EG) Nr. 852/2004
6.6	Sachkundenachweis für Schlachtpersonal	Tierschutzrecht	
7.	Rückverfolgbarkeit (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
8.	Überwachung der Arbeits- und Betriebsabläufe bzw. HACCP-Konzept (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
9.	Analysen		
9.1	Mikrobiologie	Siehe Prüfliste Eigenkontrollen	VO (EG) Nr. 2073/2005
9.2	Benzo(a)pyren	Höchstgehalt Benzo(a)pyren in Muskelfleisch von geräucherten Fischen = 5 µg/kg	Anh. Abschn. 6 VO (EG) Nr. 1881/2006
9.3	Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N)	Unverarbeitete Fischereierzeugnisse gelten als untauglich zum Genuss für Menschen bei Überschreitung folgender TVB-N-Werte: a) 25 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei <i>Sebastes</i> spp., <i>Helicolenus dactylopterus</i> , <i>Sebastichthys capensis</i> b) 30 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei Arten der Familie der Pleuronectidae (mit Ausnahme des Heilbutts: <i>Hippoglossus</i> spp.) c) 35 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei <i>Salmo salar</i> , Arten der Familie der Merlucciidae und der Familie der Gadidae	Anh. II Abschn. II Kap. I Nr. 1 und Kap. II VO (EG) Nr. 2074/2005

Prüfliste Milch

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Allgemeine Hygieneanforderungen u. a. nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Ausnahmen siehe unter Nr. 3)		
1.1	Betriebsstätten sauber und stets instand gehalten.	In angemessenem Zustand.	Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.2	Boden, Wände, Fenster, Türen leicht zu R + ggf. D	An Fenstern ggf. Insektengitter.	Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.3	Anlagen u. Geräte sauber, in gutem Zustand		Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004
1.4	Hygienischer Zugang	Wechsel Schuhe / Schutzkleidung bzw. „Hygieneschleuse“	
1.5	Belüftung und Beleuchtung angemessen		Anh. II Kap. I Nr. 5, 6 und 7 VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.1	Verpackungsmaterial sauber gelagert		Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.2	Verpacken in geeigneter Weise und hygienisch		Anh. II Kap. X Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
1.7	Reinigung und Desinfektion	Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	
1.8	Schutz vor Kontamination und Schädlingen	Bauliche Maßnahmen: Außentüren schließen bündig, Abfallsammelräume und Gullies schadnagersicher, u. a.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und 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. 1069/2009, Nachweispflicht!	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 26 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
1.10	Sofern Abgabe von TNP direkt zur Verfütterung	Je nach Art des abgegebenen TNP ev. Genehmigung gemäß TNP-Recht durch zuständige Behörde notwendig.	Art. 31 VO (EG) Nr. 1069/2009 i. V. m. Art. 21 und Anh. X VO (EU) Nr. 142/2011
2.	Warenein- und -ausgangskontrolle (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
3.	Abweichende Anforderungen zur Herstellung bestimmter traditioneller Lebensmittel		
3.1	Räume mit a) gemauerten Boden-, Wandflächen od. Decken, b) Boden-, Wandflächen od. Decken aus offenporigem Naturstein, c) Bodenflächen aus anderen natürl. Materialien, in denen Milcherzeugnisse reifen / geräuchert werden, Höhlen / Felsenkeller, in denen Milcherzeugnisse reifen	Anforderungen des Kap. II Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 gelten in diesen Fällen nicht.	§ 6 i. V. m. Anl. 3 LMHV

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.2	a) Kessel aus Kupfer, b) Arbeitsgeräte aus Holz, c) Gewebe aus Naturfasern oder sonstigen Materialien pflanzlicher Herkunft, die zur Herstellung, Lagerung oder Verpackung der Erzeugnisse verwendet werden.	Anforderungen des Kap. V Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 gelten in diesen Fällen nicht.	§ 6 i. V. m. Anl. 3 LMHV
4.	Kriterien für Rohmilch und Kolostrum		
4.1	Einhaltung der Kriterien für Rohmilch / Kolostrum	Insbesondere Hemmstoffe!	Anh. III Abschn. IX Kap. I Teil III VO (EG) Nr. 853/2004
5.	Besondere Hygienevorschriften für Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis		
5.1	Nach Annahme Milch / Kolostrum rasch auf max. + 6 °C abgekühlt bzw. Kolostrum bleibt eingefroren	Beim Eintreffen im Bestimmungsbetrieb darf die Milch- bzw. Kolostrumtemperatur nicht mehr als + 10 °C betragen. Mögliche Ausnahme beachten.	Anh. III Abschn. IX Kap. I Teil II B Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 Kap. II Teil I VO (EG) Nr. 853/2004
5.2	Anlagen für die Hitzebehandlung von Rohmilch oder Milcherzeugnissen müssen hierfür geeignet sein.	Der LMU ist darüber zu informieren, dass Anlagen für die Hitzebehandlung geeignet sind, die z. B. vom Institut für Chemie und Technologie der Milch des MRI / BfEL (Standort Kiel), oder dem Institut für Lebensmittelverfahrenstechnik des Zentralinstituts für Ernährungs- und Lebensmittel-forschung, TU München, typgeprüft sind.	§ 2 Abs. 3 AVV LmH
5.3	Pasteurisierung	a) Kurzzeiterhitzung oder b) Dauererhitzung oder c) Zeit-Temp.-Kombination mit gleicher Wirkung: Alkaliphosphatase-test negativ.	Anh. III Abschn. IX Kap. II Teil II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004
5.4	Ultrahecherhitzung (UHT)	Bedingungen erfüllt.	Anh. III Abschn. IX Kap. II Teil II Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004
5.5	Bei Wärmebehandlung / Erhitzung von Rohmilch, Kolostrum, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis Anforderungen eingehalten.	Verfahren nach HACCP-Grundsätzen eingerichtet; ggf. behördliche Anforderungen berücksichtigt. Behandelte Milch- / Milcherzeugnissorten müssen VO (EG) Nr. 2073/2005 erfüllen. Ggf. für die Zulassung Gutachten über regelrechte Funktionsweise der Erhitzeranlage von unabhängigem Sachverständigen anfordern.	Anh. III Abschn. IX Kap. II Teil II (insbesondere Nr. 2 Buchstabe a und b) VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anh. II Kap. XI VO (EG) Nr. 852/2004 Auch Anl. 1.3 Nr. 5.1 AVV LmH
5.6	Kriterien für Kuhmilch zur Herstellung von Milcherzeugnissen erfüllt	• Rohe Kuhmilch: Keimzahl bei + 30 °C unter 300 000/ml	Anh. III Abschn. IX Kap. II Teil III VO (EG) Nr. 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
		<ul style="list-style-type: none"> • Hitzebehandelte Kuhmilch: Keimzahl bei + 30 °C unter 100 000 pro ml • LMU meldet bei Behörde und schafft Abhilfe 	
6.	Umhüllung und Verpackung		
6.1	Korrekte Versiegelung von Verbraucherverpackungen unmittelbar nach Abfüllung im Betrieb	In dem Betrieb, in dem die letzte Wärmebehandlung von flüssigen Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis stattfindet.	Anh. III Abschn. IX Kap. III VO (EG) Nr. 853/2004
6.2	Geeignete Versiegelungsvorrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination verhindert • So konzipiert, dass, wenn der betreffende Behälter geöffnet wurde, dies leicht zu erkennen und leicht nachzuprüfen ist. 	Anh. III Abschn. IX Kap. III VO (EG) Nr. 853/2004
7.	Etikettierung und Identitätskennzeichen		
7.1.1	Etikettierung: „Rohmilch“ bzw. „mit Rohmilch hergestellt“	Im Falle der für den unmittelbaren menschl. Verzehr bestimmten Rohmilch / mit Rohmilch hergestellten Erzeugnisse ohne Wärmebehandlung (zur Keimreduktion mindestens i. S. einer Pasteurisierung), physikal. oder chem. Behandlung.	Anh. III Abschn. IX Kap. IV VO (EG) Nr. 853/2004
7.1.2	Etikettierung: „Kolostrum“ bzw. „kolostrumhaltig“	Bei Kolostrum bzw. auf Kolostrumbasis hergestellt.	Anh. III Abschn. IX Kap. IV VO (EG) Nr. 853/2004
7.2	Anforderungen an das Identitätskennzeichen erfüllt	Zur Anbringung mehrerer Identitätskennzeichen siehe Nr. 5.10 des Leitfadens für die Durchführung einzelner Bestimmungen der VO (EG) Nr. 853/2004	Anh. II Abschn. I bzw. Anh. III Abschn. IX Kap. V VO (EG) Nr. 853/2004
8.	Rückverfolgbarkeit (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
9.	Überwachung der Arbeits- und Betriebsabläufe bzw. HACCP-Konzept (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		

Prüfliste Eierpackstellen (ohne weitere Behandlung von Eiern)

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Rohwarenlager / Räume / Einrichtung		
1.1	Betriebsstätten sauber und stets instand gehalten.	In angemessenem Zustand.	Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.2	Boden, Wände, Fenster, Türen leicht zu R + ggf. D	An Fenstern ggf. Insektengitter.	Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.3	Anlagen u. Geräte sauber, in gutem Zustand		Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004
1.4	Hygienischer Zugang	Wechsel Schuhe / Schutzkleidung bzw. „Hygieneschleuse“	
1.5	Belüftung und Beleuchtung angemessen		Anh. II Kap. I Nr. 5, 6 und 7 VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.1	Verpackungsmaterial sauber gelagert		Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.2	Verpacken in geeigneter Weise und hygienisch		Anh. II Kap. X Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
1.7	Reinigung und Desinfektion	Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	
1.8	Schutz vor Kontamination und Schädlingen	Bauliche Maßnahmen: Außentüren schließen bündig, Abfallsammelräume und Gullies schadnagersicher, u. a.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und 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. 1069/2009, Nachweispflicht!	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 26 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
2.	Eier		
2.1	Schutz vor Kontamination und Schädlingen		Anh. II Kap. IX Nr. 2, 3, 4 VO (EG) Nr. 852/2004
2.2	Lagerung sauber, trocken, frei von Fremdgeruch		Anh. III Abschn. X Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
2.3	Schutz vor Stößen und Sonneneinstrahlung		Anh. III Abschn. X Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
2.4	Lagerung / Beförderung bei geeigneter Temp.	Vorzugsweise konstante Temperatur.	Anh. III Abschn. X Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004
2.5	Abgabe an Verbraucher binnen 21 Tage	Ab Legedatum.	Anh. III Abschn. X Kap. I Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004
3.	Verpackung		
3.1	Hygienische Umhüllungen und Verpackungen	Keine Kontaminationsgefahr durch Umhüllung / Verpackung.	Anh. II Kap. X Nr. 1 und 3 VO (EG) Nr. 852/2004
3.2	Für LM wiederverwendete Umhüllungen / Verpackungen leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren.	Für LM wiederverwendete Umhüllungen / Verpackungen müssen (!) leicht zu reinigen sein.	Anh. II Kap. X Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.	Temperatur (Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
4.1	Temperaturüberwachung	Temperaturschwankungen müssen weitgehend vermieden werden. Ggf. Min-Max-Thermometer fordern.	Anh. III Abschn. X Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004
5.	Warenein- und -ausgangskontrolle (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
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) Nr. 852/2004
6.2	Ggf. Umkleidemöglichkeit	z. B. bei Beschäftigung von Fremdpersonal.	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) Nr. 852/2004
6.3	Toiletten belüftet, ohne direkten Zugang zu LM-Räumen	Mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss.	Anh. II Kap. I Nr. 3 + 6 VO (EG) Nr. 852/2004
6.4	Saubere, geeignete Arbeitskleidung	Bzw. ggf. Schutzkleidung	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
6.5	Schulungsprogramm für Personal	Entsprechend der Tätigkeit des Personals. Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen.	Anh. II Kap. XII VO (EG) Nr. 852/2004
7.	Rückverfolgbarkeit (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
8.	Überwachung der Arbeits- und Betriebsabläufe bzw. HACCP-Konzept (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		

Prüfliste Eiaufschlagbetriebe bzw. Eiprodukte-Herstellung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Allgemeine Hygieneanforderungen nach VO (EG) Nr. 852/2004		
1.1	Betriebsstätten sauber und stets instand gehalten.	In angemessenem Zustand.	Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.2	Boden, Wände, Fenster, Türen leicht zu R + ggf. D	An Fenstern ggf. Insektengitter.	Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.3	Anlagen u. Geräte sauber, in gutem Zustand		Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004
1.4	Hygienischer Zugang	Wechsel Schuhe / Schutzkleidung bzw. „Hygieneschleuse“	
1.5	Belüftung und Beleuchtung angemessen		Anh. II Kap. I Nr. 5, 6 und 7 VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.1	Verpackungsmaterial sauber gelagert		Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.2	Verpacken in geeigneter Weise und hygienisch		Anh. II Kap. X Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
1.7	Reinigung und Desinfektion	Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	
1.8	Schutz vor Kontamination und Schädlingen	Bauliche Maßnahmen: Außentüren schließen bündig, Abfallsammelräume und Gullies schadnagersicher, u. a.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und 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. 1069/2009, Nachweispflicht!	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 26 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
2.	Warenein- und -ausgangskontrolle (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
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 Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil I VO (EG) Nr. 853/2004
4.	Rohstoffe für die Herstellung von Eiprodukten		
4.1	<input type="checkbox"/> Eier aus eigener Produktion <input type="checkbox"/> Eier aus Fremdproduktion		
4.2	Hygienisch gelagerte Rohstoffe (Eier)	Entsprechend Nr. 2.1 bis 2.4 der Prüfliste Eierpackstelle	

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.3	Schale voll entwickelt, unbeschädigt	Knickeier dürfen nach Vorschrift verwendet werden.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil II Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
4.4	Flüssigei aus zugelassenen Betrieben	Flüssigei muss gemäß Anh. III Abschn. X Teil III Nrn. 1 - 4 und 7 VO (EG) Nr. 853/2004 gewonnen worden sein.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil II Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004
5.	Besondere Hygienevorschriften für die Herstellung von Eiprodukten		
5.1	Nur saubere, trockene Eier zum Aufschlagen	Kontaminationen werden vermieden.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 1 + 2 VO (EG) Nr. 853/2004
5.2	Trennung Be-/Verarbeitung von Nicht-Hühnereiern	Eier (außer von Hühnern, Puten oder Perlhühnern), sind getrennt zu verarbeiten. R + D der Ausrüstungen ehe wieder Eier von Hühnern etc. behandelt werden.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004
5.3	Eiinhalt nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen		Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004
5.4	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) Nr. 853/2004
5.5	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) Nr. 853/2004
5.6	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) Nr. 853/2004
5.7	TK-Produkte unmittelbar nach Bearbeitung eingefroren.		Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 8 VO (EG) Nr. 853/2004
6.	Temperatur (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
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) Nr. 852/2004
7.2	Saubere, geeignete Arbeitskleidung	Bzw. ggf. Schutzkleidung	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
7.3	Ggf. Umkleidemöglichkeit	Bei Beschäftigung von Fremdpersonal	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) Nr. 852/2004
7.4	Toiletten mit Belüftung	Kein direkter Zugang zu Produktionsräumen! Mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss.	Anh. II Kap. I Nr. 3 und 6 VO (EG) Nr. 852/2004
7.5	Schulungsprogramm für Personal	Entsprechend der Tätigkeit des Personals. Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen.	Anh. II Kap. XII VO (EG) Nr. 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
8.	Analysen		
8.1	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) Nr. 853/2004
8.2	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) Nr. 853/2004
8.3	Reste von Schalen, Schalenhaut, anderen Teilchen max. 100 mg/kg Eiprodukt	Produktionshygiene	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer IV Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004
9.	Etikettierung und Identitätskennzeichnung		
9.1	Allg. Anforderungen an Identitätskennzeichen	Nach Anh. II Abschn. I VO (EG) Nr. 853/2004	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer V Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
9.2	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. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
9.3	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. 2 VO (EG) Nr. 853/2004
10.	Rückverfolgbarkeit (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
11.	Überwachung der Arbeits- und Betriebsabläufe bzw. HACCP-Konzept (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		

Prüfliste Großküchen

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Allgemeine Hygieneanforderungen nach VO (EG) Nr. 852/2004		
1.1	Betriebsstätten sauber und stets instand gehalten.	In angemessenem Zustand.	Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.2	Boden, Wände, Fenster, Türen leicht zu R + ggf. D	An Fenstern ggf. Insektengitter.	Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.3	Anlagen u. Geräte sauber, in gutem Zustand		Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004
1.4	Hygienischer Zugang	Ggf. Wechsel Schuhe / Schutzkleidung bzw. „Hygieneschleuse“	Anh. II Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
1.5	Belüftung und Beleuchtung angemessen		Anh. II Kap. I Nr. 5, 6 und 7 VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.1	Verpackungsmaterial sauber gelagert		Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.2	Verpacken in geeigneter Weise und hygienisch		Anh. II Kap. X Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
1.7	Reinigung und Desinfektion	Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	
1.8	Schutz vor Kontamination und Schädlingen	Bauliche Maßnahmen: Außentüren schließen bündig, Abfallsammelräume und Gullies schadnagersicher, u. a.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und 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. 1069/2009, Nachweispflicht!	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 26 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
2.	Wareneingangs- und -ausgangskontrollen (Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
2.1	Überdachte Laderampe	Bzw. Kontamination durch geeignete Maßnahmen vermieden	Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
2.2	Anlieferung kühlpflichtiger Lebensmittel zu Betriebszeiten	Unterbrechungen der Kühlkette vermeiden.	Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004
2.3	Retourenrücknahme und Lagerung ohne LM-Kontamination	Kreuzungspunkte rein / unrein vermieden bzw. durch geeignete Schutzmaßnahmen verhindert.	Anh. II Kap. IX Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
2.4	Ggf. vorhandene Kreuzungswege zeitlich getrennt genutzt.	Oder geeigneter Schutz der Ware (Abdecken).	Anh. II Kap. IX Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
4.	Vorbereitung		
4.1	Art und Menge hergestellter und abgegebener Portionen	Gesamt: / Extern:	
4.2	Vorbereitungsräume ausreichend groß, übersichtlich, leicht zu reinigen		Anh. II Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.2.1	Separate Vorbereitung für Fleisch, Fisch, Geflügel	Ggf. zeitliche Trennung mit R+D	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
4.2.2	Separate Vorbereitung für Obst und Gemüse vorhanden	Ggf. zeitliche Trennung mit R+D	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
4.3	Funktionelle Trennung von reinen und unreinen Bereichen	Händehygiene, getrennte Reinigungsutensilien, ggf. Wechsel der Schutzkleidung	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 u. a.
4.4	Auftauen von TK-Ware unter hygienisch einwandfreien Bedingungen	Kreuzkontamination durch Tauwasser ausgeschlossen	Anh. II Kap. IX Nr. 7 VO (EG) Nr. 852/2004
5.	Zubereitung		
5.1	Getrennte Funktionsbereiche für: <input type="checkbox"/> Warme Küche <input type="checkbox"/> Backwaren <input type="checkbox"/> Süßspeisen <input type="checkbox"/> Kalte Küche		Anh. II Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
5.2	Nur kurze Standzeiten von Vor- / Zwischenprodukten bei Raumtemperatur	Angemessener Produktionsbeginn verhindert lange Standzeiten von Vor- und Zwischenprodukten bei Raumtemperatur. Anweisung Zwischenkühlung.	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 u. a.
5.3	Trennung rein / unrein im gesamten Produktionsablauf	getrennte Geräte / Reinigungsutensilien, ggf. Wechsel der Schutzkleidung, sorgfältige Händehygiene	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 u. a.
5.4	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	
5.5	Produktions- / Portioniertemperatur	Systematische Temperaturmessung und Dokumentation	
5.6	Rückstellproben	Entsprechende Leitlinien beachten; im Fall von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung DIN 10526 beachten.	Empfohlen wg. ProdHG (Beweislastumkehr) Verweis auf Zoonose-Überwachungs-VO
5.6.1	Rückstellproben sachgerecht entnommen	Mindestens 100 g von jeder Komponente selbst hergestellter, zur Abgabe bestimmter Speisen. Je Komponente separat in sauberem, geeignetem Behälter.	
5.6.2	Rückstellproben dauerhaft gekennzeichnet	Bezeichnung der Speisekomponente, Herstellungsdatum und -uhrzeit, Probennehmer	
5.6.3	Aufbewahrung übersichtlich mind. 7 Tage bei -18 °C		

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
6.	Geschirrrücklauf		
6.1	Separates Personal für reine und unreine Bereiche		
6.2	Trennung von sauberem und unsauberem Geschirr		Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004
6.3	Kreuzung Geschirrrücklauf / Speisenzubereitung vermieden	Oder zeitliche Trennung und R+D	Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004 u.a.
6.4	Spülbereich räumlich getrennt von der Speisenzubereitung	Ggf. zeitliche Trennung	Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004 u.a.
6.5	Geschirrabräumen und Abfallentsorgung auf unreiner Seite		Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
7.	Geschirrspülmaschine		
7.1	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	Anh. II Kap. II Nr. 2 und Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004
7.2	Funktionskontrollen regelmäßig durchgeführt, dokumentiert	Empfehlung: nach DIN 10510 bis 10512	
8.	Lagerung		
8.1.	Regelmäßige Lagerkontrolle (Art / Turnus) mit Anweisungen zum Umgang mit abgelaufener / verdorbener Ware.	Art / Turnus angeben.	
8.2	Lagerräume ausreichend groß, übersichtlich, gut zu reinigen		Anh. II Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
8.3	Hygienische Lagerung offener Lebensmittel (LM)	In verschlossenen Behältern oder abgedeckt; ohne Bodenkontakt	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
8.4	LM-Lagerung entsprechend ihrer Temperaturanforderungen	Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen.	Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004
8.7	Trockenlager vorhanden	Temperatur-Empfehlung + 16 bis + 20 °C, RLF: 60 bis 70 %	
8.8	Datum bei Anbruch von Packungen dokumentiert		
8.9	Anzahl und Funktion der Tief- / Kühlräume Sofern keine einzelnen Räume vorhanden, Kontaminationen durch geeignete Maßnahmen verhindert.	Ggf. Temperaturempfehlungen der Hersteller beachten. Ansonsten empfohlene Temperatur 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)	Anh. II Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004
8.10	Art der Temperaturüberwachung	Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
9.	Transport / Verteilung		
9.1	Arten der Speisenverteilung:		
9.2	Geeignetes Transportsystem vorhanden	Transportart intern / extern, Dauer der Belieferung	Anh. II Kap. IV VO (EG) Nr. 852/2004
9.2.1	LM-Transport in geschlossenen Behältern bzw. vollständig abgedeckt		Anh. II Kap. IV VO (EG) Nr. 852/2004
9.2.2	LM entsprechend ihrer Temperaturanforderungen transportiert		Anh. II Kap. IV VO (EG) Nr. 852/2004
9.3	Portioniertemperatur + 80 °C	Empfehlung	
9.4	Warmhaltung bei mindestens + 65 °C <u>und</u> für maximal 3 Stunden	Empfehlung, ggf. Leitlinien beachten	
9.4.1	Warmhaltung wird geprüft und dokumentiert (Ausgabetemperatur)		Anh. II Kap. IV VO (EG) Nr. 852/2004
9.5	Kühlpflichtige Speisen bis zur Verteilung bei + 7 °C gelagert <u>und</u> Abgabe zum Verzehr binnen 30 Min nach Überschreiten der + 7 °C		Anh. II Kap. IV VO (EG) Nr. 852/2004
10.	Abfallentsorgung (LMU: Abfallrecht beachten!)		
10.1	Abfälle so rasch wie möglich aus Küchenbereich entfernt		Anh. II Kap. VI Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
10.2	Abfälle in verschließbaren Behältern	Behälter leicht zu R+D	Anh. II Kap. VI Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
10.3	Separate Abfallsammelräume	Räume sauber, frei von Tieren bzw. Schädlingen, ggf. Kühlung	Anh. II Kap. VI Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
10.4	Speisereste / andere Abfälle werden sachgerecht entsorgt	Ohne direkte / indirekte Kontamination von LM.	Anh. II Kap. VI Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
10.5	Anweisungen zum sachgerechten Umgang mit Abfällen	LMU: Abfallrecht beachten!	
10.6	Küchen- und Speiseabfälle, die über eine Biogas- oder Kompostieranlage entsorgt werden, gelten als Material der Kategorie 3 gem. Art. 10 VO (EG) Nr. 1069/2009. Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!		
10.6.1	Sammelbehälter gekennzeichnet	Ggf. „Material der Kategorie 3“ / „Küchen- und Speiseabfälle“	Anh. VIII Kap. II VO (EU) Nr. 142/2011
11.	Personalhygiene		
11.1	Umkleiden für Küchenpersonal vorhanden	Schwarz-Weiß-Trennung i. d. R. erforderlich	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) Nr. 852/2004
11.2	Kein Zutritt unbefugter Personen zum Küchenbereich	Da sonst i. d. R. Vorschrift nicht einzuhalten.	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
11.3	Arbeits- bzw. Schutzkleidung	Zutritt zum Küchenbereich stets in geeigneter Arbeits- bzw. Schutzkleidung	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
11.4	Hygieneverhalten des Küchenpersonals einwandfrei	Persönliche Sauberkeit, hygienischer Umgang mit LM, angemessener Wechsel der Schutzkleidung	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
11.5	Geeignete Anweisungen zur Händehygiene vorhanden	Schulungsmaßnahme, siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
11.6.2	Funktionstüchtige Handwaschbecken an geeigneten Positionen		Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
11.6.3	Sofern Einmalhandschuhe verwendet werden, geeignete Arbeitsanweisungen erstellt und befolgt.		Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
12.	Reinigung und Desinfektion (R&D) Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrolle!		
12.1	Mikrobiologische Reinigungs- und Desinfektionskontrolle		
12.1.1	Wird durchgeführt: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> nicht erforderlich aufgrund der Betriebsart	Ggf. Häufigkeit angeben	
12.1.2	<input type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl <input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> Sonstige:		
12.1.3	<input type="checkbox"/> eigenbetrieblich (wie / wo?) <input type="checkbox"/> externes Labor		
12.1.4	Ergebnisse vorhanden		
12.1.5	Maßnahmen bei Abweichung (inkl. Dokumentation)		

Prüfliste Eigenkontrollen

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Reinigung und Desinfektion (R+D)		
1.1.	Verantwortliche Person / Ansprechpartner	Ggf. beauftragte Fremdfirma	
1.2.	R+D-Plan	Wer - wo - wie - womit - wann? Sicherheitsdatenblätter vorhanden	ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) Nr. 852/2004
1.3.	R+D-Durchführung bekannt und dokumentiert	1. R+D-Mittel für Lebensmittelbereich geeignet 2. Herstellung der Gebrauchslösung bekannt 3. Ggf. getrennte Putzutensilien für verschiedene Bereiche 4. Lagerung R+D-Mittel getrennt von LM	u. a. Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004
1.4.	Optische R+D-Kontrolle durchgeführt und dokumentiert	1. Verantwortlicher benannt 2. Räume / Geräte aufgeführt 3. Speziell zu behandelnde Geräte aufgeführt, z.B. Spülmaschine mit Sieben, Transportwagen 4. Ergebnis dokumentiert 5. Korrekturmaßnahmen dokumentiert	ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) Nr. 852/2004
1.5.	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 und Erfolg dokumentiert	Ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) Nr. 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 Buchstabe b und e VO (EG) Nr. 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 Buchstabe b und e VO (EG) Nr. 852/2004
2.3.	Überwachungs- bzw. Bekämpfungsmaßnahmen durchgeführt	Kontrollfrequenz, Ergebnisse, Maßnahmen, Nachkontrollen, ggf. dokumentiert	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst. c VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchst. b und e VO (EG) Nr. 852/2004
3.	ggf. Temperaturkontrollen		
3.1.	Solltemperatur, Grenzwerte und Korrekturmaßnahmen festgelegt	Havarieplan vorhanden	Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe c und d, Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst. d letzter Teilsatz VO (EG) Nr. 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) Nr. 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.3.	Messung: <input type="checkbox"/> händisch <input type="checkbox"/> EDV-gestützt <input type="checkbox"/> Alarmsystem	Messfrequenz? Eichung /. Kalibrierung erfragen, ggf. anfragen. 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) Nr. 852/2004
4.	Mikrobiologische Untersuchungen allgemein (im Detail siehe Nr. 10)		
4.1.	Entnahme und Aufbereitung von Untersuchungsproben	ISO-Normen, Codex Alimentarius, ggf. spezif. Vorschriften,	Anh. I Kap. 3 VO (EG) Nr. 2073/2005
4.2.	R+D-Kontrolle (Arb.flächen, Geräte, Personal)	Personal-Stuhlproben ohne Rechtsgrundlage	
4.3.	Trinkwasser	Einhaltung der TrinkwV-Grenzwerte kann LMU nur durch Mibi-Untersuchungen prüfen und gewährleisten.	Anh. II Kap. VII VO (EG) Nr. 852/2004 und §§ 4 - 8 TrinkwV.
4.4.	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 oder Erstbelehrung und Folgebelehrungen	Frequenz der Belehrungen? Referent? Teilnehmer?	§ 43 Abs. 1 bis 5 IfSG
5.2.	Lebensmittelhygiene-Schulung und ggf. Schulung über den Umgang mit leichtverderblichen LM	Schulungsfrequenz? Referent? Teilnehmerliste? Inhalt? Erfolgskontrollen? Doku ohne Rechtsgrundlage.	Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004, § 4 LMHV
5.3.	ggf. Sachkundenachweis	hier oder in Prüfliste Tierschutz	siehe Prüfliste Tierschutz
6.	Rückverfolgbarkeit / Warenein- und -ausgangskontrolle		
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) Nr. 178/2002
6.2.	Kontrolle Warenein- / -ausgang durchgeführt und dokumentiert	Temperatur, MHD bzw. Verbrauchsdatum, Verpackung; Warenein-/ Warenausgangsprotokolle den Lieferscheinen zuzuordnen?	Produkthaftungsgesetz (Beweislastumkehr)
6.3.	Retouren und ggf. Maßnahmen dokumentiert		
6.4.	Bestandsregister	„Schlachtviehregister“ nur bei eigener Schlachtung	ViehverkV
7.	HACCP-Konzept		
		Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen (Kommission der Europ. Gemeinschaft 2005)	

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
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) Nr. 2073/2005
7.2.	CCP Dokumentation vollständig	CCPs durch Gefahr, Überwachungsverfahren und -frequenz, Grenzwert, Korrekturmaßnahmen definiert?	
7a	Notifizierte Leitlinie		
7a.1	Leitlinie vorhanden	Ggf. in geeigneter Weise an Betrieb angepasst.	Art. 1 Abs. 1 Buchst. e und Art. 7 VO (EG) Nr. 852/2004
7a.2	Erforderliche / geeignete Checklisten	Checklisten werden sinnvoll / zielführend genutzt.	Auch § 7 Abs. 5 AVV Rüb
8.	Nachweise TNP-Entsorgung einschl. SRM		Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
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; Art. 22 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i.V.m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
8.2.	Handelspapiere vollständig	Elektronische H. jederzeit (während der Kontrolle) vorlegen lassen.	Art. 21 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i.V.m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011; § 9 Abs. 1 TierNebV
8.3.	Aufzeichnungen (Datum, Materialart, Menge, Versender, Transporteur, Empfänger)	Handelspapiere+ Aufzeichnungen parallel führen.	Art. 22 VO (EG) Nr. 1069/2009, Art. 17 i.V.m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011; § 9 Abs. 5 TierNebV,
9.	Nachweise technische Wartung / Funktionsprüfung		
10.	Mikrobiologische Kriterien nach VO (EG) Nr. 2073/2005 Hinsichtlich der Bewertung ob Untersuchungen angemessen sind siehe Entscheidungsbaum im Anschluss an Prüfliste „Eigenkontrollen“		
10.1	Lebensmittelsicherheitskriterien		Art. 2 Buchstabe c sowie Anh. I Kap. 1 VO (EG) Nr. 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) Nr. 2073/2005. Anh. II VO (EG) Nr. 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) Nr. 2073/2005, auch VO (EG) Nr. 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) Nr. 2073/2005
	Fleischerzeugnisse (Rohverzehr): <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.8 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Fleischerzeugnisse (Geflügel): <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.9 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Gelatine und Kollagen: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.10 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Käse, Butte, Sahne: <i>Salmonella</i>	Aus Rohmilch oder pasteurisierter Milch	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.11 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Milch- / Molkepulver: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.12 VO (EG) Nr. 2073/2005

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	Eiscreme: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.13 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Eiprodukte u. roheihaltige LM: <i>Salmonella</i>	Roheihaltige, verzehrfähige Lebensmittel	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.14 + 1.15 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Gekochte Krebs- und Weichtiere, lebende Muscheln, u.a.: <i>Salmonella</i> , <i>E. coli</i>	Auch: Stachelhäuter, Manteltiere, Schnecken	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.16, 1.17, 1.25 VO (EG) Nr. 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) Nr. 2073/2005
	Fischereierzeugnisse	Fischarten, bei denen ein hoher Histidingehalt auftritt.	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.26 VO (EG) Nr. 2073/2005
10.2	Prozesshygienekriterien		Art. 2 Buchstabe d VO (EG) Nr. 2073/2005
10.2.1.	Fleisch und Fleischerzeugnisse		
	Schlachtkörper: GKZ, <i>Enterobacteriaceae</i>	Destruktives od. nicht-destruktives Verfahren. 4 Stellen / Schlachtkörper Angemessenheit kleine Betriebe siehe Anlage 3	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.1 und 2.1.2 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Schlachtkörper: <i>Salmonella</i>	Mind. 100 cm ² , Kratzschwammverfahren gemäß ISO 17604. Kratzschwämme im Laborbedarfshandel. Angemessenheit kleine Betriebe siehe Anlage 3	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.3 und 2.1.4 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Geflügelschlachtkörper: <i>Salmonella</i> ,	Angemessenheit kleine Betriebe siehe Anlage 3	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.5 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Schlachtkörper von Masthähnchen <i>Campylobacter</i> spp.	Angemessenheit kleine Betriebe siehe Anlage 3	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.9 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Hackfleisch: GKZ, <i>E. coli</i>		Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.6 VO (EG) Nr. 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) Nr. 2073/2005 bzw. Anh. III Abschnitt V Kap. III Nr. 3 VO (EG) Nr. 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) Nr. 2073/2005
10.2.2.	Milch und Milcherzeugnisse		
	Milch und sonstige flüssige Milcherzeugnisse: <i>Enterobacteriaceae</i>	Pasteurisierte Milch und Milcherzeugnisse	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.1 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Käse: <i>E. coli</i>	Käse aus wärmebehandelter Milch oder Molke	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.2 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Käse oder Weichkäse: <i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>	Käse aus Rohmilch, (Weich-) Käse aus wärmebehandelter oder pasteurisierter Milch	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.3, 2.2.4 und 2.2.5 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Butter und Sahne: <i>E. coli</i>	Aus Rohmilch oder unter Pasteurisierungstemperatur wärmebehandelte Butter / Sahne.	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.6 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Milch - und Molkepulver: <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>		Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.7 VO (EG) Nr. 2073/2005

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	Speiseeis: <i>Enterobacteriaceae</i>	u. ä. gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.8 VO (EG) Nr. 2073/2005
10.2.3.	Eiprodukte		
	Eiprodukte: <i>Enterobacteriaceae</i>		Anh. I Kap. 2 Nr. 2.3 VO (EG) Nr. 2073/2005
10.2.4.	Fischereierzeugnisse		
	Erzeugnisse von gekochten Krebs- / Weichtieren: <i>E. coli</i> , <i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>	ohne Panzer bzw. Schale	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.4 VO (EG) Nr. 2073/2005

Hinweise zum Entscheidungsbaum auf der Folgeseite (umfasst auch Produkte nicht-tierischen Ursprungs)

(Teil des Abschlussberichts der AFFL-PG „Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in kleinen Betrieben“, Beschluss TOP 2.09 der AFFL, 34. Sitzung, 12./13.11.2019)

Produkte mit höherem mikrobiologischem Risiko sind u. a.:

Milch / Milcherzeugnis, bei dem der Milchanteil keiner ausreichenden* Erhitzung unterzogen wurde, ausgenommen > 60 Tage gereifte Milcherzeugnisse (Käse).

Fisch / Fischereierzeugnis, bei dem der Anteil des Fischereierzeugnisses (Fisch, Meeres- oder Süßwassertiere) keiner ausreichenden* Erhitzung unterzogen wurden (z. B. kalt geräucherte Produkte).

Fleischzubereitung, Fleischerzeugnis oder Hackfleisch zum Rohverzehr mit Produktionsverfahren ohne ausreichende Hürdentechnologie.

Eiprodukt, bei dem der Ei-Anteil keiner ausreichenden* Erhitzung unterzogen wurde.

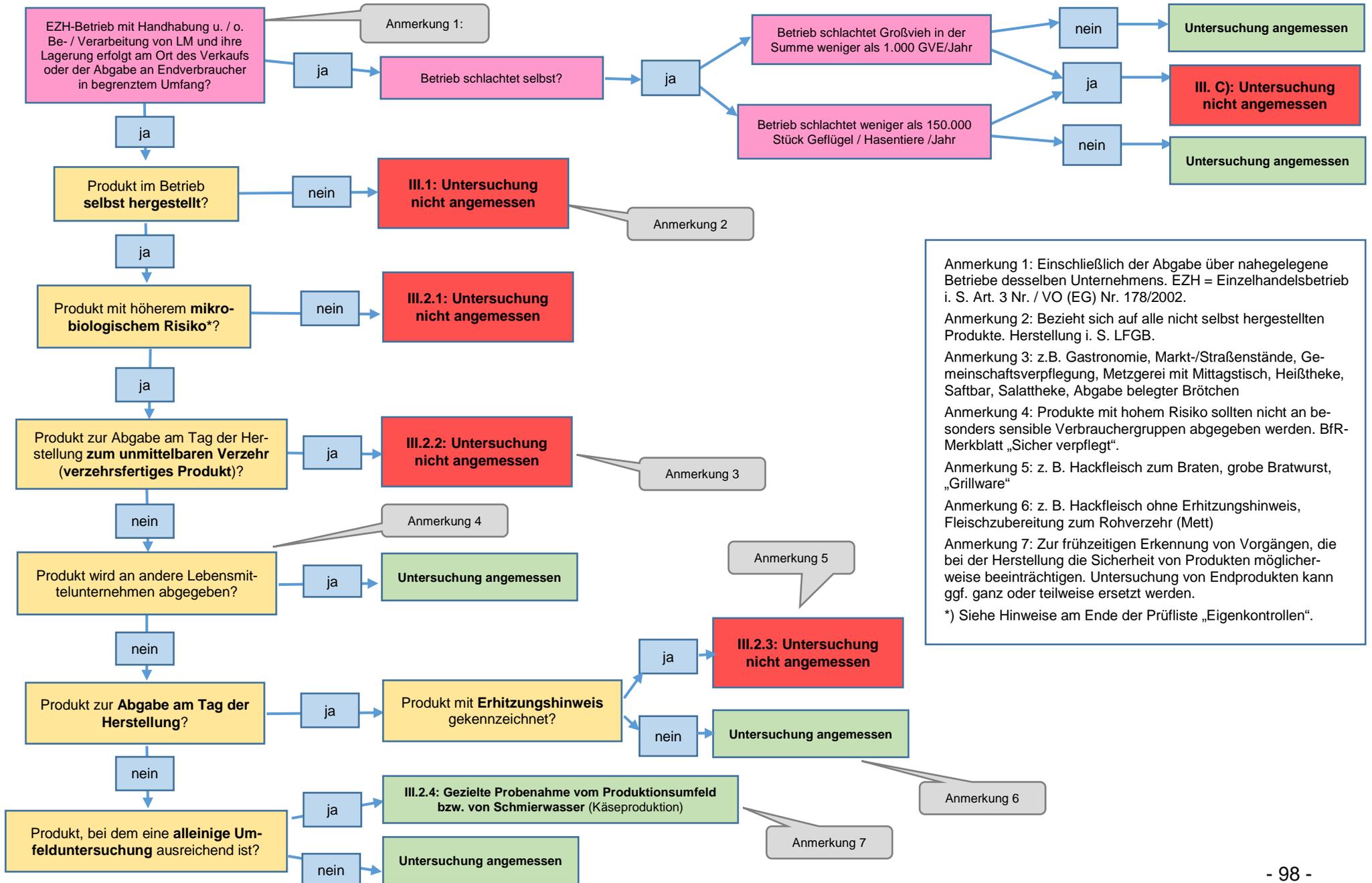
Speiseeis / Süßspeisen, bei denen der Milch- oder Ei-Anteil keiner ausreichenden* Erhitzung unterzogen wurde.

Obst- und Gemüsesäfte ohne ausreichende* Erhitzung hergestellt.

Obst / Gemüse geschnitten, ohne ausreichende* Erhitzung hergestellt.

*) Pasteurisierung oder andere Wärmebehandlung mit zumindest gleichwertiger Abtötungswirkung auf pathogene Erreger)

Entscheidungsbaum Bewertung der Angemessenheit der Untersuchungen von Produkten nach VO (EG) Nr. 2073/2005 (AFFL-PG Kleine Betriebe)



Anmerkung 1: Einschließlich der Abgabe über nahegelegene Betriebe desselben Unternehmens. EZH = Einzelhandelsbetrieb i. S. Art. 3 Nr. / VO (EG) Nr. 178/2002.

Anmerkung 2: Bezieht sich auf alle nicht selbst hergestellten Produkte. Herstellung i. S. LFGB.

Anmerkung 3: z.B. Gastronomie, Markt-/Straßenstände, Gemeinschaftsverpflegung, Metzgerei mit Mittagstisch, Heitheke, Saftbar, Salattheke, Abgabe belegter Brötchen

Anmerkung 4: Produkte mit hohem Risiko sollten nicht an besonders sensible Verbrauchergruppen abgegeben werden. BfR-Merkblatt „Sicher verpflegt“.

Anmerkung 5: z. B. Hackfleisch zum Braten, grobe Bratwurst, „Grillware“

Anmerkung 6: z. B. Hackfleisch ohne Erhitzungshinweis, Fleischzubereitung zum Rohverzehr (Mett)

Anmerkung 7: Zur frühzeitigen Erkennung von Vorgängen, die bei der Herstellung die Sicherheit von Produkten möglichweise beeinträchtigen. Untersuchung von Endprodukten kann ggf. ganz oder teilweise ersetzt werden.

*) Siehe Hinweise am Ende der Prüfliste „Eigenkontrollen“.