

erweiterte
Neuaufgabe

Handbuch zur Eigenkontrolle

für bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlacht- und Verarbeitungsbetriebe

Auszug aus der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe und aus der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen – ergänzt mit praktischen Tipps und Dokumentationsvorlagen sowie den Anforderungen bezüglich Tierschutz bei der Schlachtung.

www.lfi.at

Ihr Wissen wächst 

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

**LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



INHALTSVERZEICHNIS

I. Ziel	3
II. Rechtslage	3
1. RECHTSQUELLEN	3
2. GELTUNGSBEREICH	3
<i>EINTRAGUNG „BÄUERLICHE GEFLÜGELSCHLACHTUNG“ ODER ZULASSUNG ALS GEFLÜGELSCHLACHTBETRIEB</i>	4
3. VERANTWORTUNG, ZUSTÄNDIGKEIT	4
<i>BETRIEBSBESCHREIBUNG/STAMMDATENBLATT</i>	5
III. Betriebsstätten	6
1. GRUNDAUSSTATTUNG DES BETRIEBES	6
<i>CHECKLISTE ANFORDERUNGEN BAULICHE GRUNDAUSSTATTUNG</i>	6
2. ANFORDERUNGEN AN SCHLACHT- VERARBEITUNGS-, KÜHL- UND LAGERRÄUME	9
<i>CHECKLISTE SCHLACHT-, ZERLEGE- UND VERARBEITUNGSRAUM</i>	9
<i>CHECKLISTE KÜHLRAUM</i>	13
<i>AUFZEICHNUNG DES ÜBERSCHREITENS DER KÜHLRAUMTEMPERATUR</i>	15
<i>CHECKLISTE REIFERAUM</i>	16
3. TRANSPORT	16
4. EINRICHTUNG, GERÄTE, GEGENSTÄNDE	16
IV. Allgemeine Hygiene	17
1. REINIGUNG UND DESINFEKTION	17
<i>REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN – MUSTER UND LEERFORMULARE</i>	18
2. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	21
<i>SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT</i>	22
3. SCHULUNG	23
V. Gute Herstellungspraxis	23
1. HYGIENISCHES ARBEITEN	23
2. GRUNDSÄTZE DER ARBEITSHYGIENE BEI SCHLACHTUNG UND ZERLEGUNG	25
3. BETÄUBUNG UND SCHLACHTUNG	26
<i>Betäuben/Töten – Zulässige Verfahren, Anforderungen</i>	26
<i>Schlachtung/Blutentzug</i>	28
<i>Arbeitsschritte beim Ausnehmen von Geflügel</i>	28
<i>Arbeitsschritte beim Ausnehmen der Kaninchen</i>	29
4. KÜHLUNG/RAUMTEMPERATUREN	29
5. HERSTELLUNGSABLÄUFE FÜR KANINCHEN-, GEFLÜGELFLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE	30
<i>Grundsätze der Arbeitshygiene bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen</i>	30
<i>Herstellungsabläufe</i>	31
<i>AUFZEICHNUNG DES UNTERSCHREITENS DES GRENZWERTES BEIM ERHITZUNGSPROZESS</i>	36
VI. Untersuchungen	37
1. UNTERSUCHUNG VOR UND NACH DER SCHLACHTUNG (GEMÄß §8 LEBENSMITTELDIREKTVERMARKTUNGSVERORDNUNG)	37
2. MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN VON GEFLÜGEL (NACKENHAUTPROBEN AUF SALMONELLEN UND CAMPYLOBACTER)	37
<i>Untersuchungen von Tieren und Schlachtkörpern</i>	38
<i>Untersuchungen von Oberflächen</i>	39
<i>Untersuchungen von frischem Fleisch</i>	39
<i>Untersuchungen von Faschiertem und Fleischzubereitungen</i>	40
<i>Untersuchungen von Fleischerzeugnissen</i>	40
VII. Dokumentation und Aufzeichnungen	42
Anhang I Gesundheitliche Anforderungen	43
Anhang II Anwendung der HACCP-Grundsätze	44
Anhang III Empfehlungen bezüglich Rückverfolgbarkeit für Fleischverarbeitungsbetriebe	48
Probenbegleitschreiben	49
Hinweise zu Probennahme	50

I. Ziel

Seit 2006 gilt das österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), das auf den EU-Hygieneverordnungen basiert. Ziel dieser gesetzlichen Bestimmungen ist die Erreichung der größtmöglichen Lebensmittelsicherheit. Jeder Lebensmittelunternehmer muss dazu ein Eigenkontrollsystem einrichten.

Die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis bei der Schlachtung von Geflügel und Kaninchen“ ist ein Hilfsmittel zur Erstellung eines Eigenkontrollsystems.

II. Rechtslage

1. Rechtsquellen

Rechtsquellen für die Leitlinien sind die EU-Hygieneverordnungen Nr. 852/2004 mit Hygienevorschriften für Lebensmittel allgemein, Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und die Verordnung Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (jeweils idgF), sowie die Verordnung Nr. 1099 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung.

Weiters sind maßgeblich das Österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG BGBl I Nr. 13/2006, idgF BGBl. I Nr. 37/2018) die Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung (BGBl. II Nr. 108/2006 idgF BGBl. II Nr. 210/2012), die Geflügelhygieneverordnung (BGBl. II Nr. 100/2007 IdgF BGBl. II Nr. 219/2013) die Tierschutzschlachtverordnung (BGBl. II Nr. 312/2015).

2. Geltungsbereich

Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe gilt für bäuerliche Betriebe, die jährlich insgesamt weniger als 10.000 Stück Hühner, Enten, Gänse, Puten oder 5.000 Stück Kaninchen aus eigener Produktion in ihrem Unternehmen schlachten und diese direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmer abgeben.

Für die Herstellung von Fleischerzeugnissen aus Geflügel- und Kaninchenfleisch gelten die entsprechenden Kapitel der „Leitlinie für eine gute Betriebspraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern Schweinen Schafen, Ziegen und Pferden sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen“;

Weiters gilt der Leitfaden für bewährte Verfahrensweisen betreffend Tierschutz bei der Schlachtung.

Abrufbar unter: www.verbraucherinnengesundheit.gv.at



*Das vorliegende Handbuch beinhaltet die Leitlinie für bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtung und Auszüge aus den entsprechenden Kapiteln der Leitlinie für die Herstellung von Fleischerzeugnissen, sowie praktische Tipps und Kopiervorlagen. **Mit diesem Handbuch können Betriebe ein betriebliches Eigenkontrollsystem umsetzen.***

Eintragung „bäuerliche Geflügelschlachtung“ oder Zulassung als Geflügelschlachtbetrieb

Eintragung (= behördliche Registrierung) gilt für:

- Betriebe, die jährlich weniger als 10.000 Stück Geflügel oder 5.000 Stück Kaninchen in ihrem Unternehmen schlachten und diese direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen abgeben.
- **Schlachtung in Gemeinschaftsanlagen** als „bäuerliche Geflügelschlachtung“ – Bedingungen:
 1. alle landwirtschaftlichen Betriebe, die die Schlachtstätte benutzen sind in einer Liste, die am Schlachtbetrieb aufliegt mit Name und Adresse erfasst;
 2. für die Schlachtstätte ist eine verantwortliche Person zu benennen (§ 93 LMSVG);
 3. die Gesamtmenge der geschlachteten Tiere in der Schlachtstätte und die Einzelproduktionsmenge jedes Mitgliedes übersteigt nicht die festgelegten Grenzen von 10.000 Stück Geflügel bzw. 5000 Stück Kaninchen;
 4. jeder Landwirt schlachtet und vermarktet die Tiere getrennt und im eigenen Namen;
 5. es werden vollständige Aufzeichnungen über die Schlachtung in dieser Schlachtstätte hinsichtlich Herkunft, Zahl der Tiere, Datum der Schlachtung, Name des Untersuchers und Ergebnis der Untersuchungen (Lebendtier- und Fleischuntersuchung durch eine ausgebildete Person) geführt;
 6. alle genannten Unterlagen und Informationen sind der Behörde auf Verlangen vorzulegen.
- die **Direktvermarktung von Fleisch**, wenn nicht selbst bzw. am eigenen Betrieb, sondern in einem zugelassenen Schlachtbetrieb geschlachtet wird;
- die **Direktvermarktung von Fleischerzeugnissen** an den Endverbraucher innerhalb Österreichs.



Jeder Landwirt ist mit seiner LFBIS-Nummer automatisch als Lebensmittelunternehmer eingetragen, d.h. behördlich registriert.

Zulassungspflicht besteht für Betriebe, die

- jährlich mehr als 10.000 Stück Geflügel oder 5.000 Stück Kaninchen schlachten;
- Geflügel oder Kaninchen aus nicht eigener Produktion schlachten und/oder vermarkten;
- Geflügelfleisch oder -erzeugnisse herstellen und ins Ausland oder an den Großhandel vermarkten;
- Geflügelfleischerzeugnisse herstellen und diese an Gastronomen oder Lebensmitteleinzelhändler verkaufen;

3. Verantwortung, Zuständigkeit

Der landwirtschaftliche Betriebsführer ist Lebensmittelunternehmer und damit für die Sicherheit seiner Produkte verantwortlich. Direktvermarkter sind von der Herstellung der Rohprodukte bis zum Verkauf von Fleisch und/oder Erzeugnissen verantwortlich.

Beim Nachweis von Zoonosen oder Tierseuchen ist unverzüglich die zuständige Behörde zu informieren.

Zur Betriebsbeschreibung ist das Stammdatenblatt mit den Eckdaten des Betriebes auszufüllen.

BETRIEBSBESCHREIBUNG/STAMMDATENBLATT

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

.....
.....

Telefonnummer:

E-mail:

Zulassungsnummer (falls vorhanden):

Zulassung für:

Hygieneverantwortlicher:

Baujahr des Schlachtraumes:

Baujahr des Zerlegeraumes:

letzter Umbau:

Anzahl Schlachttiere pro Woche (pro Monat:)

Geflügel:

Kaninchen:

andere Tierarten:

Betäubungsmethode:

Schlachttag:

Mitarbeiter bei Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung:

.....
.....

Wasserversorgung: öffentliche Wasserversorgungsanlage Brunnen

Zertifizierungen / Auszeichnungen:

.....

III. Betriebsstätten

1. Grundausrüstung des Betriebes

Bei der Planung und Ausgestaltung der Räume ist das Hygienrisiko der Produkte und das zugrundeliegende Arbeitskonzept zu berücksichtigen. Zur Darstellung der Größenverhältnisse ist ein Grundrissplan (Skizze) anzufertigen, in welchen die Arbeitsabläufe einzuzeichnen sind.

CHECKLISTE ANFORDERUNGEN BAULICHE GRUNDAUSSTATTUNG

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

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

- erfüllt

Toiletten: Es darf kein direkter Zugang von Toiletten zu Räumen bestehen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Einrichtungen zur Reinigung der Hände müssen in der Nähe des Arbeitsplatzes vorhanden sein und sie müssen mit handwarmen (vorgemischten) fließendem Wasser, getrennten oder kombinierten Reinigungs- und Desinfektionsmittel zum Händereinigen und Mittel zum Händetrocknen ausgestattet sein (z.B. Flüssigseife, Einweghandtücher, Papierkorb);

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Belüftung der Schlacht- und Verarbeitungsräume: Es muss eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung vorhanden sein. Es dürfen keine künstlich erzeugten Luftströmungen aus einem kontaminierten (z.B. Stall, Dunglagerstätten oder Toilettenanlagen) in einen reinen Bereich erfolgen. Eine ausreichende Be- und Entlüftung ist auch durch Querlüftung gegeben.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

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

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Umkleidemöglichkeit: wenn sichergestellt ist, dass die Arbeitskleidung nicht verunreinigt wird, ist bei Kleinbetrieben kein Umkleideraum erforderlich. Jedenfalls darf mit der Arbeitskleidung nicht durch unreine Bereiche gegangen werden (z.B. Stall, Freifläche).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Aufbewahrung der Arbeitskleidung muss an einem sauberen geeigneten Ort erfolgen, sodass eine Verschmutzung und Kontamination ausgeschlossen wird.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:


Bezug des Trinkwassers:

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

Maßnahmen innerhalb des Betriebes:

Innerhalb des Betriebes muss die Trinkwassereigenschaft aufrecht erhalten bleiben.

Innerhalb des Lebensmittelbetriebes kann ein Hygienierisiko für Trinkwasser entstehen, wenn es längere Zeit bei Raumtemperatur innerhalb des Leitungssystems stehen bleibt; dadurch können sich Mikroorganismen vermehren.

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

Ein weiteres Hygienierisiko besteht in der mangelnden Reinigung von diversen Wasserauslässen (z.B. automatisierte Wasserzuführungen in Maschinen, siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan).

Brauchwasser, das keine Trinkwassereigenschaften aufweisen muss, kann im Lebewiehbereich, für Kühl- und Löschzwecke verwendet werden. Brauchwasserleitungen müssen getrennt von Trinkwasserleitungen und als solche gekennzeichnet sein.

Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln: in Bereichen, in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird (es genügt ein schließbarer Schrank).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:


Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial: hygienisch einwandfrei, sodass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (es genügt ein schließbarer Schrank).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

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

Mit nachstehenden Checklisten können Sie die baulichen und einrichtungsmäßigen Anforderungen ihres Betriebes überprüfen. Wiederholen Sie diese Überprüfung jährlich und nach jeder baulichen Veränderung.

 *Allfällige Schäden sind in angemessener Zeit zu beheben (z.B. schadhafte oder fehlende Fliesen erneuern)*

Ein und derselbe Raum kann für Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Aufschneiden und Verpacken unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Die Schlachtung ist von der Zerlegung, dem Verarbeiten und dem Aufschneiden bzw. Verpacken stets **zeitlich zu trennen**.
- Zerlegung, Verarbeitung und Verpacken können gemeinsam erfolgen, wenn der Raum **groß genug** ist und sichergestellt wird, dass essfertige Erzeugnisse nicht durch frisches Fleisch oder Zwischenprodukte beeinträchtigt werden.

CHECKLISTE SCHLACHT-, ZERLEGE- UND VERARBEITUNGSRAUM

Fußböden müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, nicht toxisch, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Wasser muss leicht ablaufen können (ausreichendes Gefälle).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Empfohlen wird eine Verfliesung mit säurefester Verfügung oder ein entsprechender Anstrich oder eine entsprechende Oberflächenbehandlung. Es soll ein Gefälle von 0,5 bis 1% zum Bodenabfluss vorliegen; die Übergänge zwischen Fußboden und Wand sollen abgerundet sein.

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

Abflüsse müssen abgedeckt und geruchssicher sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Wände müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sowie nicht toxisch sein. Das Material muss glatt sein bis zu einer Höhe, bei der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Fenster und andere Öffnungen müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden. Fenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern zu versehen, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Fenster und Fensterbänke sollten eine glatte und unbeschädigte Oberfläche aufweisen (z.B. Holz sollte oberflächenbehandelt – lackiert oder imprägniert sein)“.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Decken (oder soweit nicht vorhanden, die **Dachinnenseiten**) und **Deckenstrukturen** müssen (leicht) sauber zu halten sein. Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall, das Ablösen von Materialteilchen müssen auf ein Mindestmaß beschränkt sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Die Decke kann verputzt (gekalkt) sein. Holzdecken müssen unbeschädigt und sauber sein; weiters ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen.

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Oberfläche muss glatt und Wasser abstoßend sein. Türen können aus Holz sein, wenn die Oberfläche unbeschädigt, glatt und sauber ist (z.B. lackiert oder imprägniert).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen: Das verwendete Material muss korrosionsfest und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Es muss eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr bestehen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

 geeignet sind z.B. Doppelabwäschen, Geschirrspüler

Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte: Wasser mindestens 82°C oder gleichwertiges System


- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Beleuchtung an Arbeitsplätzen: ausreichend (540 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

Belüftung: ausreichend; bei künstlicher Belüftung muss der Luftstrom vom reinen zum unreinen Bereich geleitet werden.


- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Sammelbehälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind: getrennt nach den erforderlichen Kategorien gekennzeichnet (1, 2, 3), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert. Vor Wildtieren und Schädigern geschützt.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung der tierischen Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

Beispiele für tierische Nebenprodukte bei Geflügel und Kaninchen, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind (lt. VO (EG) Nr. 1774/2002)

Kategorie 1:

- Material von Tieren, denen verbotene Substanzen verabreicht wurden

Kategorie 2:


- Mägen- und Därme samt Inhalt von Kaninchen
- verendete Tiere (die kein Risikomaterial enthalten)
- Material von Tieren, die Rückstände von Arzneimitteln und Kontaminanten enthalten

Kategorie 3:

- genusstaugliche Schlachtkörperteile, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
- genussuntaugliche Schlachtkörper und -teile, sofern sie keine Rückstände enthalten oder aus anderen Gründen unter Kategorie 1 oder 2 einzustufen sind und keine Gesundheitsgefährdung von ihnen ausgeht
- Blut, Federn, Häute, Köpfe, Ständer
- Gefüllter Magen- und Darmtrakt von Geflügel

Temperatur für Zerlegung: Grundsätzlich ist im **ZerleGERaum** eine Raumtemperatur von höchstens +12° C vorgeschrieben; Es gibt eine Erleichterung für Betriebe, die max. 250 Tonnen Fleisch/Jahr zerlegen: hier ist es ausreichend sicherzustellen, dass die Innentemperatur vom Fleisch während der Zerlegung nicht über +7° C bzw. bei Nebenprodukten nicht über 3°C steigt.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

CHECKLISTE KÜHLRAUM

Ein und derselbe Kühlraum kann für die gemeinsame Lagerung von Schlachtkörpern, frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen genutzt werden, wenn diese getrennt voneinander gelagert werden. Fleisch und Fleischerzeugnisse sind dabei durch Umhüllung oder Verpackung zu schützen.

Größe: ausreichend

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Wände müssen in einwandfreiem Zustand sein. Das verwendete Material muss abriebfest, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, sowie nicht toxisch sein. Das Material muss glatt sein bis zu einer Höhe, wo bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Decken müssen (leicht) sauber zu halten sein. Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall, das Ablösen von Materialteilchen müssen auf ein Mindestmaß beschränkt sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Die Oberfläche muss glatt und Wasser abstoßend sein. Holz soll vermieden werden. Türen können aus Holz sein, wenn die Oberfläche unbeschädigt, glatt und sauber ist (z.B. lackiert oder imprägniert).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Beleuchtung: ausreichend (100 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Vorläufig beanstandetes Fleisch: Eine Möglichkeit zur getrennten Kühlung (eigener Kühlraum oder Abtrennung im Kühlraum) muss bestehen, so dass anderes Fleisch und tierische Nebenprodukte nicht nachteilig beeinflusst werden (z.B. geschlossene, gekennzeichnete Behälter).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Kühlanlage: muss so dimensioniert sein, dass eine kontinuierliche Temperaturabsenkung des Fleisches und nach der Abkühlung eine Innentemperatur des Fleisches von nicht mehr als +4°C, bei Nebenprodukten der Schlachtung von nicht mehr als +3°C gewährleistet ist. Für Fleischerzeugnisse ist die produktspezifische Temperatur einzuhalten.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Temperaturüberwachung: Minimum/Maximum-Thermometer oder Fernregistrierthermometer muss im Kühl-, bzw. im Tiefkühlraum vorhanden sein. Abweichungen während des Betriebes von der maximal zulässigen Temperatur (ausgenommen vordefinierte kurzfristige Abtauphase) und die gesetzten Maßnahmen sind aufzuzeichnen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

 *Ablesen der Temperatur an jedem Arbeitstag; Aufgezeichnet werden müssen nur die Abweichungen.*

CHECKLISTE REIFERAUM

Fußböden/Wände/Decken/Türen: leicht zu reinigen

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Beleuchtung: ausreichend (100 LUX)

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

ordnungsgemäße Lagerung: keine Boden- oder Wandberührung des Lagergutes

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

3. Transport

Wird Geflügel- und Kaninchenfleisch transportiert, so ist darauf zu achten, dass das Fleisch hygienisch nicht beeinträchtigt wird. Die Transportmittel müssen so ausgestattet sein, dass die Kerntemperatur des Fleisches während des Transportes nicht über 4° C ansteigt.

Transportbehälter und/oder Container müssen sauber und instand gehalten, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Oberflächen müssen glatt und ohne Fugen, Risse oder Absplinterung sein. Bei offenem Fleisch darf kein Holz verwendet werden.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

4. Einrichtung, Geräte, Gegenstände


Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

IV. Allgemeine Hygiene

1. Reinigung und Desinfektion

Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein (Herstellungsangaben). Alle Arbeitsbereiche (Räume, Gegenstände, Armaturen, Ausrüstungen, ...) müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Reinigung und Desinfektion müssen außerhalb der Produktionszeiten erfolgen.

 **Nach Anwendung chemischer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachspülen!** (ist bei Mitteln auf Alkoholbasis nicht notwendig)

Prüfen Sie, ob für die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit)


Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln: Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigens dafür vorgesehenen Bereich (Schrank oder eigener Raum) vorschriftgemäß zu lagern.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Überprüfung des Reinigungserfolges: Vor Beginn der Geflügelschlachtung, bzw. Zerlegung und Verarbeitung sind insbesondere folgende, für die Hygiene wichtigen Punkte optisch zu überprüfen:

- die Sauberkeit der Schneidewerkzeuge (Messer, Sägen, Zangen und Maschinen)
- die Sauberkeit der Fleischhaken, Zerlegetisch, und Behältnisse
- die Sauberkeit der Maschinen, Geräte und Hilfsmittel
- die Sauberkeit von Arbeitsflächen, Ablagen etc.
- das Vorhandensein von Seife, Einweghandtüchern und WC Papier
- der einwandfreie Zustand von Maschinen, Geräten und Hilfsmitteln

Der folgende Musterplan ist an die Anforderungen des Betriebes anzupassen. Bei Wechsel der Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel, mindestens aber einmal jährlich.

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

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN – MUSTER

Räume/ Transportfahrzeuge	Mittel/Einwirkzeit	Name des verwendeten Mittels	Häufigkeit	Anmerkungen
Arbeitsräume				
Fliesen Fußböden, Türen, Roste, Abläufe	Reinigungsmittel		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion, trocknen und lüften
Decken, obere Wände	Reinigungsmittel		bei Bedarf	Reste entfernen, achten auf Schmutz-, Staubansammlungen, Schimmel
Geschirr, Arbeitsgeräte, Kleingeräte	Heißwasser, Reinigungsmittel		je nach Arbeitsablauf, jedenfalls nach Arbeitsende	möglichst maschinell bei ungefähr 65°C
Arbeitsflächen	Reinigungsmittel		nach jedem Arbeitsende	
Einrichtungen wie Spüle, Waschbecken, Ausguss, Desinfiziereinrichtungen	Desinfektionsmittel			
	Heißwasser, Reinigungsmittel		bei Bedarf	
Kühlräume, Kühlchränke	Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel		nach Entleerung, mindestens 1 mal wöchentlich	
Tiefkühlräume und Kühlager	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		bei Bedarf	
Transportfahrzeuge	Heißwasser, Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel		bei Bedarf	

Datum: Unterschrift:

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN Variante 1

(Erstellung jährlich bzw. bei Änderung der Räume oder der verwendeten Mittel)

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

Datum: Unterschrift:

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN – Variante 2
(Erstellung jährlich bzw. bei Änderung der Räume oder der verwendeten Mittel)

zu reinigender Bereich Objekt	verwendete Mittel	Konzentration	Temperatur	Einwirkzeit	Häufigkeit	Anmerkungen

Datum: Unterschrift:

2. Schädlingsbekämpfung

Schädlingsbekämpfung ist für die Betriebshygiene sehr wichtig. Notwendig sind geeignete **Maßnahmen die verhindern, dass Schädlinge** in den Betrieb eindringen und sich ausbreiten können. Auch Haustiere sind von Räumen fernzuhalten, in denen Lebensmittel zubereitet oder gelagert werden.

Fenster die geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Außentüren sollen am Boden knapp schließen und sind mit automatischen Türschließern, zu versehen, damit keine Mäuse, Vögel, Haustiere etc. eindringen. **Mauerdurchbrüche** – z.B. für Installationen – sind abzusichern.


- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Bodenabflüsse sollen mit einem Geruchsverschluss und Gitter versehen sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:


Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen erfolgen außerhalb der Produktionszeiten. Die notwendigen Mittel sind entsprechend gekennzeichnet und mit einer Gebrauchsanleitung versehen. Sie werden unter Verschluss gehalten. Bei chemischer Schädlingsbekämpfung wird wegen der Rückstandsproblematik die Beiziehung konzessionierter Firmen empfohlen.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

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

Von Schädlingsbekämpfungsmitteln sind folgende Informationen aufzubewahren:

- Sicherheitsdatenblatt
- Gebrauchsanweisung, Aufstellungshinweise

 Es sind **regelmäßig Maßnahmen** gegen Flug-, Kriechinsekten und Nager zu ergreifen und **im Schädlingsbekämpfungskontrollblatt einzutragen** (= Schädlingsmonitoring); mindestens alle 3 Monate bzw. bei Befall öfter. In eine **Betriebsskizze** ist einzutragen, wo Fallen/Indikatoren aufgestellt werden (**Köderaustellplan**).

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT

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

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

Schädling	Raum	durchgeführte Maßnahmen	Intervall der Kontrolle	Datum der Eintragung	Anmerkung
Mäuse (Beispiel)	Verarbeitungsraum	Falle	täglich/ wöchentlich	10.10.2022	kein Fang


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

Datum: Unterschrift:

3. Schulung

Regelmäßige Schulungen bezüglich Tätigkeit und Lebensmittelhygiene sind erforderlich und zu dokumentieren.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

 *Zeugnisse, Teilnahmebestätigungen (Name des Teilnehmers, Schulungsthema, Dauer und Vortragende) und Belehrungen für am Betrieb mitarbeitenden Personen, aufbewahren.*

V. Gute Herstellungspraxis

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

Zur Gewährleistung einer hygienischen und sicheren Produktion ist nach den Prinzipien der Guten Herstellungs- und Hygienepraxis (GHP) zu arbeiten.

Wesentliche Elemente der GHP sind die Wareneingangskontrolle, die Anlagenkontrolle, die Personalschulung und die Ermittlung und Beherrschung von Gefahren, die von Fleisch und Fleischerzeugnissen ausgehen können.

1. Hygienisches Arbeiten

Die nachstehenden Hygienerichtlinien gelten für Personen, die unmittelbar mit frischem Fleisch in Berührung kommen:

- Betriebsstätten müssen **sauber und instand gehalten** sein.
- **Personen**, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen peinlichste **Sauberkeit** halten.
- Die **Arbeitskleidung** besteht sowohl für Frauen als auch für Männer aus Hose, ein den Oberkörper inklusive Achsel bedeckendes Kleidungsstück (z.B. Mantel, Jacke, T-Shirt) Schuhen und einer Kopfbedeckung, die das Haupthaar umhüllt.

Die Arbeitskleidung muss am Beginn des Arbeitstages **sauber und trocken** sein (keine sichtbaren Verschmutzungen)

Arbeitskleidung darf **mit Straßenkleidung nicht in Berührung kommen**.

- **Während des Schlachtens** ist über der Arbeitskleidung eine **Plastikschürze** oder dergleichen zu tragen.
- Uhren und Schmuck an Armen und Händen, sowie Ohrklips und -stecker sind zu entfernen oder abzudecken.
- Die **Hände sind zu reinigen und zu desinfizieren**:
 - ✓ vor Arbeitsbeginn
 - ✓ nach jeder Pause
 - ✓ nach jedem WC-Besuch
 - ✓ bei Bedarf (siehe Arbeitskleidung)

- **Essen, Trinken und Rauchen ist in Arbeits- und Lagerräumen verboten.**
- Lebensmittel dürfen **nicht angeniest oder angehustet** werden.
- **Fingernägel** müssen **sauber und kurz** geschnitten sein; lackierte oder falsche Fingernägel sind verboten oder abzudecken (Handschuhe).
- Personen sind je nach ihrem Tätigkeitsbereich zu schulen und zu unterweisen, damit sie die hygienischen Anforderungen erfüllen können.
- Es gilt die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln; (Anhang I) **Insbesondere ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, für Personen verboten**, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht, bei
 - a) **Krankheiten**, die durch Lebensmittel übertragen werden können, oder wenn sie **Träger einer solchen Krankheit** sind.
 - b) Personen mit infizierten **Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen**
 - c) **Personen mit Durchfall**

Betroffene Personen, haben **dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome** und wenn möglich, deren Ursachen **unverzüglich zu melden**.

 - Personen die in der Bearbeitung tätig sind, müssen über die Beschäftigungsverbote belehrt werden. Diese Belehrung ist zu dokumentieren und ersetzt nicht die vorgeschriebenen Hygieneschulungen.
 - Hautverletzungen müssen durch einen wasserfesten, undurchlässigen Verband oder durch das Tragen von Einmalhandschuhen abgedeckt werden.
 - Betriebsfremde Personen dürfen die Produktionsräume nur mit Zustimmung des Verantwortlichen betreten.

2. Grundsätze der Arbeitshygiene bei Schlachtung und Zerlegung

- **Schlachtkörper dürfen mit der äußeren Haut, dem Magen-Darm-Inhalt, Harn, Eiter und sonstigen Verunreinigungen nicht in Kontakt kommen.** Bei Geflügel sollte nach dem Rupfen kein Kontakt zwischen Schlachtkörper und Federn erfolgen.
 - ✓ Die Arbeitsfläche für die **unreinen Tätigkeiten** (endet mit Entnahme der Innereien) ist **von** der Arbeitsfläche für die **reinen Tätigkeiten zu trennen**.
 - ✓ **2-Messer-Technik:** Ein Messer wird für Arbeitsschritte im unreinen Bereich (z.B. Abtrennen der Ständer, oder dem Entbluteschnitt bei Kaninchen) verwendet. Für weitere Arbeitsschritte wird mit separaten Messern weitergearbeitet.
 - ✓ Zwischenzeitliche Reinigung der Hände
 - ✓ **Schnitt von innen nach außen**
- Das Abwaschen der Schlachtkörper mit Wasser darf nicht zum Entfernen von Verschmutzungen dienen. **Verschmutzungen** sind großflächig **mit dem Messer abzutragen** (z.B. Magen-, Darminhalt, Eiter).
- Das **Ausrinnen von Magen- und Darminhalt** ist durch eine geeignete Methode zu **verhindern** (z.B. entfernen des oberen Teils von Luft- und Speiseröhre bei Geflügel).
- Nach jeder Kontamination sind Messer, Zangen, Sägen und Hände zu reinigen.
- Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte Innereien dürfen **nicht mit dem Boden in Kontakt kommen**.
- **Werden Schlachtkörper durch den Tierarzt untersucht, so müssen Schlachtkörper und die dazu gehörenden Organe bis zur Fleischuntersuchung aufbewahrt und einander zuordenbar sein.** Untersuchte Schlachtkörper und Nebenprodukte (z.B. Innereien) dürfen nicht mit nicht-untersuchten Schlachtkörpern und Nebenprodukten in Kontakt kommen.
- **Geflügel- und Kaninchenschlachtkörper** sind nach der Schlachtung unverzüglich **auf eine Temperatur von 4°C** oder weniger abzukühlen. Ausgenommen Warmtransport (mit behördlicher Bewilligung).
- Messer und Arbeitsflächen, die verunreinigt werden (z.B. Abszesse, Bodenkontakt, sonstige Verunreinigungen), sind vor jeder weiteren Verwendung zu reinigen und desinfizieren.

3. Betäubung und Schlachtung

Die zu schlachtenden Tiere müssen von ungerechtfertigten Schmerzen, Leiden, Schäden und schwerer Angst verschont bleiben. Für Tätigkeiten die mit der Schlachtung zusammenhängen sind gemäß Tierschutzschlachtverordnung befähigt: Fleischergesell:innen, Absolvent:innen einer landwirtschaftlichen Fachschule oder Bundeslehranstalt, Besucher einschlägiger Fortbildungsveranstaltungen oder wenn aufgrund der bisherigen Tätigkeit der Person eine Sachkundigkeit vorliegt bzw. auf eine Sachkundigkeit geschlossen werden kann. Ein Sachkundenachweis gemäß VO (EG) 1099/2009 ist für die „bäuerliche Geflügelschlachtung“ nicht verpflichtend.

Geräte und Vorrichtungen

Geräte, Vorrichtungen zur Ruhigstellung, Ausrüstungen und Anlagen für die Betäubung oder Tötung der Tiere sind so zu konzipieren, zu bauen, instand zu halten und zu verwenden, dass eine rasche und wirksame Betäubung und Tötung gewährleistet ist. Für Notfälle sind Ersatzausrüstungen und -geräte bereitzuhalten. Geräte und Reservegeräte müssen regelmäßig gewartet werden.

Regelmäßige Wartungsmaßnahmen der Betäubungsgeräte

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

Betäuben/Töten – Zulässige Verfahren, Anforderungen

Durch die Betäubung werden die Tiere in eine bis zum Eintritt des Todes anhaltende Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt. Die Betäubung darf nur vorgenommen werden, wenn das Entbluten der Tiere unmittelbar danach möglich ist.

a) Bolzenschuss

Für Kaninchen und Geflügel sind Bolzenschussgeräte geeignet, die auf Basis von Treibladungen oder Federdruck funktionieren. Die ausführende Person muss nachprüfen, dass der Bolzen nach jedem Schuss wieder vollständig in den Schaft einfährt. Ist dies nicht der Fall, darf der Apparat erst wieder nach entsprechender Reparatur verwendet werden.

b) Stumpfer Schuss-Schlag (concussion stunning) und Kopfschlagbetäubung

Bei einer kleinen Anzahl von Kaninchen und Geflügel mit einem Lebendgewicht unter 5 kg kann die Betäubung durch einen gezielten Schlag auf die Hinterhauptsregion mittels hartem, stumpfen und entsprechend schwerem Gegenstand erfolgen. Die Tiere müssen unmittelbar danach und bis zum Tod in einen Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt werden.

c) Elektrobetäubung

Für die elektrische Betäubung müssen folgende Anforderungen erfüllt sein:

- Die Elektrobetäubungsgeräte sind mit einer Vorrichtung ausgestattet, die für jedes Tier das betäubt wird, Daten zu den elektrischen Schlüsselparametern anzeigt und aufzeichnet. Die Vorrichtung ist so angebracht, dass sie für das Personal deutlich sichtbar ist, und sendet deutlich sichtbare und hörbare Warnzeichen aus, wenn die Dauer der Stromeinwirkung unter der erforderlichen Zeit liegt. Diese Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr lang aufzubewahren.
- akustisches oder optisches Signal zur Anzeige der Dauer der Stromeinwirkung;

- Vorhandensein eines Gerätes zur Impedanzmessung. Damit kann die Betäubung nur be-
tätigt werden, wenn der erforderliche Mindeststromdurchfluss gewährleistet ist;
- Anschluss an einen Spannungs- und Strommesser im Sichtfeld der ausführenden Person;
- Die Stromstärke muss innerhalb der ersten Sekunde mindestens die Werte in der Tabelle
(„Mindeststromstärke und Dauer bei Elektrobetäubung“) erreichen.

d) Wasserbad

Für die Betäubung im Wasserbad müssen folgende Anforderungen erfüllt sein:

- die Höhe der Wasseroberfläche muss regulierbar sein.
- Die Tiere einer Gruppe müssen entsprechend tief eintauchen. Tiere, die im Wasserbecken
nicht betäubt wurden, sind unverzüglich von Hand zu betäuben oder zu töten.
- Das Wasserbecken muss ausreichend groß und tief sein. Die Elektrode muss sich über die
gesamte Länge des Wasserbeckens erstrecken.
- Durch die eingesetzte Stromstärke und Einwirkdauer muss gewährleistet sein, dass die
Tiere unmittelbar und bis zu deren Tod in einen Zustand der Empfindungs- und Wahr-
nehmungslosigkeit versetzt werden.
- Bei Betäubung in Gruppen, muss die Spannung zur Erzeugung einer entsprechenden
Stromstärke aufrechterhalten werden, damit die Betäubung jedes Tieres gewährleistet ist.
- Es sind geeignete Vorkehrungen für einen guten Durchfluss des Stroms zu treffen.
- Bei der Betäubung oder Tötung müssen innerhalb der ersten Sekunde Mindeststrom-
stärke und Mindestdauer (siehe Tabelle „Mindeststromstärke und Dauer bei Elektro-
betäubung“) erreicht werden.
- Geräte zur Wasserbadbetäubung sind mit einer Vorrichtung ausgestattet, die Daten zu
den elektrischen Schlüsselparametern anzeigt und aufzeichnet. Diese Aufzeichnungen
sind mindestens ein Jahr lang aufzubewahren.

Tabelle: Mindeststromstärke und Dauer bei Elektrobetäubung

Tierkategorie	Stromstärke (Ampère)		Stromflusszeit (Sekunden)	
	Tötung mit Blutentzug	Tötung ohne Blutentzug	Tötung mit Blutentzug	Tötung ohne Blutentzug
Truthuhn	0,15	0,25	4	10
Ente, Gans	0,13	0,20	6	15
Huhn	0,10	0,16	4	10
Wachtel	0,06	0,10	4	10
Kaninchen*	0,3	-	4	-

* der Entbluteschnitt ist innerhalb von 10 Sekunden durchzuführen

e) Abtrennen des Kopfes und Genickbruch

Dieses Tötungsverfahren ist nur in Ausnahmefällen bei Geflügel bis 5 kg bzw. Kleintieren bis 3 kg erlaubt (Details siehe Anhang I der VO (EG) 1099/2009). Bei **Geflügel über 5 kg Lebendgewicht ist immer vorher zu betäuben** (auch bei einer Notschlachtung).

Schlachtung/Blutentzug

- Der Entbluteschnitt darf erst durchgeführt werden, wenn keine Bewegungen des Tieres mehr wahrzunehmen und der Lidschlussreflex erloschen ist.
- Mit dem Entbluten ist so bald wie möglich zu beginnen. Bei Betäubung mittels Bolzenschuss binnen 20 Sekunden, bei Elektrobetäubung binnen 10 Sekunden.
- Das Tier muss so rasch wie möglich vollständig entbluten.
- Das Entbluten erfolgt durch Anstechen mindestens einer der beiden Halsschlagadern bzw. der entsprechenden Hauptblutgefäße. (Durch den Entbluteschnitt unterhalb der Ohrscheibe wird die Hauptschlagader durchtrennt und ein rasches, ungehindertes Blut abfließen sichergestellt.)

Für die rituelle Schlachtung bestehen gesonderte Vorschriften.

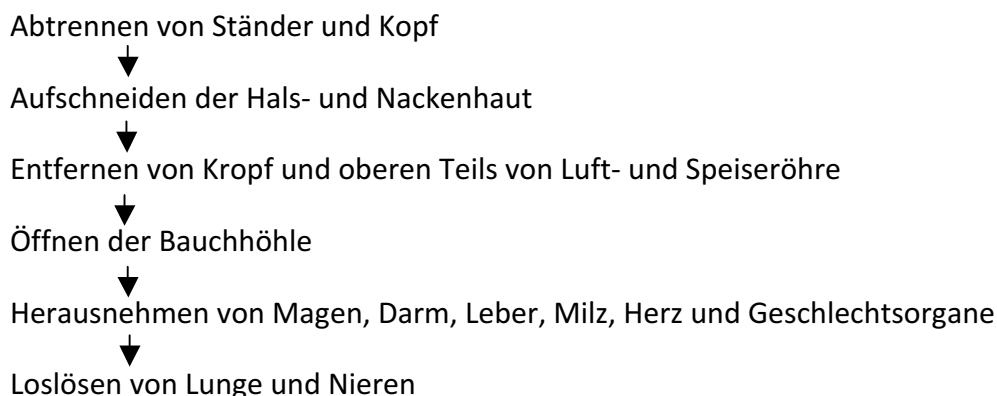
Brühen, Rupfen und Ausnehmen von Geflügel

Nach dem Ausbluten muss umgehend gerupft werden. Federn sind entsprechend den Bestimmungen für tierische Nebenprodukte zu behandeln.

Betäuben, Töten, Brühen und Rupfen können zeitgleich in der gleichen Räumlichkeit erfolgen.

Das Ausnehmen von Geflügel sollte um eine Kontamination zu vermeiden, getrennt von Betäubung, Tötung, Brühen oder Rupfen erfolgen. Bei eigenen Räumlichkeiten für das Ausnehmen sind Wanddurchreichen zur Übergabe der Tiere geeignet.

Arbeitsschritte beim Ausnehmen von Geflügel:



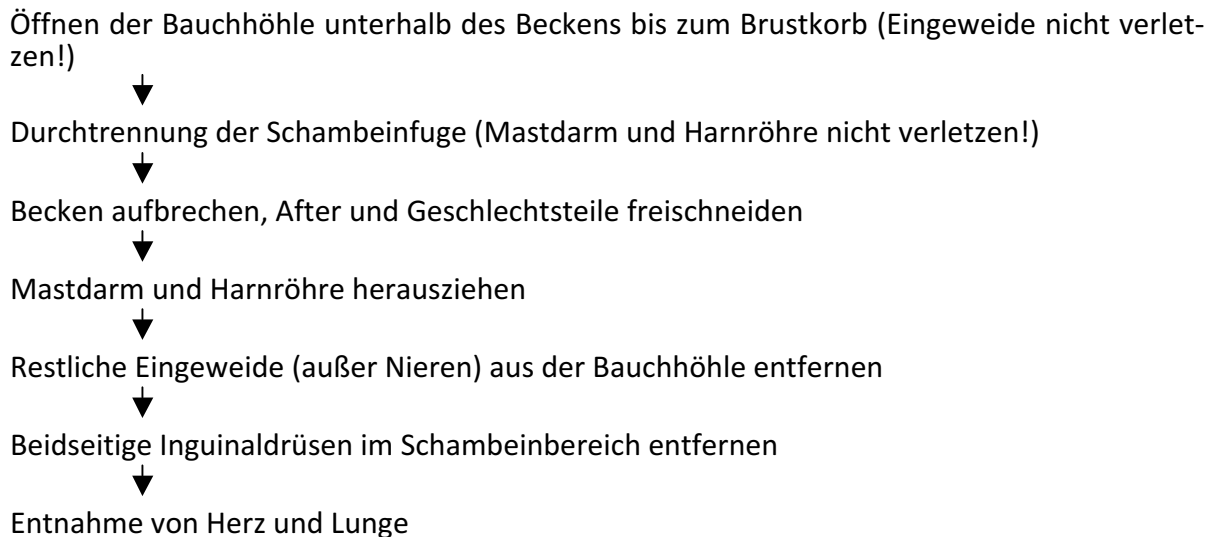
Es ist darauf zu achten, dass der Darm nicht verletzt wird, damit kein Kot in die Bauchhöhle gelangt. Die **Gallenblase ist vorsichtig von der Leber zu entfernen** um ein Austreten von Gallenflüssigkeit zu verhindern.

Nach dem Ausnehmen sind die **Schlachtkörper von Blut- und Lungenresten zu säubern** (geeignet sind Duschen). Durch die exakte Reinigung bleibt die Qualität des Frischfleisches länger erhalten.

Enthäuten von Kaninchen

Das Enthäuten muss unmittelbar nach dem Ausbluten vorgenommen werden und kann im gleichen Raum wie Betäubung und Tötung erfolgen. Für das Ausnehmen sollte eine Trennung von den Arbeitsschritten der Betäubung, Tötung und Enthäutung erfolgen, um eine Kontamination zu vermeiden.

Arbeitsschritte beim Ausnehmen der Kaninchen:



Die **Gallenblase** ist vorsichtig von der Leber zu entfernen um ein Austreten von Gallenflüssigkeit zu verhindern.

Nach dem Ausnehmen sind die **Schlachtkörper von Blut- und Lungenresten zu säubern** (geeignet sind Duschen). Durch die exakte Reinigung bleibt die Qualität des Frischfleisches länger erhalten.

4. Kühlung/Raumtemperaturen

Die Kühlung kann im **Nass- oder Trockenkühlverfahren** erfolgen. Bei der Nasskühlung (in der Direktvermarktung von Geflügel üblich) werden die Tiere in ein Wasserbecken, mit ständig zufließendem Wasser gelegt, Die Schlachtkörper sollen so schnell wie möglich auf eine **Kerntemperatur** von **4°C** oder weniger gekühlt werden. Nach der Nasskühlung sollen die Tiere abtropfen. Damit auch die Bauchhöhle trocknen kann, sind die Tiere am Hals aufzuhängen.

- ✓ Findet die Schlachtung und Zerlegung am gleichen Ort statt, kann vor dem Kühlen zerlegt und das Fleisch danach auf 4°C oder weniger gekühlt werden.
- ✓ Die Kühlraumtemperatur ist regelmäßig zu kontrollieren (z.B. Minimum/Maximum- oder Fernregistrierthermometer) siehe „Temperaturüberwachung“ Seite 11.

Als „tiefgekühlt“ gelten nur jene Lebensmittel, die als „tiefgefroren“, „Tiefkühlkost“, „tiefgekühlt“, bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind. Solche Lebensmittel sind so schnell wie möglich auf max. -18°C zu bringen und bei -18°C oder einer tieferen Temperatur zu halten (Ausnahme: kurzfristiger Temperatur-Anstieg bis -15°C beim Versand, örtlichen Vertrieb oder in den TK-Truhen des Einzelhandels). Sobald Fleisch zum Tiefkühlen bestimmt ist, muss es ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden.

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

5. Herstellungsabläufe für Kaninchen-, Geflügelfleisch und Fleischerzeugnisse

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

Die Anwendung der HACCP-Grundsätze sowie weitere Hilfsmittel (Ermittlung von Gefahren, Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte) sind in Anhang II zu finden.

Grundsätze der Arbeitshygiene bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen

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

Herstellungsablauf für Fleisch von Geflügel

Tätigkeit	wichtiger Punkt für die Hygiene (Steuerpunkt)	Vorgabe	Maßnahme bei Abweichung
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Lebendtier</div>	Untersuchung der Tiere vor der Schlachtung	gesunde Tiere	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Transport zur Schlachtung</div>		stressarmes Einfangen, Verladen und Transportieren	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Betäubung Entblutung Ausnehmen</div>	saubere Stichstelle Einhalten der Arbeitshygiene bei der Schlachtung keine Verletzung des Darms	stressarme Schlachtung 2-Messer-Technik Schlachtkörper darf nicht mit Federn in Berührung kommen	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Duschen</div>	Schlachtkörper von Blut- und Lungenresten säubern	saubere Organentnahme	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Kühlung</div>	Reinigung der Schlachtkörper Absenken der Körpertemperatur	Kerntemperatur 4°C oder weniger Innereien 3°C oder weniger	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Zerlegung</div>	Halten der Kerntemperatur	4°C oder weniger	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Verpackung</div>	saubere Lagerung der Verpackungsmaterialien	hygienisch einwandfreie Verpackungsmaterialien	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Lagerung Transport</div>	Temperatur für Lagerung und Transport	4°C oder weniger	

Datum: Unterschrift:

Herstellungsablauf für Fleisch von Kaninchen

Tätigkeit	Kritische Punkte	Vorgabe	Maßnahmen bei Abweichung
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Lebendtier</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Transport zur Schlachtung</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Betäubung</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Entblutung</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Ausnehmen</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Duschen</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Kühlung</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Reifung</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Zerlegung</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Reifung im Vacpac</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Verpackung</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Lagerung</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Transport</div>	<p>Untersuchung der Tiere</p> <p>saubere Transportbehälter</p> <p>saubere Stichstelle</p> <p>Einhaltung der Arbeitshygiene bei der Schlachtung</p> <p>keine Verletzung des Darms</p> <p>Schlachtkörper von Blut- und Lungenresten säubern</p> <p>Absenken der Kerntemperatur → Kühlverlauf</p> <p>freies Hängen ohne Berührung anderer Schlachtkörper</p> <p>Halten der Kerntemperatur</p> <p>hygienische Umhüllung bzw. Verpackung</p> <p>Temperatur bei Lagerung und Transport</p>	<p>gesundes Tiere</p> <p>stressarmes Einfangen, Verladen und Transportieren; gute Belüftung erforderlich</p> <p>stressarme Schlachtung</p> <p>2-Messer-Technik</p> <p>Schlachtkörper darf nicht mit der äußeren Haut in Berührung kommen</p> <p>saubere Organentnahme</p> <p>Kerntemperatur 4°C oder weniger Innereien: 3°C oder weniger</p> <p>1-3 Tage</p> <p>4°C oder weniger</p> <p>Sauberkeit des verwendeten Materials (richtige Kennzeichnung)</p> <p>4°C oder weniger</p>	

Datum: Unterschrift:

Herstellungsablauf für gepökelte/gesurte Fleischwaren

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

Datum: Unterschrift:

Herstellungsablauf für geselchte/geräucherte Fleischwaren

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

Datum: Unterschrift:

Herstellungsablauf für Würste

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

Datum: Unterschrift:

AUFZEICHNUNG DES UNTERSCHREITENS DES GRENZWERTES BEIM ERHITZUNGSPROZESS

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

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

Datum: Unterschrift:

VI. Untersuchungen

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

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

1. Untersuchung vor und nach der Schlachtung (gemäß §8 Lebensmitteldirektivvermarktungsverordnung)

Die Tiere müssen am Herkunftsbetrieb regelmäßig (mindestens einmal jährlich) einer **Kontrolle durch einen amtlichen oder zugelassenen Tierarzt** hinsichtlich **Tierseuchen, Zoonosen und Rückstände** unterzogen werden.

Die Verpflichtung zur Untersuchung auf Salmonellen (Stiefeltupfer) besteht aufgrund der Geflügelhygieneverordnung 2007 idgF. Die Geflügelhygieneverordnung gilt nicht für Betriebe, die weniger als 350 Tiere halten, von denen ausschließlich die direkte Abgabe von Fleisch (und Eiern) in kleinen Mengen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die diese Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben, erfolgt.

Die Tiere bzw. die Tierkörper sind vor und nach der Schlachtung von einer dafür ausgebildeten Person zu untersuchen, ob

- a) bei der letzten Kontrolle durch den Tierarzt keine **Tierseuchen** (klassische Geflügelpest, atypische Geflügelpest, Geflügelcholera), **Zoonosen, unzulässige Rückstände** oder **Anwendung von Arzneimitteln** festgestellt wurden;
- b) **Anzeichen einer anzeigepflichtigen Tierseuche** oder einer **Krankheit** oder **Erscheinungen** vorliegen, die das Fleisch zum menschlichen Verzehr ungeeignet machen;
- c) **unzulässige Rückstände** zu erwarten sind.

Wird bei der Untersuchung eine Feststellung im Sinne der Punkte a) bis c) getroffen, so darf das Fleisch nur vermarktet werden, wenn eine Untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt vorgenommen wurde, der die Genusstauglichkeit des Fleisches feststellt hat.

Besonders zu beachten sind **Auffälligkeiten**:

- **im Herdenbestandsblatt**: z.B. erhöhter Wasserbedarf, Arzneimittelanwendungen, hohe Ausfälle, geringere Zunahmen;
- **am Tier**:
 - vor der Schlachtung: z.B. Kümmerer, struppiges Gefieder, auffallend aktives oder apathisches Verhalten einzelner Tiere oder der gesamten Herde;
 - im Zuge der Fleischuntersuchung: Abweichungen bzw. Veränderungen bei Farbe und Geruch der Hautoberfläche, von Fleisch und von Organen; auffällige Hautverletzungen, Blasen, Geschwülste, Abszesse und Gelenksentzündungen;

2. Mikrobiologische Untersuchungen von Geflügel (Nackenhautproben auf *Salmonellen* und *Campylobacter*)

Der Lebensmittelunternehmer hat mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen. Damit wird überprüft, ob Arbeits- und Hygienekonzept des Betriebes ausreichen, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.

a) Untersuchungen von Tieren und Schlachtkörpern

Bei der Direktvermarktung sind nach folgenden Vorgaben Proben zu entnehmen und in gleicher Anzahl auf Salmonellen und Campylobacter untersuchen zu lassen.

Anzahl geschlachteter Broiler und Puten pro Jahr	Untersuchungspflichten			
	Kontrollen gemäß § 8 Lebensmittel- direktvermarktungs- VO	Stiefeltupferproben auf Salmonellen	Nackenhautproben (gemäß VO (EG) 2073/2005) auf Salmonellen	Nackenhautproben (gemäß VO (EG) 2073/2005) auf Campylobacter bei Broйлern
weniger als 350 Mast- plätze und unter 2.000 Stück jährlicher Schlachtung	Ja	Ja, je 400 geschlach- teter Tiere, mindestens eine Bestandprobe im Jahr	Ja, 1 Probe (= 1 Sammelprobe von 3 Tieren) wenn Stiefeltupfer- oder Bestandsprobe positiv	Ja, 1 Probe (= 1 Sammelprobe von 3 Tieren) wenn Stiefel- tupfer- oder Bestandsprobe positiv
mehr als 350 Mast- plätze oder mehr als 2.000 Stück jährlicher Schlachtung	ja	Ja (gemäß § 37 Geflügelhygiene-VO)	Ja, 1 Probe (=1 Sammelprobe von 3 Tieren) je begonnene 1.000 Stück geschlachteter Tiere minus Anzahl der paarigen Stiefeltupferproben*	Ja, 1 Probe (=1 Sammelprobe von 3 Tieren) je begonnene 1.000 Stück geschlachteter Tiere minus Anzahl der paarigen Stiefeltupferproben*

* Bei Herden mit positiven Stiefeltupferproben dürfen diese für die Berechnung nicht in Abzug gebracht werden.

Bei Vorliegen von positiven Befunden ist bei Fleisch von Hühnern und Puten weiter auf *Salmonella* Enteritidis und *Salmonella* Typhimurium zu differenzieren. Nur bei positivem Befund von *S. Ent.* und *S. Typh.* ist das betreffende Fleisch einer Hitzebehandlung, die die Keime abtötet zu unterziehen.

Frisches Fleisch von Geflügel kann nur innerhalb von fünf Tagen nach der Schlachtung als solches vermarktet werden. Aufgrund der Dauer der Salmonellenuntersuchung (ca. 4 Tage) ist die Bestandsbeprobung rechtzeitig vor dem Schlachten durchzuführen (Stiefeltupfer).

Betrieben, die (auch) andere Geflügelarten schlachten, wird empfohlen, sich bezüglich der Untersuchungshäufigkeit auf Salmonellen an o.a. Tabelle zu halten.

Beispiel:

Ein Betrieb schlachtet 5.000 Stück Masthühner pro Jahr, aufgeteilt auf drei Herden, wobei jeweils eine Herde im Frühjahr, zu Martini und zu Weihnachten geschlachtet wird.

Laut Tabelle ergibt sich für den Betrieb die Verpflichtung zur Durchführung von fünf Salmonellen- und *Campylobacter*proben pro Jahr. Aufgrund der Vorschriften lt. Geflügelhygieneverordnung hat der Betrieb drei paarige Stiefeltupferproben (eine Probe je Herde) zu veranlassen und es verbleibt die Pflicht zur Durchführung von zwei Nackenhautproben (bestehend aus Nackenhäuten von je drei Schlachtkörpern) auf Salmonellen und *Campylobacter*.

Für die Untersuchung sind Hautproben vom Hals von drei Geflügelschlachtkörpern aus derselben Ursprungsherde zu poolen, die dann eine Probe zu 26 g bilden. Empfohlen wird, die Proben über den Schlachtprozess zu verteilen (Beginn/Mitte/Ende). Die Proben sollen bei einer Temperatur zwischen 1°C und 8 °C gelagert und binnen 48 Stunden zum Laboratorium transportiert werden.

b) Untersuchungen von Oberflächen

Mikrobiologische Untersuchungen von Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind **nicht ausdrücklich vorgeschrieben**. Sie stellen jedoch ein mögliches Instrument im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar, um den Erfolg von Reinigung und Desinfektion anhand der Gesamtkeimzahl und/oder der Enterobacteriaceenzahl zu überprüfen. In der Regel wird dazu ein Abklatschtest verwendet, den der Lebensmittelunternehmer selbst durchführen und auswerten darf.

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

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

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

d) Untersuchungen von Faschiertem und Fleischzubereitungen (auch aus Geflügelfleisch)

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

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


Fleischzubereitungen sind frisches Fleisch (auch zerkleinert),

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

e) Untersuchungen von Fleischerzeugnissen

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

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

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

Grenzwerte:

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

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

Kriterien für die Beurteilung des hygienischen Gesamtrisikos:

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

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

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

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

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

VII. Dokumentation und Aufzeichnungen

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

Verpflichtende Dokumentation

- Betriebs- und Produktionsdaten: Betriebsbeschreibung/Stammdatenblatt, Skizze (Seite 5)
- Wenn ohnehin vorhanden, sollen Dokumente zum Betrieb oder zur Produktion bzw. zu den Produkten aufbewahrt werden (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit, Unterlagen gemäß Geflügelhygieneverordnung)
- Vereinbarungen und Übernahmebestätigungen von Sammel-, Verwertungs- oder Entsorgungsbetrieben tierischer Nebenprodukte, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind (Seite 12)
- Ergebnisse der Trinkwasseruntersuchung bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle (Seite 7).
- Herstellungsabläufe mit den wichtigen Punkten für die Hygiene: z.B. aus dem Handbuch, aus anderer Quelle oder selbst erstellt (unterschreiben; Seiten 31-35).
- Dokumentation der Wartungsarbeiten der Betäubungsgeräte, Aufzeichnungen der Elektrobotäubung (Seite 26).
- Checklisten für Räume sind 1x jährlich bzw. bei Änderungen auszufüllen (Seiten 6-16)
- Reinigungs- und Desinfektionsplan ist 1x jährlich bzw. bei Änderungen ausfüllen (Seiten 17-20).
- Plan für die Schädlingsbekämpfung; Formular ist im Anlassfall und bei den regelmäßigen Kontrollen auszufüllen; Köderaufstellplan (Skizze; Seiten 21-22);
- Sicherheitsdatenblätter, Gebrauchsanweisungen für verwendete Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind aufzubewahren.
- Gegebenenfalls Konformitätsbescheinigungen für Lebensmittelkontaktmaterialien (Rechnungen vom Fachgeschäft, Homepage des Herstellers oder Vertreibers der Materialien);
- Schulungsnachweise: Schulungen sind zu bestätigen (Teilnehmer, Dauer, Seminarinhalt (z.B. Hygiene, Allergeninformation; Seite 23);
- Schriftliche Belehrung zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (siehe Anhang I, Seite 43)
- Laborergebnisse von Schlachtkörper- bzw. Produktuntersuchungen

Empfohlene Dokumentation

- Laufende Aufzeichnungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Ergebnisse von Laboruntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle oder von Produktuntersuchungen z.B. von Oberflächenuntersuchungen
- Produktbeschreibungen
- Ergebnisse von Prämierungen etc.

Anhang I Gesundheitliche Anforderungen

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

BMG - 75220/0001-II/B/13/2013

„Schriftliche Belehrung

Fa. (Firmenwortlaut) Adresse

Die belehrte Person (Name, Geburtsdatum)

1. Meldung an die vorgesetzte Person

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

1.a Sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:

- Durchfall (gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen – Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
- Erbrechen und/oder Durchfall (Hinweis auf Noroviren – Gastroenteritis);
- Hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenksschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung bzw. „erbsbreiartige“ Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
- „reiswasserartige“ Durchfälle (eicht getrübbte, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
- Gelbfärbung der Augen und/oder der Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
- Infizierte Wunden oder offene Stellen bei Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nassen oder geschwollen);

1.b eine ärztliche Diagnose oder ein Laborergebnis über die Ausscheidung folgender Krankheitserreger vorliegt, auch wenn Krankheitssymptome fehlen:

- Campylobacter
- Enteroviren
- Erreger der Amöbenruhr
- Escherichia coli, toxinbildend
- Hepatitis A oder E Viren
- Listeria monocytogenes
- Noroviren
- Rotaviren
- Salmonellen
- Shigellen
- Staphylococcus aureus, toxinbildend
- Vibrio cholerae oder parahaemolyticus
- Yersinien, pathogene

Hinweis: auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden. Die Meldung ist erforderlich, da die oben angeführten Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können und in weiterer Folge Erkrankungen bei Verbraucher/innen verursachen können.

2. Erklärung der belehrten Person

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

.....
Datum

.....
Unterschrift

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

Anhang II

Anwendung der HACCP-Grundsätze

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

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

Hinweis:

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

Biologische Gefahren

Bakterien: z.B. Campylobacter jejuni, Salmonella spp., Staphylococcus aureus,

Toxinbildende Schimmelpilze

Parasiten: z.B. Toxoplasma gondii

Viren: z.B. Noroviren

Chemische Gefahren

Kontaminanten (z.B. Schwermetalle, Dioxin) und Rückstände (z.B. Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel)

Allergene

Physikalische Gefahren

Fremdkörper (z.B. Knochensplinter, Maschinenteile, Kunststoffsplinter)

Radionuklide

Bestimmung der kritischen Steuerpunkte

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

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

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

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

Schlachtung und Zerlegung:

- Das von den ermittelten physikalischen und chemischen Gefahren ausgehende Risiko ist als gering zu bewerten.
- Das durch biologische Gefahren, die im lebenden Tier bereits vorhanden sind (z.B. Parasiten, Bakterien), bestehende Risiko wird durch die Untersuchung der lebenden und toten Tiere, bzw. Fleischuntersuchung auf ein akzeptables Maß verringert.
- Das durch biologische Gefahren, die im Schlachtprozess oder danach auf das Fleisch gelangen (z.B. durch bakterielle Kontamination), auftretende Risiko, wird durch Einhaltung einer guten Personal- und Arbeitshygiene, insbesondere einer guten Abkühlung, Kühllagerung und Abtrocknung der Fleischoberfläche möglichst gering gehalten.

Ein weiterer Reduktionsschritt ist im Zuge der Schlachtung und Zerlegung nicht möglich.

Es wurde daher im Bereich Schlachtung und Zerlegung kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt. Es genügt daher die Einhaltung der Guten Hygienepraxis.

Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen (siehe Handbuch zur Eigenkontrolle bäuerliche Schlacht-, Zerleg- und Verarbeitungsbetriebe):

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



Daher wird bezüglich dieser Gefahren kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt.

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

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

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

Festlegung des Kritischen Steuerpunktes: Der Prozessschritt „Erhitzen“ ist der Kritische Steuerpunkt.

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

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

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

Festlegung eines Verfahrens zur Überwachung: Messung der Kerntemperatur mittels kalibriertem Thermometer oder Bestimmung von Temperatur und Zeitwerten für die jeweilige Anlage und das jeweilige Produkt.

Festlegung von Korrekturmaßnahmen: Weiteres Erhitzen bis zum Erreichen des festgelegten Grenzwertes.

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

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

Nicht essfertige Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse:

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

Rohwürste und Rohpökelfleisch:

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

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

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

Anhang III

Empfehlungen bezüglich Rückverfolgbarkeit für Fleischverarbeitungsbetriebe

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

Allgemeines

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



Nicht sichere Lebensmittel müssen vom Markt genommen werden können.

Dokumentationsanforderungen

Durchführung einer laufenden eine Eingangs- und Ausgangsdokumentation.

Eingangsdokumentation:

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

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

Ausgangsdokumentation:

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

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

Vorgangsweise bei Produkten vom Enderzeugnis zu den Vorlieferanten:

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

Probenbegleitschreiben

Lebensmittelbetrieb:

An das Laboratorium ¹⁾:

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

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

Produktbezeichnung:

Hinsichtlich Prozesshygienekriterien²

- Untersuchung auf Salmonella bei Schlachtkörperproben von
 Geflügel Rindern Schweinen Schafen Ziegen
 andere Tierarten
- Untersuchung auf Aerobe mesophile Keimzahl und Enterobacteriaceae bei Schlachtkörperproben von
 Rindern Schweinen Schafen Ziegen Pferden
- Untersuchung auf Aerobe mesophile Keimzahl und E.coli bei Faschiertem
- Untersuchung auf E.coli bei Fleischzubereitungen

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift und Name des Einsenders

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

² Zutreffendes anzukreuzen

Hinweise zur Probennahme

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

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

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf Salmonella bei Geflügel sind Nackenhautproben zu entnehmen.

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

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

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:

Ländliches Fortbildungsinstitut Österreich

A-1015 Wien, Schauflergasse 6, Tel.: 01/534 41-0, E-Mail: lfi@lk-oe.at, www.lfi.at

Projektleitung und Erstellung:

DI Dr. Martina Ortner, Bildungsprojekt Direktvermarktung, Landwirtschaftskammer Österreich

A-1015 Wien, Schauflergasse 6

Produktion:

Ingrid Gassner

Fotos Cover:

Anna Schreiner und Wolfgang Pleier

Druck:

Friedrich Druck & Medien GmbH. Gedruckt auf PEFC-zertifiziertem Papier, für dessen Erzeugung Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft verwendet wurde. www.pefc.at

Hinweis:

Alle Inhalte vorbehaltlich Druck- und Satzfehler.

Alle Angaben in dieser Broschüre erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr, jegliche Haftung für eventuell fehlerhafte Angaben und deren Folgen des Herausgebers und der Autorin sind ausgeschlossen.


Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes:

Bei Rechtstexten und aus Gründen der leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe und Bezeichnungen zum Teil nur in einer geschlechtsspezifischen Form ausgeführt, die gewählte Form gilt für Frauen und Männer gleichermaßen.

5. Auflage, Juni 2022



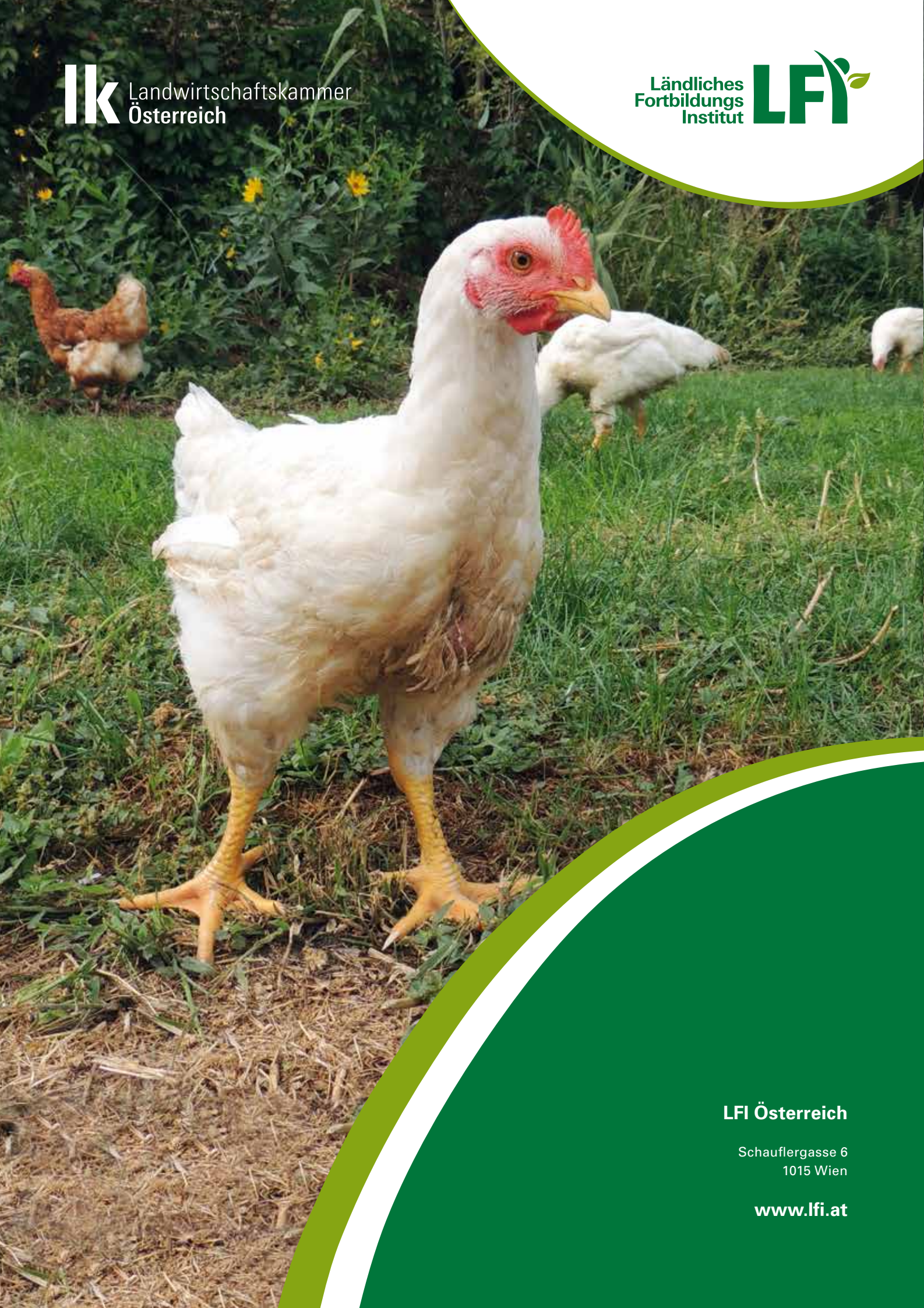
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





LFI Österreich

Schauflergasse 6
1015 Wien

www.lfi.at