



# Handbuch Zulassung

## Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und Direktvermarkter

Ziel der Erstellung des „Handbuches Zulassung“ war, die bereits vorhandenen Informationen zur Zulassung kleiner handwerklich strukturierte fleischgewinnender und -verarbeitender Betriebe zusammen zu fassen. Gleichzeitig soll es die Grundlage sein, bayernweit einen einheitlichen Vollzug zu gewährleisten. Für die Behörden vor Ort soll es Sicherheit bei der Bearbeitung der Zulassungsanträge und bei der Entscheidungsfindung geben.

**Stand 03/2008**

## Inhalt:

Bedeutung der Zulassung .....	- 3 -
Zulassungspflicht.....	- 6 -
Verfahrensoptimierung bei der Zulassung von Metzgereien .....	- 8 -
Fließschema Zulassung .....	- 11 -
Zulassungsunterlagen .....	- 13 -
Bewertung .....	- 14 -
Anlage 1: Formblätter .....	- 15 -
Anlage 2 Fragen und Antworten zur Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und Direktvermarkter .....	- 29 -
Anlage 3: Prüflisten (für die Behörden).....	- 43 -
Prüfliste Hygiene Schwein Rind Schlachtung.....	- 50 -
Prüfliste Tierschutz Schlachtung .....	- 54 -
Prüfliste Zerlegung .....	- 59 -
Prüfliste Verarbeitung.....	- 62 -
Prüfliste Hackfleisch/Separatorenfleisch .....	- 65 -
Prüfliste Eigenkontrollen.....	- 69 -

## Hinweis

Dieses Handbuch richtet sich an die mit der Zulassung beauftragten Behördenmitarbeiter. Die einschlägigen Rechtsvorschriften sind als Grundlage der Zulassung zu beachten. Das Handbuch fasst die bislang an verschiedenen Fundstellen vorliegenden Informationen, Hinweise und Auslegungen für die Zulassung kleiner Fleischgewinnender und -verarbeitender Betriebe zusammen.

## Bedeutung der Zulassung

Die Zulassungspflicht für schlachtende Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen, ist wesentlicher Bestandteil des EU-Hygienepakets, das seit dem 01.01.2006 anzuwenden ist. Der EU-Gesetzgeber hat ausdrücklich alle Betriebe - von der Einzelschlachtung am landwirtschaftlichen Betrieb bis hin zum industriell ausgerichteten Großschlachthof - erfasst. Diese Zulassungspflicht wurde seitens der EU im Leitfaden zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bekräftigt. Die derzeitige Rechtslage eröffnet keine Möglichkeit, kleine Schlachtbetriebe von der Zulassungspflicht auszunehmen. Einzige Ausnahme stellt die Schlachtung kleiner Mengen Geflügel oder Hasentiere am landwirtschaftlichen Betrieb dar. Bei der Schlachtung von Farmwild ist zwar die Schlachtung am Herkunftsort ohne Zulassung möglich, jedoch müssen alle so geschlachteten Tiere in einen zugelassenen Schlachtbetrieb gebracht werden.

Einzelhandelsbetriebe (auch Metzgereien), die nicht selbst schlachten, aber Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, unterliegen nach EU-Recht ebenfalls der Zulassungspflicht. Dies ist nur dann nicht der Fall, wenn es sich nur um eine nebensächliche Tätigkeit von beschränktem Umfang auf lokaler Ebene handelt. Die Auslegung obliegt dem Mitgliedstaat. In der nationalen Tierischen Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 08.08.2007 ist geregelt, dass Einzelhandelsbetriebe nur dann von der Zulassungspflicht ausgenommen werden, wenn sie nicht mehr als ein Drittel der Produktion tierischer Lebensmittel in einem Umkreis von maximal 100 km an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben.

Diese neue Zulassung hat wenig gemein mit der Zulassung nach altem Recht. Letztere war auf industrielle Betriebe zugeschnitten. Die neue Zulassung ist damit nicht vergleichbar. Sie zeichnet sich gerade dadurch aus, dass die Anforderungen flexibel formuliert sind und sie den Behörden weite Ermessensspielräume eröffnet. Die Auslegungshinweise des Bundes, die in der „Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene“ (AVV-LmH) am 25.09.2007 veröffentlicht wurden, sollen hierfür sach- und fachgerechte Lösungen ermöglichen. Auch die Verwaltung und der Vollzug müssen sich auf diese neuen Form der Zulassung einlassen und sie berücksichtigen.

Die Prüflisten, die zur Besichtigung vor Ort den Behörden zur Verfügung stehen, sind umfassend, da sie das gesamte Spektrum vom Kleinbetrieb bis zum industriellen Großbetrieb abdecken müssen. **Für kleine handwerklich strukturierte Betriebe sind**

**diese -soweit erforderlich- in einem angemessenen und den Verhältnissen entsprechenden Rahmen zu berücksichtigen .**

Auch der vom Lebensmittelunternehmer auszufüllende Betriebsspiegel, der Bestandteil der Zulassungsunterlagen ist, dient dazu alle Angaben - vom Kleinbetrieb bis hin zum Großbetrieb - zu erfassen. Die Betriebsinhaber kleiner Betriebe sollten aber **ausdrücklich** darüber informiert werden, dass sie nur die für sie zutreffenden Daten angeben müssen.

Die Zulassung wird bezogen auf den Betrieb sowie die Tierart oder Tierarten und die jeweilige Tätigkeit erteilt. Die Schlachtung unterliegt (mit o. a. Ausnahmen) **immer** der Zulassungspflicht. Kleine handwerkliche Betriebe führen darüber hinaus i.d.R. auch Tätigkeiten der Zerlegung und Verarbeitung durch. Diese können auch als nicht zulassungspflichtige Tätigkeiten im Rahmen des Einzelhandels ausgeführt werden. Bei Betrieben, die im Schlachtraum auch zerlegen, scheint es nicht realistisch, die selben Räumlichkeiten als Teil eines Schlachthofes und eines Zerlegungsbetriebes zuzulassen. Die Zerlegung sollte hier auf Tätigkeiten im Rahmen des Einzelhandels beschränkt bleiben, der, zeitlich getrennt, die Räume des zugelassenen Schlachtbetriebes nutzt. Daraus ergeben sich unterschiedliche Konstellationen: Zum Einen Betriebe, bei denen alle Tätigkeiten zugelassen sind, zum Anderen Betriebe, bei denen nur bestimmte Tätigkeiten zugelassen sind und die darüber hinaus Einzelhandelstätigkeiten durchführen.

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

Die Zulassung hat keine Auswirkung auf die laufende Überwachung, insbesondere die Überwachungsfrequenz, des Betriebs durch die KVB. Die Überwachung richtet sich - unabhängig von der Frage ob zugelassener Betrieb oder Einzelhandelsbetrieb - ausschließlich nach der konkreten Risikoeinstufung des Betriebs.

Eigenkontrollen müssen in jedem Betrieb der Betriebsgröße entsprechend durchgeführt und dokumentiert werden. Diese Vorschrift einschließlich der Dokumentation war ebenfalls bereits in der Fleischhygieneverordnung für registrierte Betriebe enthalten. Die Anwendung von Leitlinien (z. B. des Fleischerverbands) mit einfacher Dokumentation für handwerkliche Betriebe ist hilfreich und für derartige Betriebe geeignet.

Bereits im Vorfeld hat das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz die Haltung vertreten, dass alle registrierten Betriebe, die zum 31.12.2005 die vormals geltenden Anforderungen der Fleischhygiene-Verordnung oder Geflügelfleisch-Hygieneverordnung erfüllt haben, grundsätzlich nach dem neuen Recht zulassungsfähig sind. Diese Anforderungen des Fleischhygienerechts musste der Metzger, auch wenn er nur ein Schwein pro Jahr schlachtete, auch bisher schon erfüllen. Um dies anschaulich darzustellen ist ein Vergleich zwischen den jetzt geltenden neuen Vorgaben und den für registrierte Betriebe nach der ehemals geltenden Fleischhygieneverordnung diesem Handbuch als Anlage beigefügt.

Dies bedeutet aber im Umkehrschluss, dass, sofern einzelne Betriebe einzelne Anforderungen der Fleischhygieneverordnung nicht erfüllt haben, ein Zulassung ohne Nachbesserung nicht oder nur mit Einsatz finanzieller Mittel möglich ist.

Die Übergangsfrist endet am 31.12.2009. Bis dahin müssen alle Betriebe, die einer Zulassung bedürfen, zugelassen sein. Bei einer Bund-Länderbesprechung im Januar 2008 haben sowohl das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz als auch die Länder die Haltung bekräftigt, über die bestehenden Regelungen keine weiteren Ausnahmen mehr hinsichtlich der Zulassungspflicht bei fleischgewinnenden und -verarbeitenden Betrieben zu schaffen. Es wird deshalb bei der bestehenden Ausnahme von der Zulassungspflicht, der sogenannten „Drittelregelung“ für Einzelhandelsbetriebe, bleiben.

Die Zulassungen sind daher weiter voranzutreiben.

## Zulassungspflicht

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

Ausgenommen sind:

- Primärproduktion,
- Transporttätigkeiten,
- die Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf
- Bestimmte Einzelhandelstätigkeiten:
  - Herkunftsbetriebe, in denen Farmwild oder Laufvögel oder, unter außergewöhnlichen Bedingungen auch Bison am Herkunftsort geschlachtet werden und anschließend in einen zugelassenen Schlachtbetrieb gebracht werden
  - Landwirtschaftliche Betriebe, die nicht mehr als 10.000 Geflügel oder Hasentiere schlachten und direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, zur direkten Abgabe des Fleisches als Frischfleisch direkt an Endverbraucher, abgeben
  - Jäger, die Wild oder Wildfleisch der Tagesstrecke direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen (Umkreis von 100 km von Wohn- oder Erlegeort) zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben
  - Einzelhandelsbetriebe, die nicht mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von 100 km liegen müssen, 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.

Beispiele zur Zulassungspflicht von Fleisch gewinnenden und -verarbeitenden Betrieben:

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

## Verfahrensoptimierung bei der Zulassung von Metzgereien

### **Rechtslage**

Zulassungsbehörde ist die Regierung (§ 1 Nr. 1 AVLFM). Die (laufende) Hygieneüberwachung zugelassener Betriebe wird von den Landratsämtern und kreisfreien Gemeinden durchgeführt (Art. 3 Abs. 2, Art. 4 Abs. 1 Satz 3 Nr. 2 Buchst. c) aa) GDVG). Die Überwachung der nicht zugelassenen (registrierten) Betriebe wird von den Landratsämtern sowie den in § 5 AVLFM genannten kreisfreien Städten vorgenommen.

Die zuständige Zulassungsbehörde hat bei der Besichtigung an Ort und Stelle nach Art. 3 Abs. 1 VO (EG) 854/2004 i.V.m. Art. 31 Abs. 2 Buchstabe b u. c der VO (EG) 882/2004 den Nachweis zu überprüfen, dass der Betrieb die entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt. Bei der Beurteilung der Zulassungsvoraussetzungen eines Betriebes hat die zuständige Behörde tierärztliche Sachverständige hinzuzuziehen (§ 2 Abs. 2 Satz 1 AVV Lebensmittelhygiene).

### **Sachstand**

Ein erheblicher Zeitfaktor bei der Bearbeitung ist die Betriebsbesichtigung mit Vor- und Nachbearbeitung. Deshalb soll **soweit wie möglich keine Doppelbesichtigung durch KVB und Regierung erfolgen. Grundsatz: Eine Betriebsbesichtigung genügt!**

### **Lösungsmöglichkeiten**

Antragseingang (§ 9 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung i.V.m. § 2 AVV Lebensmittelhygieneverordnung) bei der KVB; diese leitet den Antrag umgehend der Regierung zu. Die Regierung prüft die Antragsunterlagen auf Vollständigkeit. Der KVB-Veterinär prüft parallel das Vorliegen der **Zulassungsvoraussetzungen** vor Ort. Hierzu besichtigt er den Betrieb, dokumentiert und bewertet die Ergebnisse hinsichtlich der Zulassungsfähigkeit des Betriebes und leitet diese an die Regierung weiter. Ergibt diese Betriebsbesichtigung, dass der Betrieb zugelassen (ggf. mit Auflagen, Bedingungen, Befristungen) werden kann, so ist eine weitere Betriebsbesichtigung nicht mehr notwendig.

Die Betriebsbesichtigung konzentriert sich auf die zulassungsrelevanten Fragen. Werden anlässlich dieser Betriebsbesichtigung sonstige Mängel festgestellt, so sind diese von der KVB im Rahmen der laufenden Überwachung abzustellen. Ein Versagen der Zulassung wegen nicht zulassungsrelevanter Mängel kommt nur dann in Betracht,



wenn der Betrieb aufgrund dieser Mängel unabhängig vom Zulassungsantrag eingestellt bzw. untersagt werden müsste.

Darüber hinaus können sich aus Verstößen gegen andere Rechtsvorschriften als das Lebensmittelrecht (z. B. Tierschutzrecht) Anhaltspunkte für die Unzuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers für die Führung des konkreten Betriebes hinsichtlich der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen (Zulassungsvoraussetzungen) ergeben, welche bei der Zuverlässigkeitsprüfung zu berücksichtigen sind. Die zuständige Behörde darf bei der Zuverlässigkeitsprüfung nur solche Umstände berücksichtigen, die sich auf die Führung des konkreten Betriebes auswirken (Prognose). Dies kann kriminelle Neigungen bzw. Gesetzesverstöße insoweit einschließen, als sie sich auf die Führung des konkreten Betriebes auswirken können. Das bedeutet im Ergebnis, dass bei der Prüfung der Zuverlässigkeit auch Verstöße gegen das übrige Tierschutzrecht insoweit zu berücksichtigen sind, als sie sich auf die zuverlässige Führung des Betriebes auswirken können. Allerdings werden solche Verstöße, die außerhalb der hygiene-rechtlichen Zulassungsvoraussetzungen liegen, nur dann die Annahme von Unzuverlässigkeit rechtfertigen, wenn sie entweder von **erheblichem Gewicht** sind oder zu einer **Vielzahl** von Gesetzesverletzungen führen, die eine Tendenz zur Nichtbeachtung geltender Vorschriften erkennen läßt.

#### Rechtliche Konstruktion

KVB erstellt aufgrund einer Betriebsbesichtigung einen Kontrollbericht der die zulassungsrelevanten Punkte enthält und übermittelt diese an Regierung. § 2 Abs. 2 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 der AVV Lebensmittelhygiene lässt die Möglichkeit zu, dass die zuständige Behörde neben eigenen tierärztlichen Sachverständigen auch tierärztliche Sachverständige anderer Behörden oder Einrichtungen, die über Tierärzte im Angestelltenverhältnis verfügen, bei der Beurteilung der Zulassungsfähigkeit eines Betriebes hinzuzieht.

- **Umfang der Betriebsbesichtigung durch den KVB-Veterinär**
  - **Besichtigung hinsichtlich der zulassungsrelevanten Tatsachen durch eine angemessene Kontrolle des Betriebes (gilt auch bei Besichtigungen von Regierung)**
  - Volle Ausschöpfung des Ermessensspielraumes und des Beurteilungsspielraums durch KVB

#### **Ausnahme:**

Zulassungsbehörde (Regierung) hält eine Betriebsbesichtigung mit Teilnahme des Regierungsveterinärs für notwendig.

Dabei kann auch Erfahrung mit einzelner KVB einfließen.

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

## Fließschema Zulassung

### Kreisverwaltungsbehörde:

- Annahme Antrag auf Zulassung
- Annahme Zulassungsunterlagen
- Ortsbesichtigung gemäß Verfahrensoptimierung
- Ausfüllen der Prüflisten
- Einleitung von Maßnahmen zur Behebung von Mängeln
- Bei Vollständigkeit Übermittlung an die Regierung inkl. Formblatt „Prüfprotokoll mit Bewertung“ (s. Anlage)

### Regierung:

- Prüfung der Unterlagen auf Vollständigkeit
- Fachliche Beurteilung über Zulassungsfähigkeit anhand “Prüfprotokoll mit Bewertung“
  - Insbesondere Beurteilung von dokumentierten Mängeln in den Prüflisten und den eingeleiteten Maßnahmen zu deren Beseitigung
  - Prüfung der Zulassungsrelevanz von dokumentierten Mängeln (s. auch Fragen und Antworten zur Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und Direktvermarkter)
  - ggf. Ortsbesichtigung gemäß Verfahrensoptimierung
  - Bewertung
- Mitteilung an Kreisverwaltungsbehörde bei Entscheidung „Zulassung zurückzustellen“ mit Anweisungen zur Herstellung der Zulassungsfähigkeit und Wiedervorlage
- Weitergabe an SG 55.2 zur Bescheiderstellung bei Entscheidung „Zulassung möglich“ oder „Zulassung nicht möglich“ (Formblatt „Rechtssachgebiet“)

### Besichtigung vor Ort:

- S. a. Verfahrensoptimierung
- Anwendung der Prüflisten als Hilfsmittel für die Behörde zur Durchführung einer Ortsbesichtigung im Rahmen des Zulassungsverfahrens.
- Anwendung im Einzelfall:
  - soweit erforderlich
  - verhältnismäßig
  - angemessen
  - nach fachlicher Beurteilung
  - Zur angemessenen und verhältnismäßigen Anwendung der Prüflisten sind neben den Kommentaren auch die Fragen und Antworten zur Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und Direktvermarkter zu berücksichtigen
  - Die Bewertung im Einzelfall erfolgt durch Sachverständige unter Berücksichtigung aller relevanten Punkte

## Zulassungsunterlagen

Die Zulassung ist durch den Lebensmittelunternehmer zu beantragen (Formblatt siehe Anlage).

Dem Antrag sind mindestens beizufügen:

- Betriebsspiegel gem. der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (nur zutreffende Teile; Anlage)
- Unterlagen, aus denen die in den jeweiligen Räumen vorgesehene Tätigkeit ersichtlich ist.  
(Für handwerklich strukturierte Betriebe ist kein maßstabsgerechter Betriebsplan aus dem Material- und Personalfluss sowie die Aufstellung der Maschinen ersichtlich sind, erforderlich; siehe Tierische Lebensmittelhygieneverordnung § 9 Abs. 1, letzter Satz)
- Nachweis der Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers (Führungszeugnis, Auszug aus dem Gewerbezentralregister, Selbstauskunft, siehe Anlage).
- 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.
- Der für den Betrieb Verantwortliche ist gem. allgemeiner Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV LmH) § 4 darüber zu informieren, dass vom Betrieb in einem der Art und der Größe angemessenen Umfang Unterlagen zu führen sind, welche von der Sachverständigen der Europäischen Kommission regelmäßig gefordert werden. Mit Blick auf den Grundsatz der Verhältnismäßigkeit ist die Forderung der Unterlagen nach § 4 Satz 1 der AVV LmH für die Bearbeitung eines Zulassungsantrages **nicht zwingend** erforderlich. **Maßgeblich für die Beantragung der Zulassung ist dagegen § 9 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung**, aus dem sich die dem Zulassungsantrag mindestens beizufügenden Unterlagen ergeben. Die Forderung der ausnahmslosen Vorlage aller in § 4 Satz 1 der AVV LmH genannten Unterlagen wird von den Sachverständigen der Europäischen Kommission nach Ansicht des Bundes nicht aufrecht erhalten werden können (s. auch Fragen und Antworten zur Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und

Direktvermarkter Eigenkontrollen und Dokumentation). Die Betriebsinhaber sollten darauf hingewiesen werden, dass sie den Verpflichtungen einer ausreichenden Eigenkontrolle und Dokumentation bei Anwendung branchenspezifischer Leitlinien nachkommen.

Beispiele:

Deutscher Fleischerverband:

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien  
(Leitlinien und Hygieneordner)

Leitfaden zur Umsetzung betrieblicher Eigenkontrollsysteme

(Download aus dem Internet: [www.lmhyg.de](http://www.lmhyg.de))

## Bewertung

Die KVB gibt eine Bewertung der Zulassungsfähigkeit des Betriebs mit dem Formblatt „Prüfprotokoll mit Bewertung“ (s. Anlage) an die Regierung

Die Regierung prüft die Unterlagen und entscheidet über eine Ortsbesichtigung gem. Verfahrensoptimierung. Das Fachsachgebiet unterrichtet das Rechtssachgebiet mit Formblatt „Rechtssachgebiet“ über das Ergebnis der fachlichen Prüfung der Zulassungsfähigkeit.

## Formblatt Anforderung Zulassungsunterlagen

**Zulassungsunterlagen**

	<b><u>Betrieb</u></b>	<b><u>KVB</u></b>	<b><u>Reg.</u></b>
Antrag auf Zulassung (FB)		x	x
Kopie der Gewerbeanmeldung/ Handelsregisterauszug	x	x	x
Nachweis der Zuverlässigkeit (Führungszeugnis; Selbstauskunft; Auszug Gewerbezentralregister)	x	x	x
Betriebsspiegel incl. produktspezifischem Beiblatt (zusätzlich: Organigramm für Großbetriebe)	x	x	x
Unterlagen aus denen die in jeweiligen Räumen stattfindende Produktion ersichtlich ist [Betriebsplan (maßstabsgetreu), mit Material- und Personalfluss, Aufstellung der Maschinen für handwerkliche Betriebe nicht zwingend]	x	x	x

Anlage 1

Absender:

Über

Landratsamt/Stadt \_\_\_\_\_  
-Veterinäramt-

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

An die

Regierung

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

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

Anlagen  
Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)  
Beiblatt Fleisch Milch Fisch Eier Gelatine

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Zulassung für meinen Betrieb in \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ für die im Betriebsspiegel und  
den zugehörigen Beiblättern angegebenen Betriebsbereiche.

Mit freundlichen Grüßen

\_\_\_\_\_  
Unterschrift



# Selbstauskunft

Abs. (Antragsteller/Stempel)

an die  
Regierung

## Erklärung

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

---

(Ort, Datum)

---

(Unterschrift des Antragstellers)

# Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Name des Betriebs \_\_\_\_\_

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

Registrier-Nr. \_\_\_\_\_  
(soweit vorhanden)

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

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-Mail, ggf. Internet \_\_\_\_\_

Baujahr \_\_\_\_\_

letzter Umbau \_\_\_\_\_

## **Betriebsbereiche**

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

Personal	<i>Männlich</i>	<i>Weiblich</i>
Gesamtpersonal	_____	_____
davon im Produktionsbereich	_____	_____
Externes Personal	_____	_____

## Anlage 1

(z. B. Reinigungskräfte)

### Wasserversorgung

- öffentliche Wasserversorgung
- Eigenwasserversorgung (Brunnen)
- sauberes Meerwasser

### Umweltrelevante Genehmigungen

- Waschplatz für Transportmittel  ja
- Fettabscheider  ja
- \_\_\_\_\_  ja

#### Hinweis:

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

# Beiblatt Fleisch (zum Betriebsspiegel)

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

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

## Betriebsbereiche

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

- Produktion ganzjährig       Saisonbetrieb (von / bis)

## 1 Informationen zur Betriebsstruktur

### 1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlacht-tage<sup>1</sup>

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

<sup>1</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

Anlage 1

Farmwild								

1.2 Bereich Zerlegung:

Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

Tierart <sup>1</sup>	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

---

<sup>1</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

Anlage 1

**1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:**

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

	<b>Anzahl der Herstellungstage pro Woche<sup>1</sup></b>	<b>Gesamtmenge pro Woche<sup>1</sup></b>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

	<b>Anzahl der Herstellungstage pro Woche<sup>1</sup></b>	<b>Gesamtmenge pro Woche<sup>1</sup></b>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Anlage 1

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial<sup>2</sup>

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

<sup>2</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen

Anlage 1

**Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche**

Rohwurst	
Rohpökelfleisch	
Kochpökelfleisch	
Brühwurst	
Kochwurst	

1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:

Beantragte Menge in kg pro Woche: \_\_\_\_\_

1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

**Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche**

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



Anlage 1

Veterinäramt:

An die Regierung:

### **Prüfprotokoll mit Bewertung**

hinsichtlich seiner Zulassungsfähigkeit nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004

**1. Betrieb** (Name, Anschrift)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- bereits vor 1.1.2006 als registrierter Betrieb tätig  
 bereits zugelassener Betrieb seit \_\_\_\_\_  
 Neuzulassung

**2. Tag der Betriebsbesichtigung:**

\_\_\_\_\_

**3. Besichtigung durch:**

\_\_\_\_\_

**4. Ergebnis der aktuellen Risikobewertung vom** \_\_\_\_\_

vorgegebene Kontrollfrequenz für amtlichen Tierarzt: \_\_\_\_\_

vorgegebene Kontrollfrequenz für Veterinäramt: \_\_\_\_\_

Anlage 1

-

- 5. bereits vorhandene Genehmigungen / Auflagen** (sofern der Betriebs bereits Tätigkeiten ausübt, z.B. Genehmigung für Abgabe von SRM-enthaltenden Köpfen an Zerlegungsbetrieb):

---

---

---

---

- 6. Mängelbericht**  
siehe Beiblatt bzw. beigefügte Prüflisten

- 7. Im Zulassungsbescheid zu berücksichtigende Genehmigungen oder „Ersatzlösungen“**  
nach VO 852/2004 und VO 853/2004 i. V. m. AVV LmH Anlage 1

Stichwort	Fundstelle	Text

- 8. Ergebnis und Empfehlung:**

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

Begründung:

---

Ort, Datum

---

Amtstierarzt

**Formblatt Rechtssachgebiet:**

An  
SG 55.2  
Im Hause

**Lebensmittel- und Fleischhygienerecht;**  
**Antrag auf Erteilung einer Zulassung gem. Art. 4 Abs. 1 VO (EG) Nr. 853/2004 des Betriebs Name des Betriebs, Betriebsinhaber (Name und Anschrift)**  
**Az. \_\_\_\_\_**

Anlagen:

- Antrag auf Zulassung (Kopie)
- Kopie der Gewerbeanmeldung/ Handelsregisterauszug
- Auszug Gewerbezentralregister
- Führungszeugnis zur Vorlage bei einer Behörde nach § 30 Abs. 5 BZRG
- Selbstauskunft
- Auszug aus dem Katasteramt
- Betriebsspiegel (zusätzlich: Organigramm bei Großbetrieben)
- Unterlagen aus denen die in jeweiligen Räumen stattfindende Produktion ersichtlich ist [Betriebsplan (maßstabsgetreu), mit Material- und Personalfluss, Aufstellung der Maschinen für handwerkliche Betriebe nicht zwingend]
- Prüfprotokoll mit Bewertung
- Begehungsschreiben der KVB an den Betrieb
- Kostenmitteilungen (KVB/SG54)

Sehr geehrte Damen und Herren,  
mit Schreiben vom \_\_\_\_\_ beantragten (Betriebsinhaber/ Verantwortliche Person) für ihren Betrieb (Anschrift) die Zulassung als (genaues Antragsbegehren).

Die Antragsunterlagen lagen uns am \_\_\_\_\_ vollständig vor. Diese wurden von uns geprüft und der Betrieb am \_\_\_\_\_ besichtigt.

**1. Zulassung:**

Dabei wurden keine zulassungsrelevanten Mängel festgestellt. Damit sind die betrieblichen Anforderungen für die Erteilung einer Zulassung der Verordnungen VO (EG) Nr. 178/20032, VO (EG) Nr. 852/2004 und VO (EG) Nr. 853/2004 erfüllt.  
Der Betrieb kann aus fachlicher Sicht für folgende Tätigkeiten endgültig zugelassen werden:

Mit Mitteilung vom \_\_\_\_\_ bestätigt die KVB die Behebung der bei der Ortsbesichtigung festgestellten Mängel hinsichtlich Infrastruktur und Ausrüstung. Damit sind die betrieblichen Anforderungen für die Erteilung einer Zulassung der Verordnungen VO (EG) Nr. 178/20032, VO (EG) Nr. 852/2004 und VO (EG) Nr. 853/2004 erfüllt.  
Der Betrieb kann aus fachlicher Sicht für folgende Tätigkeiten endgültig zugelassen werden:

## Anlage 1

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

Begründung:

Der Betrieb kann mit der Zulassungsnummer \_\_\_\_\_ zugelassen werden.

Die beigefügten Anlagen sind Grundlage des Zulassungsbescheides.

Wir bitten im Zulassungsbescheid folgende zusätzliche Nebenbestimmungen mit aufzunehmen:

- 1.
- 2.
3. usw.

Wir bitten den Zulassungsbescheid zu erstellen und die Veröffentlichung im Bundesanzeiger zu veranlassen.

### **2. Ablehnung:**

Der Betrieb erfüllt die Zulassungsvoraussetzungen

für folgende Teilbereiche nicht:

nicht.

Begründung:

Mit freundlichen Grüßen

**Fragen und Antworten zur Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und Direktvermarkter**

Inhaltsverzeichnis:

Abwasserentsorgungsplan .....	- 30 -
Eigenkontrollen und Dokumentation .....	- 30 -
Einraummetzgereien .....	- 31 -
Endverbraucher .....	- 31 -
Frist für Bescheiderstellung .....	- 32 -
Getrennte Produktions- und Verkaufsräume .....	- 32 -
Hackfleisch .....	- 32 -
„Hofquerung“ .....	- 33 -
Hygieneschleuse .....	- 34 -
Identitätskennzeichen .....	- 35 -
Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereich - Personalwege .....	- 35 -
Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereich - Warenlagerung .....	- 35 -
Kühlraum .....	- 36 -
Notgeschlachtete Tiere - Umgang mit Fleisch .....	- 36 -
Prüfliste Tierschutz Schlachtung .....	- 37 -
Räumliche und zeitliche Trennung - Rinder .....	- 37 -
Strauße .....	- 38 -
Treiben von Tieren .....	- 38 -
Waschplatz .....	- 39 -
Wild .....	- 39 -

## **Abwasserentsorgungsplan**

Frage:

Ist eine bauliche Abflussregelung erforderlich?

Antwort:

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

## **Eigenkontrollen und Dokumentation**

Frage:

Wann erfüllt ein Betriebsverantwortlicher seine Eigenkontrollen angemessen?

Antwort:

Schädlingsbekämpfungsplan:

Grundsätzlich abhängig von der baulichen Struktur und der Zuverlässigkeit des Verantwortlichen

i.d.R. kann bei sehr kleinen Metzgereien als ausreichend erachtet werden:

Sichtkontrolle bzgl. Schadnagern, Köderboxen bzgl. Schaben

Angaben der Maßnahmen bei Schädlingsbefall, z.B. Angabe einer professionellen Schädlingsbekämpfungsfirma.

HACCP:

Grundsätzlich nur für Zerlegung und Verarbeitung

i.d.R. ist das Heranziehen der Leitlinien des Fleischerverbandes ausreichend. Die dort vorgegebenen Dokumente müssen betriebsspezifisch verwendet werden.

Unterstützende Unterlagen unter: [www.lmhyg.de](http://www.lmhyg.de) - downloads - Leitfaden

Personalschulung:

Grundsätzlich sind der Zeitpunkt, der Inhalt und die Teilnehmer zu dokumentieren. Eine Gesamtmitarbeiterliste sollte ebenfalls vorliegen.

Als Personalschulung kann ggf. die Abschlussbesprechung nach einer amtlichen Kontrolle durch die zuständige Behörde vermerkt 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:

Grundsätzlich können die Leitlinien des Fleischerverbandes angewendet werden.

## Anlage 2

In sehr kleinen Metzgereien kann nach fachlicher Risikoeinschätzung auf eine jährliche Untersuchung verzichtet werden.

Eine Untersuchung des hauseigenen Netzes/Leitungssystems richtet sich nach der fachlichen Einschätzung und dem Vorliegen von Verdachtsmomenten. Bei der fachlichen Einschätzung sind z.B. der bauliche Zustand und die Anzahl von Endproduktkontrollen mit zu berücksichtigen. Auf die Zuständigkeit der Gesundheitsverwaltung weisen wir hin.

### **Einraummetzgereien**

Die Definition eines Raumes definiert sich über Wände, Decke und Fußboden. Raumteiler führen nur zu einer Bereichseinteilung. Die Notwendigkeit der zeitlichen Trennung sowie der Reinigung und Desinfektion zwischen den einzelnen Arbeitsschritten bleibt bestehen.

Grundsätzlich müssen nach Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe a der VO (EG) Nr. 853/2004 in Schlachtbetrieben genügend Räume für die durchzuführenden Arbeiten vorhanden sein. Nach § 11 Tier-LMHV i. V. m. AVV LmH Anlage 1.2 Nr. 2.2.2.1 ist das Zerlegen im Schlachtraum mit Genehmigung der zuständigen Behörde in handwerklichen Schlachthöfen mit beengter räumlicher Lage unter den dort genannten Voraussetzungen möglich.

Die Verarbeitung von Fleisch ist, wie auch vor in Kraft treten des Hygienepaketes (vgl. FIHV Anlage 2 Kap. V Nr. 1 „Zubereiten von Fleisch in Räumen, die nicht zum Schlachten benutzt werden“), nicht im Schlachtraum möglich.

### **Endverbraucher**

Frage:

Sind wie früher Gaststätten dem Endverbraucher gleichgesetzt?

Antwort:

In den Rechtsverordnungen Lebensmittelhygiene-Verordnung (Art. 1 DVO), Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Art. 2 DVO) und Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung (Art. 3 DVO) wurde von der Ermächtigung nach § 4 (2) Nr. 1 LFGB kein Gebrauch gemacht, d.h., dass u.a. Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung nicht der Verbraucherin oder dem Verbraucher gleichgestellt sind.

## Anlage 2

Dies bedeutet beispielsweise bei der Berechnung des Drittels der Herstellungsmenge, die an einen anderen Einzelhandelsbetrieb abgegeben wird, dass die Abgabe an Gaststätten mit einzubeziehen ist und nicht als Abgabe an den Endverbraucher gilt.

### **Frist für Bescheiderstellung**

Frage:

Stimmt es, dass spätestens 1/2 Jahr nach Antragstellung auf Zulassung nach dem Hygienepaket ein Bescheid ergehen muss?

Antwort:

Nach § 15 (4) der Allgemeine Geschäftsordnung für die Behörden des Freistaates Bayern (AGO) sind die Beteiligten zu unterrichten, sobald absehbar ist, dass der Antrag oder das Anliegen nicht innerhalb einer angemessenen Frist erledigt werden kann (Zwischenmitteilung). Der Grund für die Verzögerung und der voraussichtliche Erledigungszeitpunkt sollen angegeben werden. Eine Frist von 6 Monaten ist nicht vorgegeben.

Im Rahmen einer bedingten Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 Artikel 31 (2) Buchstabe d hat der Betrieb längstens 6 Monate Zeit, alle einschlägigen Anforderungen zu erfüllen. Nach Ablauf dieser Frist ist über die endgültige Zulassung zu entscheiden.

### **Getrennte Produktions- und Verkaufsräume**

Befinden sich die Produktions- und Verkaufsräume einer Metzgerei nicht auf einem Betriebsgelände, so ist der Produktionsbetrieb, unabhängig, ob selbst geschlachtet wird oder nicht, zuzulassen. Es handelt sich bei nicht selbstschlachtenden Metzgereien nicht um einen Betrieb des Einzelhandels nach Artikel 3 Nr. 7 VO (EG) Nr. 178/2002, da die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln nicht am Ort des Verkaufs oder Abgabe an den Endverbraucher stattfinden. Es liegt keine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang (1/3 der Produktion) vor, sondern vielmehr wird die gesamte Produktion abgegeben.

### **Hackfleisch**



## Anlage 2

Frage:

Kann die 1/3 Regelung nur für die Herstellung von Hackfleisch angewendet werden ?

Antwort:

Gemäß DVO Art. 2 Absch. 3 § 6 (Nebensächliche Tätigkeiten des Einzelhandels) ist die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels u.a. auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge des abgebenden Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs beschränkt, um als nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang zu gelten.

Die Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs umfasst auch die Herstellung von Hackfleisch. D.h. eine Anwendung der 1/3 Regelung nur für Hackfleisch ist nicht möglich.

### **„Hofquerung“**

Frage:

Welche Möglichkeiten bestehen für den Transport von Lebensmitteln bei ausgelagerten Kühlräumen? (Hofquerung)

Antwort:

Die Entscheidung ob z.B. eine Überdachung als bauliche Maßnahme oder lediglich ein geeigneter Kontaminationsschutz der Ware (z.B. Umhüllung, geschlossenes Behältnis) als organisatorische Lösung notwendig ist, liegt in der fachlichen Einschätzung des Einzelfalls und ist u.a. abhängig von der ausgelagerten Menge, dem baulichen Zustand der Wegstrecken und der Kontaminationsgefahr.

## Hygieneschleuse

Frage:

Wann ist eine Hygieneschleuse einfacher Bauart erforderlich und wann kann dies durch organisatorische Maßnahmen ersetzt werden?

Antwort:

Eine Hygieneschleuse ist entbehrlich, wenn im Einzelfall durch organisatorische Maßnahmen die Kontamination beim Zutritt in den Betrieb und die innerbetriebliche Verschleppung von Kontaminationen vermieden wird. (Anlage 1 (zu § 2 Abs. 4) Anlage 1.1 Punkt 1.1 AVV LmH)

D. h., wenn bisher keine Hygieneschleuse nötig war, dann ist die bisherige Organisation der Hygienemaßnahmen zu prüfen. Ausreichende Maßnahmen sind im Rahmen des Zulassungsverfahrens zu dokumentieren und ggf. als Nebenbestimmungen in den Zulassungsbescheid aufzunehmen.

Organisatorische Lösungen können beispielhaft folgendermaßen gestaltet sein:

Ablaufplan mit Reinigungsschritten:

Schlachtung - Pause - Reinigung - Zerlegung - Reinigung

Reinigung:

Stiefelreinigung durch Stiefelwaschanlage, Schlauch/Eimer/Bürste,

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

Arbeitsanweisungen für Händereinigung und Desinfektion (z.B. Hinweis am Waschbecken nach welchen Arbeitsschritten Hände zu reinigen und zu desinfizieren sind)

Welche organisatorischen Lösungen im Einzelfall ausreichend sind, ob Änderungen im Prozessablauf oder auch bauliche Veränderungen notwendig sind, obliegt der fachlichen Beurteilung des zuständigen Amtstierarztes.

## **Identitätskennzeichen**

Frage:

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

Antwort:

Nach der VO (EG) 853/2004 Anh. II Absch. I Buchstabe C Nr. 11 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 E 2 Kisten für die Auslieferung an die Filiale(n) ist nicht notwendig. Es ist die Kennzeichnung am Transportbehältnis ausreichend.

## **Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereich - Personalwege**

Frage:

Personal, das in zugelassenen Metzgereibetrieben in nicht zugelassenen Bereichen arbeitet (Ladentheke, Partyservicebereich etc.) kreuzt i.d.R. ständig zwischen zugelassenen und nicht zugelassenen Bereichen. Ist hier eine besondere Personalführung über Hygieneschleusen erforderlich?

Antwort:

Solange sichergestellt ist, dass das Personal den Betrieb hygienisch einwandfrei betritt, können innerbetriebliche Kreuzungen zwischen zugelassenen und nicht zugelassenen Bereichen toleriert werden. Grundsätzlich sind die Anforderungen aus der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und für den zugelassenen Bereich zusätzlich diese aus der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einzuhalten.

## **Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereich - Warenlagerung**

Frage:

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 zusätzlich in dem o.g. Kühlraum lagert? Dürfen die Erzeug-

## Anlage 2

nisse aus dem registrierten Betrieb gemeinsam mit Schlachttierkörpern in dem zugelassenen Schlachttierkörperkühlraum gelagert werden, sofern sie umhüllt werden?

Antwort:

Einer 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

Frage:

Ist in kleinen Metzgereien ein Kühlraum ausreichend?

Antwort.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 regelt in Absch. II Kap. IX Nr. 5, dass zur getrennten Lagerung von Rohstoffen und Verarbeitungserzeugnissen ausreichende, separate Kühlräume zur Verfügung stehen müssen. Die Auslegung in der AVV LmH Anlage 1.1 Nr. 6.3 lässt jedoch im Ausnahmefall eine gemeinsame Lagerung von Rohstoffen und Verarbeitungserzeugnissen zu, wenn die Lagerung so erfolgt, dass eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Bei handwerklich strukturierten Metzgereien, die bisher mit einem Kühlraum ohne Beanstandungen der zuständigen Behörde produziert haben, kann von einem Ausnahmefall ausgegangen werden.

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

Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur auch bei Einbringen der Schlachttierkörper mittels z.B. Temperaturlogger oder Min.-Maxi-Thermometer

Optische Kontrolle der Kondensationentwicklung

Größe des Kühlraums unter Berücksichtigung der Schlacht- und Produktionsmenge

Zweckgebundene Nutzung (d.h. eine Lagerung von z.B. Getränkekisten, Kartonagen, etc. schließt sich aus)

## Notgeschlachtete Tiere - Umgang mit Fleisch

Nach Anh. III Abschn. I Kap. VI Nr. 9 VO (EG) Nr. 853/2004 darf Fleisch von notgeschlachteten Tieren nur in dem Mitgliedstaat, in dem die Schlachtung erfolgt, und nach den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften dieses Mitgliedstaats in Verkehr gebracht werden. Nach § 12 Abs. 2 Satz 3 Tier-LMHV dürfen Lebensmittelunternehmer dieses

## Anlage 2

Fleisch nur an Betriebe des Einzelhandels abgeben. Somit ist die Zerlegung von Fleisch von notgeschlachteten Tieren in einem zugelassenen Betrieb nicht möglich. Nur Schlachtkörper in Hälften oder Vierteln und Schlachtkörperhälften in maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt, können an Betriebe des Einzelhandels abgegeben werden (VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 1).

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

### **Prüfliste Tierschutz Schlachtung**

Frage:

In wie weit ist die Prüfliste Tierschutz zulassungsrelevant?

Antwort:

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. Der Verweis auf die Überprüfung der Einhaltung der gemeinschaftlichen und nationalen tierschutzrechtlichen Vorschriften im Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 (diese richtete sich an die Überwachungsbehörden und nicht an den Lebensmittelunternehmer) bewirkt keine Zulassungsrelevanz. In der Prüfliste Tierschutz Schlachtung ist jeweils die Fundstelle im Hygienepaket angegeben.

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

### **Räumliche und zeitliche Trennung - Rinder**

Frage:

## Anlage 2

In der VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III, Abschn. I, Kap. II Nr. 2 c) 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.

Antwort:

Die Anforderungen aus der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschn. I Kapitel IV „Schlachthygiene“ sind abschließend geregelt, so dass das Enthäuten von Rindern nicht explizit genannt werden muss.

## **Strauße**

Frage:

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

Welche Kriterien sind zugrundezulegen, ob Strauße als Geflügel nach den Vorgaben des Abschnitt II der o.g. VO oder als Farmwild nach den Vorgaben des Abschnitt I der o.g. VO zu behandeln sind? Unter anderem sind hier unterschiedliche Temperaturvorgaben nach der Fleischuntersuchung zu beachten (7°C bzw. 4°C).

Antwort:

Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Abschn. II 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.

D.h., dass die Behörden unter Berücksichtigung der Gegebenheiten vor Ort entscheiden können, welche Anforderungen aus Abschnitt II oder Abschnitt I für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit am besten geeignet sind.

## **Treiben von Tieren**

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

## Anlage 2

### **Waschplatz**

Die VO (EG) 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. Sie müssen jedoch nicht über solche Orte und Anlagen verfügen, wenn die zuständige Behörde dies genehmigt und es in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen gibt (vgl. AVV LmH Anlage 1.2 Nr. 2.2.2.5.).

Ist die Möglichkeit der Reinigung und Desinfektion vor Ort gegeben, so sind die Vorgaben nach o.g. Verordnung erfüllt. Ob es darüber hinaus einer Genehmigung der KVB bedarf (Abwasserrecht), liegt in der Verantwortung des Betriebsinhabers.

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

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

### **Wild**

Frage:

Darf erlegtes Wild in der Decke oder Farmwild in der Decke ausschließlich an einen dafür zugelassenen Schlachtbetrieb bzw. zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb verbracht werden oder ist die Anlieferung des o.g. Wildes auch an einen zugelassenen bzw. registrierten Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb möglich, sofern sichergestellt wird, dass für die Annahme und Lagerung von nicht enthäuteten Tierkörpern von Wild separate Räumlichkeiten vorhanden sind?

Antwort:

Abgabe von Wild in der Decke:

a) Farmwild:

Abgabe an zugelassene Schlachtbetriebe für Farmwild oder Vermarktung über den eigenen zugelassenen Betrieb:

## Anlage 2

Voraussetzung für diese Betriebe:

Zulassung erfolgt für die Tätigkeit „Schlachten von Farmwild“ auch wenn die Tötung der Tiere am Herkunftsort erfolgt.

Abgabe an registrierte Betriebe oder Vermarktung über den eigenen registrierten Betrieb:

Voraussetzung für diese Betriebe:

Betrieb, war vor dem 01.01.2006 registriert und hat Fleisch von Farmwild (Gehegewild) in Verkehr gebracht.

Da der Betrieb bisher Farmwild, das am Herkunftsort (Gehege) getötet wurde, angenommen hat, kann er dies ohne Zulassung auch bis 31.12.2009 weiterhin durchführen. Die Vermarktung ist nur national möglich.

Soweit nichts anderes entgegen steht, ist es unerheblich, ob das Farmwild aus einem eigenen Gehege kommt oder aus dem Gehege eines anderen Besitzers.

Räumliche Voraussetzungen für hygienisches Arbeiten (Enthäuten, Zerlegen etc.) müssen gegeben sein. Es gelten alle Hygienevorschriften des Hygienepakets.

b) Freilebendes Wild:

Grundsätzlich ist Wild über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe in Verkehr zu bringen.

Dabei kann bei der Abgabe von Großwild die kundige Person unter den in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gegebenen Bedingungen tätig werden. Zu den dort festgelegten Bestimmungen folgende Hinweise zur Erläuterung:

Die kundige Person muss die Untersuchung der Wildkörper und aller ausgenommenen Eingeweide in unmittelbarem räumlichen und zeitlichen Zusammenhang zur Jagd durchführen. Zum einen ist die kundige Person verpflichtet, die Untersuchung „so bald wie möglich“ durchzuführen (Anhang III Abschnitt IV Kap. I Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004). Dies schließt einen längeren Transport des Wildes aus. Das Aufbrechen und Durchführen der Untersuchung z.B. bei revierübergreifenden Drückjagden an einem geeigneten Sammelplatz bleibt davon unberührt. Zum anderen muss die kundige Person Teil der Jagdgesellschaft sein oder in unmittelbarer Nähe zu dem Gebiet, in dem die Jagd stattfindet, niedergelassen sein (Anhang III Abschnitt IV Kap. I Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004). Durch das deutsche Revierjagdsystem ist das Gebiet, in dem die Jagd stattfindet, das Jagdrevier oder z.B. bei revierübergreifenden Drück-



## Anlage 2

jagden die teilnehmenden Jagdreviere. H.E. handelt es sich dabei um einen sehr eng begrenzten Bereich um das betreffende Jagdgebiet. Nur in diesem engen Grenzen kann die kundige Person tätig werden. Wir weisen auch darauf hin, dass die kundige Person, sofern sie nicht mit dem Erleger identisch ist, die Informationen über das Verhalten des Wildes vor dem Schuss vom Erleger erhalten muss.

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

Daraus ergibt sich Folgendes:

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

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

Die Verpflichtung zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit gilt unabhängig davon, ob eine Zulassungspflicht vorliegt oder nicht.

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

Die direkte Abgabe kleiner Mengen Wild oder Wildfleisch durch den Jäger an Endverbraucher oder örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher ist vom Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgenommen. Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der DVO insbesondere

## Anlage 2

hinsichtlich Registrierung (Möglichkeit über Streckenliste) und hygienische Voraussetzung für das aus der Decke schlagen und zerwirken sind anzuwenden. Die belieferten Einzelhandelsbetriebe dürfen nur am Ort der Abgabe an den Endverbraucher zerlegen und verarbeiten. Die Abgabe muss direkt an den Endverbraucher erfolgen, die Drittelregelung greift nicht. Die Einzelhandelsunternehmen (z. B. Gaststätte oder anderer Einzelhandelsbetrieb, auch „Einzelhandelsmetzgerei“) müssen geeignet sein (zeitliche oder räumliche Trennung). Der Jäger kann auch über einen Marktstand abgeben. Örtlich ist der Bereich des Wohnortes oder des Erlegungsortes.

### **Prüflisten für die Besichtigung vor Ort:**

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

## Prüfliste Raum Schlachtung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>1</b>	<b>Anlieferung der Schlachttiere</b>		
1.1.	Zu- und Abfahrt und Entladebereich befestigt, leicht zu R+D	Überprüfung Desinfektionskontrollbuch nach § 22 Abs. 2 i.V.m. § 17 Abs. 2 VVVO.	§ 18 Abs. 1 VVVO
1.2.	ausgewiesener Ort mit geeigneten Anlagen für Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Viehtransportmitteln	Genehmigung der Nutzung einer nahe gelegenen Anlage ist ggf. möglich, dann im Bescheid aufzunehmen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 6 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.5 AVV LmH sowie § 17 Abs. 2 VVVO
<b>2</b>	<b>Lagerung von tierischen Nebenprodukten u.a. Abfällen</b>		
2.1.	Raum für TNP (Konfiskat) vorhanden, leicht zu R+D. Sammlung grundsätzlich nicht in roten E2-Kisten.	Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind aus LM-Räumen rasch zu entfernen und schadnagersicher in abschließbaren Einrichtungen zu sammeln und in geeigneter Weise zu lagern (ggf. Raum). Schädlingsbekämpfung prüfen.	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004; Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 5 VO (EG) 853/2004. UMS 27.03.2007 44h-G8794.1-2007/5-1.
2.2.	SRM-Material eingefärbt und in gekennzeichnetem, verschließbarem Behälter		Anh. XI Kap. A Nr. 11 VO (EG) 999/2001 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) 1774/2002
2.3.	Sonstige Abfälle in verschließbarem Behälter, leicht zu R+D	Behältern. Nutzung anderer Systeme möglich, Betrieb muß Eignung nachweisen. Ggf. Schädlingsbekämpfung gegeben. Geeignete Vorkehrungen für Lagerung der Abfälle.	Anh. II Kap. VI Nr. 2 Satz 1 und Nr. 3 VO (EG) 852/2004. Anl. 1.1 Nr. 4.2 und Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.4 AVV LmH
2.4.	Ggf. Lagerbereich für Gülle, Dung, Magen-Darminhalt (Kat. 2)		Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 8 VO (EG) 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>3</b>	<b>Allg. Raumanforderungen</b>		
3.1.	Hygieneschleuse vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (=unumgehbare Einrichtung zum hyg. Reinigen oder Wechseln der Schuhe und der Schürzen und R+D der Hände) entbehrlich, wenn anderweitige Vermeidung der Kontamination, zB zeitliche Trennung von Arbeitsschritten oder Verhinderung des Zutritts unbefugter Personen.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH
3.2.	Abwasserableitungssysteme (AAS) zweckdienlich (Rd.: 6 mm-Siebe)	Zweckdienlich, d.h. Kontamination von offenen LM wird vermieden. Im Einzelfall auch durch geneigte Böden wenn Fließrichtung von Rein zu Unrein. AVV weitergehend: AAS zweckdienlich, wenn Abwässer zu geruchs-, schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen geleitet werden. Rind: 6 mm-Siebe spätestens am Ablaufende gefordert lt. Anh. II Kap. IX Nr. 1 VO (EG) Nr. 1774/2002	Anh. II Kap. I Nr. 8, Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.6, 1.8 und Anl. 1.2 Nr. 2.1.2 AVV LmH
3.3.	Abwasser Fließrichtung von reinem zu unreinem Bereich	bezieht sich nur auf offene Abwasserrinnen bzw. Wasser, das ohne Rinnen über den Boden abfließt!	Anh. II Kap. I Nr. 8, Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.6, 1.8 und Anl. 1.2 Nr. 2.1.2 AVV LmH
3.4.	Fußböden einwandfreier Zustand, wasserundurchlässig, leicht zu R+D		Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.8 AVV LmH
3.5.	Wände einwandfreier Zustand, hell, glatt, abwaschbar	abwaschbar bis Arbeitshöhe, d.h. im Schlachtraum meist bis Decke, anhand ggf. vorhandener Verschmutzungen definieren	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.9 AVV LmH
3.6.	Decken einwandfreier Zustand. Schmutzansammlungen, Kondensation, Materialablösungen u Schimmelbefall minimiert		Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe c VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.10 AVV LmH
3.7.	Türen und Fensterrahmen hell, glatt, abwaschbar, ggf. zu R+D, Schmutzansammlungen vermieden (z.B. abgescrängte Simse)		Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstaben d und e VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.11 und 1.12 AVV LmH

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.8.	Fenster mit Insektengittern oder dauerhaft verschlossen	Insektengitter zu entfernen und zu reinigen	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstaben d VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.11 AVV LmH
3.9.	Lebensmittelkontaktflächen glatt, leicht zu R+D	AVV: Holz demnach nicht geeignet bei direktem Kontakt mit offenen LM, "sollten ersetzt werden. "	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstaben f VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.13 und Nr. 3.1 AVV LmH
3.10.	Ggf. Vorrichtungen (korrosionsfest, Warm- und Kaltwasserzufuhr) zum R+D, sowie hyg. Lagerung von Arbeitsgeräten / Ausrüstungen	laut VO 852/2004 ausdrücklich Warm- und Kaltwasser	Anh. II Kap. II Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
3.11.	Ggf. Vorrichtungen zum Waschen von LM getrennt von HWB	Warm- und / oder Kaltwasser. Laut AVV getrennt von HWB.	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) gegeben, Luftströmung ausschließlich von reinem zu unreinem Bereich	Bei Lüftungssystemen müssen Filter und andere Teile zur Wartung bzw. Reinigung leicht zugänglich sein. AVV: Türen reichen nicht als Lüftungssystem!	Anh. II Kap. I Nr. 5+6 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.4 AVV LmH
3.13.	Beleuchtung (natürlich od. künstlich) ist angemessen	AVV: Abweichungen der LM-Beschaffenheit und Verschmutzungen von Raum / Geräten erkennbar. Richtwerte: Kontrollpunkte 540 Lux; Arb.räume 220 Lux; Lagerräume 110 Lux; Bereich SchlachtierUnt 220 Lux; sonstg Stall 110 Lux	Anh. II Kap. I Nr. 7 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.5 AVV LmH
3.14.	Schädlingsbekämpfung gegeben, kein Zutritt für Haustiere	AVV: Schädnerbekämpfung umfasst auch Prüfung ob Befall vorliegt.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 6.2 AVV LmH
3.15.	Räume / Einrichtungen allg. sauber, guter Zustand		Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4	<b>Schlachtraum Rinder / Schweine</b>		
4.1.	Arbeitsschritte zeitlich oder räumlich getrennt (Abweichungen unter 8. vermerken!)	1. Betäubung / Entbluten 2. Brühen / Entborsten / Kratzen / Sengen Schweine 3. Ausnehmen und Zurichten 4. Bearbeiten und Waschen NebProd d. Schlachtung, Enthäutung von Köpfen 5. Bearbeiten gereinigte Mägen und Därme 6. Umhüllen NebProd d. Schlachtung 7. Versand / Auslieferung Fleisch Angemessene Trennung liegt vor, wenn Kontamination weitgehend vermieden wird.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe b) + c) VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.2 + 2.2.2.3.1-3 AVV LmH
4.2.	Raum für Leeren / Reinigen von Mägen / Därmen	Zeitl. Trennung nur mit Genehmigung der zulassenden Behörde! Im Bescheid aufnehmen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.2 AVV LmH
4.3.	Fleisch ohne Kontakt mit Böden, Wänden, Einrichtungen		Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe d) VO (EG) 853/2004
4.4.	Vermeidung von Kreuzkontaminationen bei der Schlachtung	Schlachtlinien nicht zwingend erforderlich, auch Einzel- / Schragenschlachtung ist möglich. Kreuzkontamination bei Schlachtlinien und bei Schlachtung verschied. Tierarten vermieden (zeitl bzw. räuml. Trennung). Annahme und Lagerung nicht enthäuteter Wildtierkörper in separaten Räumen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe e und Kap. IV Nr. 19 Satz 1 und 2 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.3.4 AVV LmH
4.5.	Sterilisationsvorrichtungen (Wasser + 82°C)	Bzw Alternativsystem: Gleichwertigkeit nachweisen lassen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 3 VO 853/2004 i.V.m. Nr. 5.3 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.2 AVV LmH
4.6.	an geeigneten Standorten HWB (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. 8 VO (EG) 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 4 VO (EG) 853/2004; Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>5</b>	<b>Kühlung</b>		
5.1.	KR für <input type="checkbox"/> Schlachtkörper <input type="checkbox"/> Innereien <input type="checkbox"/> gemeinsam	KR-Temp. Fleisch max. +7 °C, Innereien max. +3°C	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 17 i.V.m. Kap. VII Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
5.2.	<input type="checkbox"/> abschließbarer BU-KR <input type="checkbox"/> abschließbare Einrichtung	BU-KR: Entfällt wenn nur augenscheinlich gesunde Tiere angenommen werden und wenn vorläufig beschlagnahmtes Fleisch grundsätzlich als Konfiskat behandelt, als solches gelagert und entsorgt wird. Abschließbare Einrichtung: Kette mit Schloß, verstellbare Gitterwände, Plexiglasscheiben o.ä. oder Kühlanhänger.	BU: Anh. III Abschn I Kap. II Nr. 5 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.4 AVV LmH
5.3.	KR sauber, übersichtlich, nicht überfüllt, Ware gekennzeichnet	1. Kühlaggregate sauber, nicht tropfend, eisfrei 2. Befüllung der Kapazität entsprechend 3. Lagerung ordentlich und übersichtlich 4. Kein Abfall, kein Heimtierfutter (K3) etc. 5. Privatware entsprechend gekennzeichnet 6. In TKR Ware mit Bezeichnung u Einfrierdatum	Anh. II Kap. I Nr. 1 und Nr. 2 sowie Kap. IX Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004
5.4.	Getrennte Lagerung unverpacktes / verpacktes Fleisch (v.a. Kartonagen)	Oder zeitl getrennt od andere geeignete Maßnahme zur Minimierung von Kontaminationen, z.B. Arbeit-sorg., Umhüllung o.a. AVV: Kontamination ist v.a. durch Kartonagen zu befürchten.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 17 i.V.m. Kap. VII Nr. 5 VO (EG) 853/2004; Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 6.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.2.2 AVV LmH
5.5.	Überwachung der Lagertemperatur (+3 / +7°C) durch:		



Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>6</b>	<b>Nebenräume</b>		
6.1.	<input type="checkbox"/> Tierarzttraum <input type="checkbox"/> abschließbare Einrichtung	AVV: Abschließbares Möbelstück zur Verwahrung von Kennzeichnungselementen	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 9 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.1.3 AVV LmH
6.2.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Einrichtung für R+D-Mittel und -geräte	R+D-Mittel dürfen nicht an Orten gelagert werden, an denen mit LM umgegangen wird.	Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) 852/2004
6.3.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Einrichtung für Hilfsmittel / Schachtgeräte	Korrekte Raum- bzw. Fleischkühlung ist nur mit Temp.überwachung zuverlässig zu erreichen.	Anh. II Kap. II Nr. 2 VO (EG) 852/2004; Anh. II Kap. V Nr.1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004
<b>7.</b>	<b>Sozialräume</b>		
7.1.	Umkleideraum (im Einzelfall auch im Privatbereich, AVV)	AVV: "müssen Duschgelegenheiten vorhanden sein", auch im Privatbereich. Von EU nicht gefordert.	angemessene Umkleide: Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) 852/2004; Dusche: Ein "muss" laut Anl. 1.2 Nr. 2.1.1 AVV LmH
7.2.	Saubere Schutzkleidung hygienisch gelagert und nur ihrem Zweck entsprechend verwendet	AVV: Lagerung Schwarz-Weiß-Prinzip; Verwendung nur entsprechend Zweckbestimmung; Schutzkleidung hell, sauber, Kopfbedeckung etc.	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.7+5.1 AVV LmH ; auch Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004
7.3.1.	Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluß		Anh. II Kap. I Nr. 3. VO (EG) 852/2004
7.3.2.	Toilettenräume ohne direkten Zugang zu LM-Räumen		Anh. II Kap. I Nr. 3. VO (EG) 852/2004
7.4.	HWB ggf. mit berührungsfreien Armaturen, Warm- u.Kaltwasser	HWB für Personal, das mit unverpacktem Fleisch umgeht, dürfen grundsätzlich nicht per Hand zu bedienen sein. Berührungsfreie Armaturen für Sozialräume nicht explizit gefordert. Hygienisches Händetrocknen, d.h. Einmalhandtücher o.ä.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 4. VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH
7.5.	<input type="checkbox"/> natürliche <input type="checkbox"/> künstliche Belüftung		Anh. II Kap. I Nr. 6 VO (EG) 852/2004

## Prüfliste Hygiene Schwein Rind Schlachtung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>1.</b>	<b>Allg. Hygiene</b>		
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. ausschließl. für Zutrieb, Tötung, Betäubung	Vor Ort prüfen! Ggf. reicht Schürzenwechsel od. -reinigung. Grundsätzlich wird die Kleidung von Zutrieb / Tötung kaum sauber genug sein, um den Anorderungen für den Umgang mit Schlachtkörper/-teilen zu genügen.	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004
1.3.	Saubere Tiere zur Schlachtung		Anh. I Teil A Nr. 4 Buchstabe c VO (EG) 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 4 VO (EG) 853/2004
1.4.	Tiere gekennzeichnet	Als Haustiere gehaltene Huftiere so gekennzeichnet, dass Herkunftsbetrieb eindeutig feststellbar ist.	Art. 2 § 15 Abs. 1 DVO
1.5.	Tiere mit Verletzungen / Entzündungen zuletzt schlachten	sichtbare Verletzungen (Kannibalismus,...), Entzündungen, Gelenkschwellungen etc. u.a. wg. hämatogen abszedierender Entzündungsprozesse z.B. mit Abszessen in Wirbelsäule: Kontaminationsgefahr!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
1.6.	Arbeitsgeräte, v.a. Messer und Stähle hygienisch gelagert		Anh. II Kap. II Nr. 2 sowie Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004
1.7.	Boden mit Abzieher abziehen (Spritzwasservermeidung)	Tipp: Gesonderte Farben für reinen bzw. unreinen Bereich. Handbrausen sparsam einsetzen! Handbrausen sauber halten!!	abzuleiten aus Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004, evtl. auch Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
<b>2.</b>	<b>Entbluten</b>		
2.1.	Stechen (Bruststich) mit Hohlmesser bzw. gesondertem Messer		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
2.2.	Luft- und Speiseröhre unversehrt	Ausnahme: Schlachtung nach religiösen Gebräuchen	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
2.3.	Zwei-Messer-Methode, R+D der Messer	Hygienische Lagerung der gerade nicht gebrauchten Messer! Geschlossene Köcher kaum geeignet. Im Einzelfall:	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
		Ein Eimer für saubere, ein Eimer für gebrauchte Messer.	
2.4.	Bei Schragenschlachtung ungehinderter Blutabfluss	Tierkörper darf nicht in Blutlache liegen	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004
<b>3.</b>	<b>Schwein: Brühprozess / Kratzmaschine / Nachbearbeitung</b>		
3.1.	Brühwasser 61 °C bis 65 °C	unter 61°C Salmonellennachweis möglich	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
3.2.	Kratzmaschine ausreichend sauber, ggf. Wasserwechsel	Wasserwechsel bei starker Verschmutzung!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
3.3.	Gründliche Nachbearbeitung mit Glocken und Messer	Vollständige Entfernung Klauen, Ohren, Augen mit Lidern, Hautdefekte	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
3.4.	Messerwechsel, R+D der Messer und sonstigen Geräte		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
3.5.	Abbrausen Schlachtkörper, ggf. Abflammen		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
<b>4.</b>	<b>Rind: Vorbereitung und Enthäutung / Hautabzug</b>		
4.1.	Gliedmaßenenden vor Enthäutung absetzen		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
4.2.	Laktierende Euter vor Enthäutung absetzen	Milch darf Fleisch nicht kontaminieren	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe d VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.3.	Kuhschlachtung zum Schichtende		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
4.4.	Hauteröffnung durch Vorstich, Messerwechsel		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
4.5.	Kontakt unreine Hand - enthäuteter Schlachtkörper vermieden		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe b) ii VO (EG) 853/2004
4.6.	Kontakt Hautaußenseite - Schlachtkörper wird vermieden		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe b) i VO (EG) 853/2004
4.7.	Kontaminierte Fleischpartien werden sofort abgetrennt	AVV: nicht abwischen oder mit Wasser "abwaschen"!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 10 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.3.2 AVV LmH
4.8.	Messerwechsel	bzw. Reinigung der Festhaltebacken bei maschinellem Abzug	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
<b>5.</b>	<b>Ausweiden</b>		
5.1.	Vorkehrungen: Auslaufen von Magen-Darm-Inhalt verhindern	Anus umschneiden und Eintüten, Rodding MD-Trakt	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
5.2.	Saubere Organentnahme, kein "Wasserbad"	bis zu 90 % der pathogenen Keime auf Schlachtkörpern stammen aus dem Kot, der bei der Eviszierung verteilt wurde (Berends et al 1997, Petersen et al 2002)	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
5.3.	Pansen sofort aus Schlachtraum entfernen		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
5.4.	Entnahme Geschlinge 2-Messer-Technik, getrennt aufhängen	Kontamination durch Keime aus Tonsillen vermeiden! Kein Wasserbad! (Gerhardt 2005)	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
5.5.	Spalten sorgfältig, ggf. Abflammen		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) 853/2004 und ggf Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
5.6.	Ausweiden innerhalb 45 min		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe c VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.3.1 AVV LmH
5.7.	Entfernung Stichstellenfleisch (Konfiskat)	Stichstellenfleisch muss untauglich beurteilt werden, darf nach FIUnt. nicht mehr mit genusstauglich beurteiltem Fleisch in Berührung kommen.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 16 Buchst. b VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 Buchst. d VO (EG) 854/2004

## Prüfliste Tierschutz Schlachtung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>1.</b>	<b>Stallungen / Wartebuchten</b>		
1.1.	<input type="checkbox"/> Stallung <input type="checkbox"/> Wartebucht ausreichend groß, leicht zu R+D		Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) 853/2004 i.V.m. Nr. 5.2 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 2.2.1.1 AVV LmH
1.2.	Witterungsschutz vorhanden		§ 7 Abs. 1 Satz 1 TierSchIV
1.3.	Abkühlung der Tiere ggf. gewährleistet		§ 7 Abs. 1 Satz 2 TierSchIV
1.4.	Tiere in verträglichen Gruppen untergebracht		§ 7 Abs. 5 TierSchIV
1.5.	Stallungen für Tierbetreuung ausreichend beleuchtet		§ 7 Abs. 8 TierSchIV
1.6.	Anlagen zum Tränken vorhanden und funktionstüchtig	in EG-VO verbindlich. In TierSchIV: jederzeit frisches Wasser zugänglich wenn nicht sofort Schlachtung.	§ 7 Abs. 2 Nr. 1 TierSchIV und Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a Satz 2 VO (EG) 853/2004 mit Nr. 5.2 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) 853/2004
1.7.	Fütterungsmöglichkeit ggf. vorhanden	Fütterung, wenn Tiere nicht innerhalb 6 Std nach Anlieferung zur Schlachtung	§ 7 Abs. 2 Nr. 2, § 8 Abs. 2 Nr. 3 TierSchIV und Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a Satz 2 VO (EG) 853/2004 mit Nr. 5.2 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) 853/2004
1.8.	Tiere erst unmittelbar vor Schlachtung am Platz der Schlachtung		§ 7 Abs. 9 TierSchIV
1.9.	separater Stall / Bucht für kranke Tiere, leicht zu R+D	Ausnahme durch zulassende Behörde möglich: Auflage (Bescheid!), dass nur nach äußerem Anschein gesunde Tiere angenommen werden. Sonst muß Stall / Bucht die Anforderungen wie oben erfüllen.	§ 7 Abs. 6 Satz 2, § 8 Abs. 1 Satz 1 TierSchIV und Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>2.</b>	<b>Allgemeines</b>		
2.1.	Identifizierung und Schlachttieruntersuchung ungehindert möglich, ggf. morgens und abends Gesundheitskontrolle		Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe c Satz 2 VO (EG) 853/2004 und § 7 Abs. 6 Satz 1 TierSchIV
2.2.	Treibgänge fördern selbständiges Vorwärtsgen der Tiere	Ggf. Sichtschutz, keine Irritationen der Tiere durch Personal, Licht, Geräusche, Geräte, Pfützen am Boden o.ä.	§ 6 Abs. 2 Satz 2 TierSchIV
2.3.	Schmerzen, Leiden, Schäden beim Treiben vermieden	Elektr. Treibhilfen verboten. Ausnahmen für gesunde Rd > 1J / Sw > 6Mo wenn Ausweichplatz vorhanden. Gerät begrenzt Stromstöße auf max 2 Sek. Nur an Vereinzelung oder Eintrieb in Falle erlaubt! (VO (EG) Nr. 1/2005 nur max. 1. Sek.)	§ 5 Abs. 1 und 2 TierSchIV
2.4.	Trittsicherer Boden im Aufenthaltsbereich der Tiere	Rampen mit Seitenschutz. Rampen max 20° Neigung bzw. vor Betäubungseinrichtung max 10°, für Rd 7°.	§ 6 Abs. 2 Satz 1 TierSchIV
2.5.	Ruhigstellung vor Betäubung erst wenn ausführende Person zur sofortigen Betäubung oder Tötung der Tiere bereitsteht		§ 12 Abs. 4 TierSchIV
2.6.	Tiere so ruhig gestellt, dass Betäubungsgerät sicher bedient werden kann		§ 12 Abs. 1 Satz 1 TierSchIV
2.7.	Sachkundenachweis	Prüfung Sachkundebescheinigung, Beobachtung der Personen bei Ausführung der Betäubung	§ 4 Abs. 2 Satz 1 TierSchIV, § 4 Abs 1 Buchstabe a TierSchG
<b>3.</b>	<b>Betäubung durch Bolzenschuss (BS)</b>		
3.1.	Arbeitstägliche Kontrolle BS Apparat (R+D, Funktion)	ggf. Geräte zerlegen lassen, Sauberkeit und Verschleißteile (Gummipuffer) überprüfen)	§ 13 Abs. 2 Satz 1 TierSchIV
3.2.	Geräteprüfung nach Waffenrecht, Nachweis, mind. alle 2 Jahre	Siehe § 24 Beschußverordnung Siehe auch: Kommentar Tierschutzgesetz Hirt/Maisack/Moritz, TierSchIV § 13 Rn. 11	Waffenrecht: Alle 2 Jahre, bei Mängeln unverzüglich dem Hersteller bzw. dessen Beauftragtem zur Prüfung vorlegen.
3.3.	Bolzenschussmunition trocken gelagert	Einwandfreie Funktion nur mit trockener Munition gegeben	§ 3 Abs. 2 TierSchIV
3.4.	Intaktes Ersatzgerät am Schlachtplatz	Ersatzgerät einsatzbereit am Ort der Betäubung	§ 13 Abs. 2 Satz 2 TierSchIV
3.5.	Sichtkontrolle Bolzen / Bolzenspitze	Bolzen vor Schuß vollständig im Schaft eingerastet; Verwendung geeigneter Munition (an Tier und Gerät adaptiert). Bolzenspitze glatt und scharfer Rand.	Anl. 3 Teil II Nr. 1.1 Satz 4 TierSchIV

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.6.	Kopfbewegungen Rinder eingeschränkt, ggf. Zwangsstand	Durch Keil od. Kopffixierung in Falle. Sichtschutz am Tier hilfreich.	§ 12 Abs. 1 Satz 2 TierSchIV
3.7.	Prüfung korrekte Schußposition, kein Verkanten	Rinder: Kreuzungslinie zwischen Augenmitte und Mitte Hornansatz. Hornlosen Schafe: Mitte der Verbindungslinie zwischen den Vorderseiten der Ohrbasen, senkrecht zur Schädeldecke. Andere Tierarten siehe TVT- Merkblatt Nr. 89 (Download unter <a href="http://www.tierschutz-tvt.de/merkblatt89.pdf">www.tierschutz-tvt.de/merkblatt89.pdf</a> ). Einschußloch prüfen: scharfer Rand ohne Knochenbrüche. Kein Verkanten, d.h. korrekter Ansatzwinkel.	Anl. 3 Teil II Nr. 1.1 Satz 1 TierSchIV
3.8.	Prüfung Betäubungseffektivität	Betäubungserfolg: Tiere stürzen sofort zusammen, keine Aufstehversuche, Aussetzen der regelmäßigen Atmung, starre unbewegte Augen, kein Lid- und Hornhautreflex, keine Reaktion auf Hautstich, Betäubung anhaltend bis Todeseintritt.	Ableitung aus § 12 Abs. 2 Satz 1 TierSchIV
3.9.	Prüfung und Einhaltung der max. Zeitdauer bis zur Entblutung	"sofort nach dem Betäuben" während der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit. Rd max 60 sek, Schf/Zg max 15 sek, andere Tiere max 20 sek bzw. selten Ausnahmegenehmigung (KVB) nach § 14 Abs. 1 TierSchIV	§ 13 Abs. 3 Satz 1 i. V. m. Anl. 2 TierSchIV
3.10.	Entblutequalität ausreichend	Blutfluss ungehindert, schwallartig	§ 13 Abs. 3 TierSchIV
3.11.	Nach Entblutungsschnitt Schlachtarbeiten erst am bewegungslosen Tier		§ 13 Abs. 4 Satz 1 TierSchIV
3.12.	Bolzenschuss bei Schweinen ausschließlich als Ersatzgerät	Als Ersatzgerät und bei Hausschlachtung zulässig.	§ 13 Abs. 6 Satz 1 i. V. m. Anl. 3 Teil 1 Fußnote 1 und 5 TierSchIV
<b>4.</b>	<b>Elektrische Betäubung</b>		
4.1.	Schlachtschweine werden elektrisch betäubt	Betäubung Schweine mit Bolzenschuss s.o.	§ 13 Abs. 6 Satz 1 i. V. m. Anl. 3 Teil 1 TierSchIV
4.2.	Arbeitstägliche Kontrolle Betäubungsgerät/-anlage		§ 13 Abs. 2 Satz 1 TierSchIV
4.3.	Anschluß eines Gerätes zur Spannungs - u. Stromstärkeanzeige möglich		§ 13 Abs. 6 Satz 1 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.6 TierSchIV



Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.4.	Ende Mindeststromflusszeit akust. / optisch angezeigt	Ende Mindeststromflußzeit, d.h. nach 4 Sek Kopfdurchströmung. Optisches Signal im Blickfeld des Betäubers, akustisches Signal deutlich hörbar. Gilt nicht bei automatischer Betäubung	§ 13 Abs. 6 Satz 1 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.7.2 TierSchIV
4.5.	Deutliche Anzeige fehlerhafter Betäubung (Stromstärkeverlauf)	Stets ablesbare Ampéreausgabe oder Signal welches bei Unterschreiten von 1,3 Ampère ( beim Schwein bzw. 1.0 A beim Schaf) zuschaltet.	§ 13 Abs. 6 Satz 1 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.7.3 TierSchIV
4.6.	Betäubungsgerät: Elektroden sauber und spitz, Kabel unversehrt, Trafo i.O.		§ 3 Abs. 2 TierSchIV
4.7.	Intaktes Ersatzbetäubungsgerät am Schlachtplatz	Bolzenschußapparat oder 2. Trafo	§ 13 Abs. 2 Satz 2 TierSchIV
4.8.	Bestimmungsgemäße Verwendung der Elektrozeuge	Nicht als Treibhilfe und nicht zum Umwerfen der Tiere!	§ 12 Abs. 3 TierSchIV
4.9.	Ansatzstellen der Elektroden korrekt. Elektrodenansatzstellen sauber und ggf. vor Betäubung angefeuchtet	Befeuchtung ist hilfreich, Nässe kann hingegen zu Fehlbetäubung führen, weil Strom über die Tieroberfläche abgeleitet wird.	§ 13 Abs. 6 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.1 Satz 2 TierSchIV
4.10.	Mindeststromstärke über mind 4 Sek am Kopf gehalten		§ 13 Abs. 6 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.2 Satz 2 und 3 TierSchIV
4.11.	Gehirn wird vor oder gleichzeitig mit Herz durchströmt	Gehirndurchströmung führt zu Bewußtlosigkeit, im Anschluß ist eine Herzdurchströmung sinnvoll; eine Herzdurchströmung vor Gehirndurchströmung bzw. nach Fehlbetäubung führt zu Kammerflimmern bei Bewußtsein! Tierschutzwidrig! Zange muß für Hirn-Herzdurchströmung weit genug zu öffnen sein oder getrennte Durchströmung.	§ 13 Abs. 6 i. V. m. Anl. 3 Teil II Nr. 3.1 Satz 1 TierSchIV
4.12.	Prüfung Betäubungseffektivität	Anzeichen epileptiformer Anfall, Aussetzen der regelmäßigen Atmung, keine gerichtete Bewegung der Augen, kein spontanes Blinzeln, keine Reaktion auf Entblutestich. Kein Nasenscheidewandreflex, keine Reaktion auf Rüsselscheibenreizung. Genaue Bewertung siehe Schema.	Ableitung aus § 12 Abs. 2 Satz 1 TierSchIV
4.13.	max 10 sek liegend / 20 sek hängend bis Entblutungschnitt	selten Ausnahme (KVB) nach § 14 Abs. 1 TierSchIV mögl.	§ 13 Abs. 3 i. V. m. Anl 2 TierSchIV
4.14.	Entblutequalität ausreichend	Entblutung Mastschwein: 3,5 l in ersten 30 Sek (bsi). Stichstelle mindestens 3 Finger breit.	§ 13 Abs. 3 TierSchIV
4.15.	Nach Entblutungsschnitt Schlachtarbeiten erst am bewegungslosen Tier		§ 13 Abs. 4 Satz 1 TierSchIV

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
5.	<b>Gesamteindruck</b>		
5.1.	Umgang mit lebenden Tieren ruhig und schonend.		§ 3 Abs. 1 TierSchIV
5.2.	Tiere schnell, effektiv, schmerz- und leidensfrei betäubt und entblutet bis zum Tod.		§ 13 Abs. 1 TierSchIV

## Prüfliste Zerlegung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>1</b>	<b>Anlieferung / Wareneingang / Grundhygiene</b>		
1.1.	Schutz vor Kontamination unverpackter Lebensmittel	Einzelfallentscheidung! Evtl. reicht eine Überdachung oder Anlieferung in Behälter mit Deckel o.ä.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004, auch Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Satz 1 VO (EG) 853/2004
1.2.	Warmfleischannahme nur für entsprechende Erzeugnisse	Transporteur Genehmigungspflicht (KVB), s.a. Verarbeitung	UMS 03.04.2007 44c-G8806-2007/8-2 und UMS 25.05.2007 44c-G8806-2007/8-3
1.3.	Hygieneschleuse bzw. geeignete Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (=unumgehbare Einrichtung zum hyg. Reinigen oder Wechseln der Schuhe und der Schürzen und R+D der Hände) entbehrlich, wenn anderweitige Vermeidung der Kontamination, zB zeitliche Trennung von Arbeitsschritten oder Verhinderung des Zutritts unbefugter Personen.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 Entwurf AVV LmH Stand 19.03.2007
<b>2</b>	<b>Kühlung</b>		
2.1.	KR für <input type="checkbox"/> zerlegte Ware <input type="checkbox"/> verarbeitete Ware <input type="checkbox"/> gemeinsam	Fleisch +7 °C, Nebenprodukte der Schlachtung + 3 °C, Schlachtkörper von Geflügel oder Hasentieren + 4 °C. Bei gemeinsamem KR muß gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen sein.	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 5 VO (EG) 853/2004, Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) 852/2004, auch Anl. 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH
2.2.	KR sauber, übersichtlich, nicht überfüllt, Ware gekennzeichnet	1. Kühlaggregate sauber, nicht tropfend, eisfrei 2. Befüllung der Kapazität entsprechend 3. Lagerung ordentlich und übersichtlich 4. Kein Abfall, kein Heimtierfutter (K3) etc. 5. Privatware entsprechend gekennzeichnet 6. In TKR Ware mit Bezeichnung u Einfrierdatum	Anh. II Kap. I Nr. 1 und Nr. 2 sowie Kap. IX Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004
2.3.	Tiefkühlräume (Anzahl und Funktion):		
2.4.	Fleisch mit TK-Bestimmung sofort einfrieren	Ausnahme: Nach Reifezeit	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 4 VO (EG) 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
2.5.	Getrennte Lagerung unverpacktes / verpacktes Fleisch (v.a. Kartonagen)	Oder zeitl getrennt od andere geeignete Maßnahme zur Minimierung von Kontaminationen, z.B. Arbeitsorg., Umhüllung o.a. AVV: Kontamination ist v.a. durch Kartonagen zu befürchten.	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 2 und Kap. VII Nr. 5 VO (EG) 853/2004, Anl. 1.2 Nr. 1.2.2 AVV LmH
2.5.1.	Oder hygienische Verpackung zeitlich getrennte Lagerung		
2.6.	Überwachung der Lagertemperatur (+3 / +4 / +7 / -18 °C) durch	ggf. Alarmsystem vorhanden? Solltemperaturen und Grenzwerte festgelegt?	Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 und 2 VO (EG) 853/2004
<b>3</b>	<b>Zerlegeraum und Nebenräume</b>		
3.1.	<input type="checkbox"/> separater Zerlegeraum <input type="checkbox"/> gemeinsam mit (angeben):	AVV: Zerlegung im Schlachtraum nur mit Genehmigung der zulassenden Behörde (Bescheid!). Kontaminationen verhindert durch geeignete Maßnahmen. Auch Art. 2 § 11 DVO	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 3 i.V.m. Kap. V VO (EG) 853/2004, Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.1 AVV LmH; Art. 2 § 11 DVO
3.2.	<input type="checkbox"/> zeitliche Trennung der Produktionspartien <input type="checkbox"/> kontinuierliche Zerlegung		Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 1 VO (EG) 853/2004
3.3.	<input type="checkbox"/> Zerlegung Fleisch verschiedener Tierarten <input type="checkbox"/> mit zeitlicher oder <input type="checkbox"/> räuml. Trennung		Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
3.4.	Fleisch nur in angemessenen Mengen im Zerlegeraum	Es darf nur so viel Fleisch zur Zerlegung im Raum sein, wie ohne Erwärmung des Fleisches über +3 / +4 / +7 °C zerlegt werden kann.	Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
3.5.	Raumkühlung (max + 12°C)	Raumkühlung entbehrlich, wenn Fleisch unmittelbar nach dem Schlachten zerlegt wird oder wenn alternatives System (Organisation, o.a.) die Einhaltung der +3 / +4 / +7°C gewährleistet.	Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchst. b und Nr. 3 VO (EG) 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 3.2.1 AVV LmH
3.6.	Sterilisationsbecken (Wasser + 82°C)	oder geeignete Alternative, ggf. Eignung durch Gutachten nachweisen	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 5 VO (EG) 853/2004
3.7.	an geeigneten Standorten HWB (nicht von Hand zu bedienen) bei Arbeitsplätzen an denen mit unverpacktem Fleisch gearbeitet wird	AVV: Handbrausen können bei Verwendung zur Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort: in unmittelbarer Arbeitsplatznähe und leicht erreichbar	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 4 VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.8	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Bedarfsgegenstände, z. B. Arbeitsgeräte		Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004
3.9.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich zur Lagerung von Eurokisten, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial		Anh. II Kap. X VO (EG) 852/2004
3.10.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Reinigungs- und Desinfektionsmittel und -geräte		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) 852/2004
<b>4</b>	<b>Räume allgemein / Nebenräume</b>		
4.1.	zuzulassende Räume: Grundforderungen der Hygiene erfüllt	Übliche Forderungen an Böden, Wände, Decken, Fenster, Schädlingsbekämpfung, ggf. Hygieneschleuse etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. II, V und VI VO (EG) 852/2004
4.2.	Korrekte Lagerung von TNP einschl. SRM	Anforderungen an Raum bzw. Behälter, Beschriftung, Einfärbung und Entsorgung sowie R+D. Siehe auch Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004, Art. 3 VO (EG) 1774/2002
4.3.	Schutzkleidung / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	Schutzkleidung hygienisch gelagert, Umkleide ggf. vorhanden, Toiletten oh direkten Zugang zu LM-Räumen, HWB ggf mit berührungslosen Armaturen etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004

## Prüfliste Verarbeitung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>1</b>	<b>Anlieferung / Wareneingang / Grundhygiene</b>		
1.1.	Schutz vor Kontamination unverpackter Lebensmittel	Einzelfallentscheidung! Evtl. reicht eine Überdachung oder Anlieferung in Behälter mit Deckel o.ä.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
1.2.	Warmfleischannahme nur für entsprechende Erzeugnisse	Herkunft und Schlachtzeitpunkt? Werden entsprechende Erzeugnisse hergestellt? (Transporteur Genehmigungspflicht!)	UMS 03.04.2007 44c-G8806-2007/8-2 und UMS 25.05.2007 44c-G8806-2007/8-3
1.3.	Hygieneschleuse bzw. geeignete Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (=unumgehbare Einrichtung zum hyg. Reinigen oder Wechseln der Schuhe und der Schürzen und R+D der Hände) entbehrlich, wenn anderweitige Vermeidung der Kontamination, zB zeitliche Trennung von Arbeitsschritten oder Verhinderung des Zutritts unbefugter Personen.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH
<b>2</b>	<b>Kühlung</b>		
2.1.	KR für <input type="checkbox"/> FI Zubereitungen <input type="checkbox"/> FI.erzeugnisse <input type="checkbox"/> gemeinsam	Hackfl. +2, Inn. +3, Fl.zub. +4, Gefl u. Hasen +4, Fleisch u. Fl.erz. +7°C. Bei gemeinsamem KR gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen.	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 5 VO (EG) 853/2004, Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) 852/2004, auch Anl. 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH
2.2.	KR sauber, übersichtlich, nicht überfüllt, Ware gekennzeichnet	1. Kühlaggregate sauber, nicht tropfend, eisfrei 2. Befüllung der Kapazität entsprechend 3. Lagerung ordentlich und übersichtlich 4. Kein Abfall, kein Heimtierfutter (K3) etc. 5. Privatware entsprechend gekennzeichnet 6. In TKR Ware mit Bezeichnung u Einfrierdatum	Anh. II Kap. I Nr. 1 und Nr. 2 sowie Kap. IX Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004
2.3.	Tiefkühlräume (Anzahl und Funktion):	Ware mit TK-Bestimmung wird sofort eingefroren. Gilt für Fleisch nach Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 4 VO (EG) 853/2004	
2.4.	Rohware und Verarbeitungserzeugnisse getrennt gelagert	auch in gemeinsamen Raum, wenn gegenseitige nachteilige Beeinflussung verhindert wird	Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) 852/2004, Anl. 1.1 Nr. 6.3 AVV Mai 2007

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
2.5.	Überwachung der Lagertemperatur (+3 / +4 / +7 / -18 °C) durch	ggf. Alarmsystem vorhanden? Solltemp. / Grenzwerte festgelegt?	Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 und 2 VO (EG) 853/2004
<b>3</b>	<b>Verarbeitungsraum und Nebenräume</b>		
3.1.	<input type="checkbox"/> Separater Verarbeitungskühlraum <input type="checkbox"/> gemeinsam mit (angeben): <input type="checkbox"/> zeitliche Trennung oder <input type="checkbox"/> kontinuierliche Herstellung	Gemeinsamer Raum bzw. Bereich (mit Schlachtung) nur mit Genehmigung der zulassenden Behörde (Bescheid!). Kontamination verhindert durch geeignete Maßnahmen.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe d VO (EG) 852/2004
3.2.	Hackfl./Fl.zub.:		Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 1 VO (EG) 853/2004
3.2.1.	TK-Rohware für Hackfleisch vorher entbeint	oder Ausnahme von zuständiger Behörde genehmigt	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
3.2.2.	gekühlte Rohware für Hackfl.: Verarbeitung innerhalb Fristen	Geflügel innerhalb 3 Tg, anderes Fleisch 6 Tg, vak. Rd.-/Kalbfl. 15 Tg nach Schlachtung	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.2.3.	Hackfleisch unverzüglich umhüllen, auf +2 / +4 / -18 °C		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
3.2.4.	Hackfl. / Fl.zub. nach Auftauen nicht wieder einfrieren		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 5 VO (EG) 853/2004
3.2.5.	Verpacktes Hackfl. von Gefl od Einhufern und Flzub. mit Sep.fl gekennzeichnet	DVO: "Vor dem Verzehr durcherhitzen!"	Anh. III Abschn. V Kap. IV Nr. 2 VO (EG) 853/2004; Art. 2 § 16 DVO
3.2.6.	Fleisch nur in angemessenen Mengen im Arbeitsraum	Es darf nur so viel Fleisch zur Verarbeitung im Raum sein, wie ohne Erwärmung des Fleisches verarbeitet werden kann.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.2.7.	Raumkühlung bzw. Alternative gewährleistet Produkttemp.	Nebprod der Schlachtung +3, Gefl. +4, anderes Fleisch +7 °C	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 3 und Kap. III Nr. 1 Buchst. a VO (EG) 853/2004
3.3.	Sterilisationsbecken (Wasser + 82°C)	oder geeignete Alternative, ggf. Eignung durch Gutachten nachweisen	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 5 VO (EG) 853/2004, für Fl.erz.: Anh. II Kap. I Nr. 1 und 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.4.	an geeigneten Standorten HWB (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. III Abschn. V Kap. I Nr. 4 VO (EG) 853/2004, für Fl.erz.: Anh. II Kap. I Nr. 1 und 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004, jeweils i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH
3.5.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Dämme, Gewürze, Zutaten, etc.		Anh. II Kap. I Nr. 1 und 2 Buchstabe c VO (EG) 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) 852/2004, Anh. II Kap. X VO (EG) 852/2004
3.7.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Reinigungs- und Desinfektionsmittel und -geräte		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) 852/2004
<b>4</b>	<b>Räume allgemein / Nebenräume</b>		
4.1.	Räume / Einrichtungen allgemein sauber, guter Zustand.	Übliche Forderungen an Böden, Wände, Decken, Fenster, Schädlingsbekämpfung, ggf. Hygieneschleuse etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung". Sauber und instand gehalten, Maschinen zweckmäßig positioniert.	Anh. II Kap. II, V und VI VO (EG) 852/2004
4.2.	Korrekte Lagerung von TNP einschl. SRM	Anforderungen an Raum bzw. Behälter, Beschriftung, Einfärbung und Entsorgung sowie R+D. Siehe auch Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004, Art. 3 VO (EG) 1774/2002
4.3.	Schutzkleidung / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	Schutzkleidung hygienisch gelagert, Umkleide ggf. vorhanden, Toiletten oh direkten Zugang zu LM-Räumen, HWB ggf mit berührungslosen Armaturen etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004



## Prüfliste Hackfleisch/Separatorenfleisch

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>1</b>	<b>Anlieferung / Wareneingang / Grundhygiene</b>		
1.1.	Schutz vor Kontamination unverpackter Lebensmittel		Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
1.2.	Hygieneschleuse bzw. geeignete Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (=unumgehbare Einrichtung zum hyg. Reinigen oder Wechseln der Schuhe und der Schürzen und R+D der Hände) entbehrlich, wenn anderweitige Vermeidung der Kontamination, zB zeitliche Trennung von Arbeitsschritten oder Verhinderung des Zutritts unbefugter Personen.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 Entwurf AVV LmH Stand 19.03.2007
<b>2</b>	<b>Kühlung</b>		
2.1.	Fleisch-KR mit produktspezifischer Temperatur (+3 / +4/ +7 °C)	Fleisch +7 °C, Nebprod der Schlachtung + 3 °C, Schlachtkörper Gefl oder Hasentieren + 4 °C	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 und 2. VO (EG) 853/2004
2.2.	Weitere (Tief-)Kühlräume (Anzahl und Funktion):	Ware mit TK-Bestimmung wird sofort eingefroren. Gilt für Fleisch nach Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 4 VO (EG) 853/2004	
2.3.	unverpacktes / verpacktes Fleisch getrennt gelagert		Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 2 VO (EG) 853/2004
2.3.1.	<input type="checkbox"/> hygienische Verpackung oder <input type="checkbox"/> zeitlich getrennte Lagerung		Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 2 VO (EG) 853/2004
2.4.	Überwachung der Lagertemperatur durch:	ggf. Alarmsystem?	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe d VO (EG) 852/2004, Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 3 i.V.m. Kap. III VO (EG) 853/2004
<b>3</b>	<b>Produktion</b>		
3.1.	<input type="checkbox"/> zeitlich Trennung der Produktion oder <input type="checkbox"/> kontinuierliche Produktion		Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 1 VO (EG) 853/2004
3.2.	<input type="checkbox"/> Zerlegung Fleisch verschiedener Tierarten <input type="checkbox"/> mit zeitlicher <input type="checkbox"/> mit räumlicher Trennung		Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.3.1.	TK-Rohware für Hackfleisch vorher entbeint	oder Ausnahmegenehmigung zuständg Behörde. Gefrorenes / TK-Fleisch darf nur begrenzte Zeit gelagert sein, lt. AVV: Maximal Rd 18 / Schf 12 / Schw 6 Mo.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe a VO (EG) 853/2004 i.V.m. Anl. 1.2 Nr. 4.1.1 AVV LmH
3.3.2.	gekühlte Rohware für Hackfl. Verarbeitung innerhalb Fristen	Geflügel innerhalb 3 Tg, anderes Fleisch 6 Tg, vak. Rd./Kalbfl. 15 Tg nach Schlachtung	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.3.3.	Hackfl unverzüglich umhüllen, auf +2 / +4 / -18 °C Kerntemp	Kerntemp. +2°C Hackfl., +4°C Fizub., oder -18 °C. Auch während Lagerung u Beförderung einzuhalten.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
3.4.	<i>Sep.fl. nach Verfahren Nr. 3:</i>	Verfahren Nr. 3, d.h. Knochenstruktur unverändert, Kalziumgehalt gleich Hackfleisch	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Satz 1 VO (EG) 853/2004
3.4.1.	Rohware für Sep.fl. max 7 bzw. 5 Tage alt, Gefl. 3 Tage	aus angegliedertem Schlachtbetr. 7 Tg, sonst 5 Tg	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
3.4.2.	Sep.fl.gewinnung unmittelbar nach Entbeinen		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.4.3.	Sep.fl. sofort umhüllen/verpacken, auf +2 / -18 °C Kerntemp.	gilt nur, wenn Sep.fl nicht sofort verwendet wird.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe c VO (EG) 853/2004
3.5.	<i>Sep.fl. nicht nach Verfahren Nr. 3:</i>		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Satz 1 VO (EG) 853/2004
3.5.1.	Rohware für Sep.fl. max 7 bzw. 5 Tage alt, Gefl. 3 Tage	aus angegliedertem Schlachtbetr. 7 Tg, sonst 5 Tg	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe a VO (EG) 853/2004
3.5.2.	fleischtragende Knochen bei +2 / -18 °C, nicht wieder TK	wenn Rohware nicht sofort zu Sep.fl verarbeitet wird	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.5.3.	Sep.fl. innerhalb 1 Std verwenden od. auf max +2 °C kühlen		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe d VO (EG) 853/2004
3.5.4.	Sep.fl. nach 12 Std bei -18 °C einfrieren (Kerntemp. in 6 Std)	zunächst +2°C, aber innerhalb 12 Std ab Gewinnung einfrieren wobei innerhalb 6 Std -18°C Kerntemp erreicht werden muß... (VO (EG) 852/2004	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe e VO (EG) 853/2004
3.5.5.	Gefror. Sep.fl. umhüllen/verpacken, max 3 Mo lagern, -18°C		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe f VO (EG) 853/2004
3.5.6.	Sep.fl. nur zur Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse	nur in nach VO 853/2004 zugelassenen Betrieben	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe g VO (EG) 853/2004
3.6.	Hackfl. / Sep.fl. nach Auftauen nicht wieder einfrieren		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 5 VO (EG) 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.7.	Verpacktes Hackfl. von Gefl od Einhufern und Flzub. mit Sep.fl gekennzeichnet	DVO Hinweis: "Vor dem Verzehr durcherhitzen"	Anh. III Abschn. V Kap. IV Nr. 2 VO (EG) 853/2004; Art. 2 § 16 DVO
3.8.	Fleisch nur in angemessenen Mengen im Arbeitsraum	Nur so viel Fl. zur Verarbeitung im Raum, wie ohne Erwärmung des Fleisches verarbeitet werden kann.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 853/2004
3.9.	Raumkühlung bzw. Alternative gewährleistet Produktemperatur	Nebprod der Schlachtung +3 / Gefl +4 / anderes Fleisch +7 °C	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 3 i.V.m. Kap. III Nr. 1 Buchst. a VO (EG) 853/2004
3.10.	Sterilisationsbecken (Wasser + 82°C)	oder geeignete Alternative, ggf. Eignung durch Gutachten nachweisen	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 5 VO (EG) 853/2004
3.11.	an geeigneten Standorten HWB (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. III Abschn. V Kap. I Nr. 4 VO (EG) 853/2004, Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 AVV LmH
3.12.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Därme, Gewürze, Zutaten, etc.		Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) 852/2004
3.13.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Bedarfsgegenstände, Eurokisten, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial		Anh. II Kap. X Nr. 2 VO (EG) 852/2004, auch Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004
3.14.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Reinigungs- und Desinfektionsmittel und -geräte		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>4</b>	<b>Räume allgemein / Nebenräume</b>		
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, Kap. V und VI VO (EG) 852/2004
4.2.	Korrekte Lagerung von TNP einschl. SRM	Anforderungen an Raum bzw. Behälter, Beschriftung, Einfärbung und Entsorgung sowie R+D. Siehe auch Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. VI VO (EG) 852/2004, Art. 3 VO (EG) 1774/2002
4.3.	<u>Schutzkleidung</u> / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	AVV: Personal muss Mund- und Nasenmasken sowie Einmalhandschuhe tragen es sei denn die Herstellung erfolgt im geschlossenen System. Schutzkleidung hygienisch gelagert, Umkleide ggf. vorhanden, Toiletten oh direkten Zugang zu LM-Räumen, HWB ggf. mit berührungslosen Armaturen etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anl. 1.1 Nr. 5.1 AVV; Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) 852/2004

## Prüfliste Eigenkontrollen

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
<b>1.</b>	<b>Reinigung und Desinfektion (R+D)</b>		
1.1.	R+D-Plan (Wer - wo - wie - womit - wann im Plan festgelegt)	Externe Firma oder betriebsintern? Sicherheitsdatenblätter vorhanden?	ggf. Art. 4 Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) 852/2004; beachte § 4 Nr. 1 Buchstabe d AVV LmH
1.2.	R+D-Durchführung dokumentiert		ggf. Art. 4 Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) 852/2004; beachte § 4 Nr. 1 Buchstabe d AVV LmH
1.3.	Optische R+D-Kontrolle durchgeführt und dokumentiert	1. Verantwortlicher benannt 2. Räume / Geräte aufgeführt 3. Gesondert zu reinigende Geräte aufgeführt? 4. Ergebnis dokumentiert 5. Korrekturmaßnahmen dokumentiert?	ggf. Art. 4 Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) 852/2004; beachte § 4 Nr. 1 Buchstabe d AVV LmH
1.4.	Mibi R+D-Kontrolle durchgeführt und dokumentiert	Ggf Rechtsgrundlage aus VO (EG) 2073/2005 ableiten 1. Probenahmeplan vorhanden 2. Ergebnisse dokumentiert 3. Frequenz der Kontrolle angeben 4. Auf was wird untersucht (GKZ, Entero., Sonstige) 5. Korrekturmaßnahmen dokumentiert? 6. Welche Korr.maßnahmen? Erfolg?	ggf. Art. 4 Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) 852/2004; beachte § 4 Nr. 1 Buchstabe d AVV LmH
<b>2.</b>	<b>Schädlingsbekämpfung</b>		
2.1.	Beauftragung einer externen Firma (Vertrag - Protokolle)	Sonst Sachkundenachweis erforderlich	§ 11 Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe e TierSchG
2.2.	Köder- und Fallenauslegeplan, Sicherheitsdatenblätter	1. Art der bekämpften Schädlinge 2. Anzahl und Kennzeichnung der Köder/Fallen	LMU informieren nach § 4 Nr. 1 Buchstabe e AVV LmH
2.3.	Überwach.- bzw Bekämpf.maßnahmen durchgeführt u. doku	Kontrollfrequenz, Ergebnisse, Maßnahmen, Nachkontrollen	LMU informieren nach § 4 Nr. 1 Buchstabe e AVV LmH
2.4.	bauliche Maßnahmen verringern Schädlingsbefall	1. Insektengitter oder Fenster nicht zu öffnen 2. Außentüren schließen bündig	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
		3. Abfallsammelräume und Gullies schadnagersicher	
<b>3.</b>	<b>ggf. Temperaturkontrollen</b>		
3.1.	Solltemp., Grenzwerte und Korrekturmaßnahmen festgelegt	Havarieplan vorhanden	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe d letzter Teilsatz VO (EG) 852/2004
3.2.	Durchführung dokumentiert	Abweichungen prüfen	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe d VO (EG) 852/2004, LMU informieren nach § 4 Nr. 1 Buchstabe h AVV LmH
3.3.	Messung <input type="checkbox"/> händisch <input type="checkbox"/> EDV-gestützt <input type="checkbox"/> Alarmsystem	Meßfrequenz? Eichung bzw. Kalibrierung erfragen und ggf. anraten. Alarmsystem Auslösung bei welchem Grenzwert? Wer wird wie alarmiert? Maßnahmen bei Alarm?	
<b>4.</b>	<b>Mikrobiologische Untersuchungen allg. (im Detail siehe unten)</b>		
4.1.	Schlachtkörper	Nach 30 Wochen mit gutem Ergebnis Reduktion auf 14tägig, mit behördlicher Genehmigung nach Risikoanalyse auch seltener möglich, siehe UMS 18.12.2006	Frequenz Anh. I Kap. 3.2 vierter Absatz, letzter Unterabsatz, Plan nach Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1 VO (EG) 2073/2005
4.2.	Hackfl. / Sep.fl. / Fl.erzeugnisse		VO (EG) 2073/2005
4.3.	R+D-Kontrolle (Arbeitsflächen, Geräte, Personal)	Untersuchung von Personal-Stuhlproben ohne Rechtsgrundlage.	Art. 4 Abs. 1 i.V.m. Anh. I VO (EG) 2073/2005, LMU informieren nach § 4 Nr. 1 Buchstabe d AVV LmH
4.4.	Trinkwasser	Einhaltung der Grenzwerte gem. TrinkwVO kann LMU nur durch Mibi-Untersuchungen in eigenem Betrieb prüfen und damit gewährleisten. Siehe auch Fragen und Antworten zur Zulassung kleiner handwerklicher Metzgereien und Direktvermarkter	Anh. II Kap. VII VO (EG) 852/2004. § 5 Abs. 2 i.V.m. Anl. 1 Teil 1, § 6 Abs. 2 i.V.m. Anl. 2, § 7 i.V.m. Anl. 3, jeweils i.V.m. § 8 Nr. 4 TrinkwVO 2001

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.5.	Doku 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?	
<b>5.</b>	<b>Schulung des Personals/Qualifikationsnachweise</b>		
5.1.	Gesundheitszeugnisse bzw. Erst- und Folgebelehrungen gem. IfSG	Frequenz der Belehrungen? Referent? Teilnehmerliste?	§ 43 Abs. 1 bis 5 InfSG; LMU informieren nach § 4 Nr. 1 Buchstabe f + g AVV LmH
5.2.	Lebensmittelhygiene-Schulung	Frequenz der Schulungen? Referent? Teilnehmerliste? Inhalt? Ggf Erfolgskontrollen? Doku ohne Rechtsgrundlage	Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) 852/2004; ggf. § 4 DVO; LMU informieren nach § 4 Nr. 1 Buchstabe g AVV LmH
5.3.	ggf. Sachkundenachweis (hier od in Prüfliste Tierschutz)		§ 4 Abs. 2 TierSchIV, § 4 Abs. 1 Buchstabe a TierSchG
<b>6.</b>	<b>Rückverfolgbarkeit</b>		
6.1.	Rückverfolgbarkeit gewährleistet	1. Name und Anschrift aller Lieferanten und Abnehmer 2. Art, Identifikation/Code der Produkte (An- / Abgabe) 3. Datum, Menge an-/abgegebener Waren	Art. 18 VO (EG) 178/2002; LMU informieren nach § 4 Nr. 2 Buchstabe i AVV LmH
6.2.	Kontrolle Warenein- / -ausgang durchgeführt u. dokumentiert	Temperatur, MHD/Verbrauchsdatum, Verpackung, etc. Wareneingangs-/ausgangsprotokoll dem Lieferschein zuzuordnen?	
6.3.	Retouren erfaßt und ggf. mit Maßnahmen dokumentiert		
6.4.	Bestands- (VVV) bzw. Schlachtviehregister (nur Selbstschlacht.)		§ 24 c VVVO bzw. LMU informieren nach § 4 Nr. 1 Buchstabe i AVV LmH

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
7.	<b>HACCP-Konzept</b>	Zulassung der Schlachtung: Eigenkontrollsystem muß nicht den HACCP-Grundsätzen entsprechen, da lt. Erwägungsgrund 15 der VO (EG) 852/2004 dieses Konzept so flexibel anzuwenden ist, dass in best. LMU Unternehmen die Einhaltung der guten Hygienepraxis ein HACCP-Konzept ersetzen kann. Insbes. in kleinstrukturierten Schlachtbetrieben gibt es keine CCPs, so dass von einem HACCP-Konzept abgesehen werden kann (Zechel, Bucher, Stolle 2006).	Art. 5 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten LMU
7.1.	Konzept vorhanden, plausibel, stets aktualisiert	Prozeßanalysen mit Fließdiagramm, CP/CCP-Differenzierung und -Festlegung vollständig vorhanden? An mind. einem Produkt prüfen.	Siehe auch Art. 4. Art. 5 Abs. 3 sowie Art. 7 Abs. 1 und 2 VO (EG) 2073/2005
7.2.	CCP Dokumentation vollständig	CCPs durch Gefahr, Überwachungsverfahren und -frequenz, Grenzwert, Korrekturmaßnahmen definiert?	
8.	<b>Nachweise Entsorgung von TNP einschl. SRM</b>	Mind. 2 Jahre aufbewahren. Für Zulassung reicht bei Kleinbetrieben schriftl. Darstellung welcher Entsorger wie oft welches Material (K1, K2, K3, ggf. gesondert Häute, Knochen, etc.) abholt. Laut § 4 Nr. 1 Buchstabe k AVV LmH LMU informieren, dass EU-KOM ggf. das nach Art. 9 Abs. 1 i.V.m. Anh. II Kap. IV Buchstabe b VO (EG) 1774/2002 vorgeschriebene Register (Aufzeichnungen) regelmäßig fordert. KVB sollte in eig. Zuständigkeit ein der VO (EG) 1774/2002 bzw. § 9 Abs. 5 TierNebV entsprechendes Register fordern.	Art. 7 Abs. 1 und Art. 9 Abs. 1 i. V. m. Anh. II Kap. IV Buchstabe a + b , Kap. V VO (EG) 1774/2002; LMU informieren nach § 4 Nr. 1 Buchstabe k AVV LmH
8.1.	Anfall von <input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3	DVO: Nachweise über Art, Menge und Verbleib des K1-Mat. Nachweise geordnet und fortlaufend geführt. 2 Jahre aufbewahren.	Art. 2 § 21 Abs. 2 und 4 DVO
8.2.	Handelspapiere vollständig (elektronische H. vorlegen lassen)		§ 9 Abs. 1 TierNebV, Anh. II Kap. III VO (EG) Nr. 1774/2002



Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
8.3.	Aufzeichnungen (Dat., Mat.art, Menge, Versender, Transporteur, Empfänger)	In § 9 Abs. 5 TierNebV werden die Anforderungen an die Aufzeichnungen so formuliert, dass auch das chronolog. Abheften der Handelspapiere genügt. In Anh. II Kap. V VO (EG) 1774/2002 ist von Handelspapieren und Aufzeichnungen die Rede, demnach ist beides parallel zu führen.	§ 9 Abs. 5 TierNebV, Art. 9 Abs. 1 i.V.m. Anh. II Kap. IV Buchstabe b VO (EG) 1774/2002
9.	<b>Nachweise technische Wartung / Funktionsprüfung</b>		
<b>Mikrobiologische Kriterien nach VO (EG) 2073/2005</b>			
	<b>Lebensmittelsicherheitskriterien</b>	Kriterium legt Akzeptabilität eines Erzeugnisses fest. Gilt für im Handel befindliche Erzeug. während der Haltbarkeitsdauer, d.h. Verbrauchsfrist oder MHD.	Art. 2 Buchstabe c VO (EG) 2073/2005
	Lebensmittel: Listerien	Regelmäßige Untersuchung nicht sinnvoll bei: wärmebehandelten LM; unzerkleinertem frischem Obst/Gemüse (nicht Keimlinge!); Brot, Kekse u.ä.; in Flaschen abgefülltem Wasser, Bier, alkoholfreien Getränken etc.; Zucker, Honig, Süßwaren; lebende Muscheln. Im Detail Anh. 1 Kap. 1 Fußnoten 4 + 8 VO (EG) 2073/2005 beachten. Auch Anh. II VO (EG) 2073/2005!	Art. 3 Abs. 2, Art. 5 Abs. 2 sowie Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.1, 1.2 und 1.3 VO (EG) 2073/2005
	Hackfleisch: <i>Salmonella</i>	Frequenz: wöchentl., alternierd. Wo.tag. Wenn in 30 Wo nacheinander Ergebnisse befriedigend, kann auf 14-tägig reduziert werden. Bei Abgabe kleiner Mengen kann aufgrund Risikoanalyse und mit Genehmigung der zust. Behörde weiter reduziert werden.	Art. 7 Abs 3 und Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.4, 1.5, 1.6 VO (EG) 2073/2005, auch VO (EG) 853/2004
	Sep.fl. (nach Nr. 3-Verfahren hergest.): <i>Salmonella</i>	Frequenz: wöchentl., alternierd. Wo.tag.	Art. 7 Abs. 3 VO (EG) 2073/2005, Nr. 3-Verfahren: Anh. III Abschnitt V Kap. III Nr. 3 VO (EG) 853/2004
	Fleischerzeugnisse (Rohverzehr): <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.8 VO (EG) 2073/2005
	Fleischerzeugnisse (Geflügelfleisch): <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.9 VO (EG) 2073/2005
	<b>Prozesshygienekriterien</b>	Kriterium mißt Akzeptabilität der Funktionsweise des Prozesses. Gilt nicht für im Handel befindl. Erz.	Art. 2 Buchstabe d VO (EG) 2073/2005
	Schlachttierkörper: GKZ, <i>Enterobacteriaceae</i>	destruktives oder nicht destruktives Verfahren möglich. 4 Stellen je Schlachttierkörper.	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.1 und 2.1.2 VO (EG) 2073/2005

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	Schlachtierkörper: <i>Salmonella</i>	Probefläche mind. 100 cm <sup>2</sup> , Kratzschwammverfahren gemäß ISO 17604. Kratzschwämme im Laborbedarfshandel erhältlich.	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.3 und 2.1.4 VO (EG) 2073/2005
	Geflügelschlachtierkörper: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.5 VO (EG) 2073/2005
	Hackfleisch: GKZ, <i>E. coli</i>		Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.6 VO (EG) 2073/2005
	Sep.fl. (nach Nr. 3-Verfahren hergest.): GKZ, <i>E. coli</i>	Frequenz: wöchentl., alternierd. Wo.tag.	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.7 VO (EG) 2073/2005, Nr. 3-Verfahren: Anh. III Abschnitt V Kap. III Nr. 3 VO (EG) 853/2004
	Fleischzubereitungen: <i>E. coli</i>	Frequenz siehe Hackfleisch GKZ, <i>E. coli</i>	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.8 VO (EG) 2073/2005

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	Schlachtierkörper: <i>Salmonella</i>	Probefläche mind. 100 cm <sup>2</sup> , Kratzschwammverfahren gemäß ISO 17604. Kratzschwämme im Laborbedarfshandel erhältlich.	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.3 und 2.1.4 VO (EG) 2073/2005
	Geflügelschlachtierkörper: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.5 VO (EG) 2073/2005
	Hackfleisch: GKZ, <i>E. coli</i>		Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.6 VO (EG) 2073/2005
	Sep.fl. (nach Nr. 3-Verfahren hergest.): GKZ, <i>E. coli</i>	Frequenz: wöchentl., alternierd. Wo.tag.	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.7 VO (EG) 2073/2005, Nr. 3-Verfahren: Anh. III Abschnitt V Kap. III Nr. 3 VO (EG) 853/2004
	Fleischzubereitungen: <i>E. coli</i>	Frequenz siehe Hackfleisch GKZ, <i>E. coli</i>	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.8 VO (EG) 2073/2005