



**Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette**

**Häufig gestellte Fragen - Leitlinien für die Eigenkontrolle  
im Einzelhandel von Lebensmitteln**

**in Kraft ab dem : 02-05-2011**

Verfasser : GD Kontrollpolitik	Validiert durch :	Kontrolliert durch das Sekretariat
Vincent Helbo	Der Direktor Verarbeitung-Verteilung Emmanuelle Moons	Der Generaldirektor Herman Diricks
	Datum: Generaldirektor Herman Diricks	
Unterz. Vincent Helbo Datum: 13-04-2011	Unterz. E. Moons Datum 15-04-2011	Unterz. H. Diricks Datum : 26-04-2011

## I. ZIELE UND ANWENDUNGSBEREICH

Dieses Dokument beinhaltet Fragen von Anbietern, Auditoren, usw. und Antworten zum sektoriellen Handbuch für die Eigenkontrolle für den Einzelhandel von Lebensmitteln (G-007) und zur Anwendung der Eigenkontrolle im Sektor Einzelhandel von Lebensmitteln.

## II. NORMATIVE REFERENZEN

- Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates vom 17. Dezember 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur
- Verordnung (EG) Nr. 2065/2001 der Kommission vom 22. Oktober 2001 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates hinsichtlich der Verbraucherinformation bei Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Königlicher Erlass vom 8. Februar 1999 über den Handel und die Benutzung von Produkten, die zur Tierfütterung verwendet werden.
- KE vom 13.10.1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln
- Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über Eigenkontrolle, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette
- KE vom 16.01.2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen
- Ministerieller Erlass vom 22. Januar 2004 über Modalitäten zur Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette

- Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle u. der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors

### III. BEGRIFFE, DEFINITIONEN UND BETROFFENE PERSONEN

#### 1. Begriffe und Definitionen

- **Handbuch/Leitlinien:** Sektorielles Handbuch der Eigenkontrolle für den Einzelhandel von Lebensmitteln (G-007)

**Eigenkontrolle:** Die Eigenkontrolle umfasst alle von den Anbietern getroffenen Maßnahmen, die dafür sorgen, dass die Produkte, für die sie zuständig sind, bei allen Produktions-, Verarbeitungs-, und Vertriebs-Etappen, folgende Vorschriften einhalten:

- die verordnungsrechtlichen Vorschriften für die Nahrungsmittelsicherheit
  - die verordnungsrechtlichen Vorschriften für die Qualität der Produkte, für die die Agentur zuständig ist;
  - die verordnungsrechtlichen Vorschriften für die Rückverfolgbarkeit und die Überwachung der tatsächlichen Einhaltung der Vorschriften.
- **Agentur:** Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
  - **Anpassung:** ein Messgerät wieder funktionsfähig machen für den beabsichtigten Gebrauch. Oft wird der Begriff Kalibrierung fälschlicherweise anstelle von Anpassung gebraucht. Im Rahmen der Validierung des Eigenkontrollsystems kann man anstatt das Messgerät anzupassen auch den gemessenen Wert jedesmal ändern, um einen systematischen Fehler auszugleichen.
  - **Überprüfung:** Bestätigung durch handfeste Beweise, dass die besonderen Anforderungen eingehalten werden.

#### 1. Abkürzungen

- **VO: Verordnung**
- **AFSCA (fr): FASNK (dt) Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette**
- **NC: Nicht-Konform**
- **AC: Korrekturmaßnahmen**
- **ME: Ministerieller Erlass**
- **KE: Königlicher Erlass**
- **BPH: Gute Hygienepaxis**

- **CCP: Kritischer Kontrollpunkt**
- **GMP: Good Manufacturing Practice**
- **HACCP: Hazard analysis and critical control point system**
- **NC: Nicht-konform**
- **NC A: Nicht-konform A**
- **NC B: Nicht-konform B**
- **OCI: Inspektions- und Zertifizierungsstelle**
- **PA: wichtiger Punkt**
- **SAC: Eigenkontrollsystem**

### **3. Betroffene Personen**

Jede Person, die eine Eigenkontrolle im Sektor Einzelhandel von Lebensmitteln ausübt.

#### IV. ÜBERBLICK

Identifizierung des Dokumentes	Abänderungen	Beleg	Angewendet seit dem
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 0 – 2007	erste Version des Dokumentes		20-10-2008
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 1 – 2007	Hinzufügung und Korrektur der Fragen	Neue Fragen + Korrektur einer Frage	17-02-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 2 – 2007	Hinzufügung neuer Fragen	Neue Fragen	01-08-2009
PB - FAQ(G-007) – REV 3	Hinzufügung und Verbesserung von Fragen	Hinzufügung und Verbesserung von Fragen	06-08-09
PB - FAQ(G-007) – REV 4	Verbesserung von Fragen	Verbesserung von Fragen	12-08-09
PB - FAQ(G-007) – REV 5	Neue Frage	Neue Frage	01-10-09
PB – FAQ (G-007) – REV 6	Neue Fragen	Neue Fragen	10-12-2010
PB – FAQ (G-007) – REV 7	Neue Fragen	Neue Fragen + Verbesserung der Fragen	25-02-2011
PB – FAQ (G-007) – REV 8	Neue Fragen	Neue Fragen	02-05-2011

Wenn es sich nicht um die erste Version des Dokumentes handelt, sind die Änderungen im Vergleich zur letzten Version in rot angegeben, damit sie leicht wiederzufinden sind. Die Hinzufügungen sind unterstrichen und die Streichung sind durchgestrichen.

#### IV. FRAGE/ANTWORT

→ **Audit**

1.

- **Frage**

Wie kontrolliert man die Unabhängigkeit eines internen Auditors im Verhältnis zur Tätigkeit, bei der ein Audit durchgeführt wird (basierend auf einem Organigramm)?

- **Antwort**

Ein Organigramm zu benutzen ist die einfachste Methode. Der externe Auditor kann den internen Auditor ebenfalls bitten, sich über diese Sache eine Meinung zu bilden.

2.

- **Frage**

Für die Dauer eines Audits spielt in einem Einzelhandel von Lebensmitteln der ausschließliche Verkauf (oder nicht) von vorverpackten Produkten eine Rolle. Wie sieht es aus für den Verkauf von Obst und Gemüse in dieser Hinsicht?

- **Antwort**

Im Rahmen der Festlegung der Dauer eines Audits können verarbeitetes Obst und Gemüse als verpacktes Produkt angesehen werden. In den Geschäften, die ausschließlich vorverpacktes Obst und Gemüse verkaufen, ist die Dauer eines Audits wie folgt festgelegt:

Fläche des Geschäftes	Dauer
> 1000 m <sup>2</sup>	6 St.
> 400 m <sup>2</sup> und 1000 m <sup>2</sup>	4 St.
>200m <sup>2</sup> und < 400 m <sup>2</sup>	2 St.
< 200 m <sup>2</sup>	2 St.

3.

- **Frage**

Muss ein Anbieter im Sektor Einzelhandel von Lebensmittel der FASNK seine nebensächlichen Tätigkeiten mitteilen wie Einzelhandel von Düngemitteln, Pestiziden, Samen, Futtermitteln für Haustiere<sup>#</sup>?

---

<sup>#</sup> Alle Tiere, die die Verbraucher besitzen unabhängig der Rasse ohne auf die Produktion von Lebensmitteln abzielen

- **Antwort**

Anbieter, deren Haupttätigkeit die Verteilung von Lebensmitteln an den Verbraucher ist, müssen der Agentur gegebenenfalls auch folgende Nebentätigkeiten mitteilen: Einzelhandel von Düngemitteln (=Düngemittel, Kultursubstrate und Bodenverbesserer), Pestiziden (phytopharmazeutische und agrochemische Produkte), Samen (= Samen und Vermehrungsmaterial), Futtermittel für Haustiere. Achtung diese Produkte müssen in nicht verpacktem Zustand verteilt werden.##

Wenn die Produkte verpackt sind, brauchen die Anbieter keine Erklärung der FASNK auszufüllen. Die FASNK sieht Anbieter, die als Haupttätigkeit Lebensmittel an den Verbraucher verteilen, als Anbieter an, die nebensächlich die Verteilung von Düngemitteln, Pestiziden, Samen, Futtermitteln für Tiere in verpackter Form garantieren. Die Zertifizierungsstellen, die die Audits der Eigenkontrollsysteme durchführen, müssen also darauf achten, dass diese Tätigkeiten in der Datenbank der Agentur eingetragen werden, wenn die Produkte nicht verpackt werden. Gegebenenfalls muss dies der FASNK gemeldet werden. Das Audit für die Eigenkontrolle kann nur „günstig“ für den Anbieter ausfallen, wenn diese Nebentätigkeiten (wenn dies verlangt wird) in der Datenbank der FASNK eingetragen worden sind.

---

## Achtung: Pestizide können nur im verpackten Zustand verteilt werden



Code Ort	Ort	Code Tätigkeit	Tätigkeit	Code Produkt	Produkt
11054000	Einzelhandel von Düngemitteln, Boden-Verbesserern, Kultursubstraten oder Klärschlamm	11084000	Einzelhandel von Düngemitteln, Bodenverbessern, Kultursubstraten und Klärschlamm	-	Kein spezifisches Produkt
12039100	Einzelhandel von phytopharmazeutischen und agrochemischen Produkten	12069100	Einzelhandel von phytopharmazeutischen und agrochemischen Produkten	-	Kein spezifisches Produkt
13058000	Einzelhandel von Samen und Vermehrungsmaterial	13078000	Einzelhandel von Samen und Vermehrungsmaterial	-	Kein spezifisches Produkt
17117000	Einzelhandel von Tierfutter	17087000	Einzelhandel von Tierfutter	44	Zusammengestellte Futtermittel für Tiere, die Lebensmittel erzeugen <sup>###</sup>
17117000	Einzelhandel von Tierfutter	17087000	Einzelhandel von Tierfutter	45	Zusammengestelltes Futtermittel für andere Tiere als Tiere, die Lebensmittel herstellen

<sup>###</sup> für diese Tätigkeit benötigen sie eine Genehmigung und sie fällt in den Anwendungsbereich des Handbuchs G-001

## 4.

• **Frage**

Wird für einen Anbieter, der über ein validiertes Eigenkontrollsystem für seine Haupttätigkeit im Einzelhandel verfügt, die Abgabe gesenkt, wenn sein validiertes Eigenkontrollsystem nicht alle sein Nebentätigkeiten im Einzelhandel von Düngemitteln, Pestiziden, Samen, Futtermitteln für Haustiere, abdeckt?

• **Antwort**

Die Abgabe wird nicht gesenkt, wenn das validierte Eigenkontrollsystem nicht für alle Tätigkeiten des Unternehmens gilt.

Wenn im Einzelhandel von Lebensmitteln Düngemittel, Pestizide, Samen, Futtermittel für Haustiere an Privatpersonen verkauft werden, kann die Zertifizierungsstelle ein Audit für diese zusätzlichen Tätigkeiten (maximal 20 % des Umsatzes) basierend auf der ISO Norm 22000 durchführen, da es noch kein gutgeheißenes Handbuch für diese Art Handel von der Agentur gibt.

Bis zum 31. Dezember 2011 können die für ein Audit (basierend auf dem Handbuch G-007) zugelassenen Zertifizierungsstellen auch ein Eigenkontrollsystem für den Einzelhandel von Lebensmitteln für Nebentätigkeiten (max. 20 % Umsatz) wie Düngemittel, Pestizide, Samen, Futtermittel für Haustiere validieren lassen. Das Audit muss günstig ausfallen und der Auditor kontrolliert folgende Punkte:

1. die Nebentätigkeiten sind der Agentur bekannt.
2. eine eingehende befriedigende Rückverfolgbarkeit dieser Produkte<sup>□</sup> wird durchgeführt.
3. das Kontaminationsrisiko, dass von diesen Produkten<sup>□</sup> ausgeht auf andere Lebensmittel wird für die Lagerung und den Verkauf eingedämmt.
4. Risiken einer Kreuzkontamination zwischen diesen Produkten<sup>□</sup> werden eingedämmt für die Lagerung und den Verkauf
5. die Verwaltung dieser Produkte<sup>□</sup> ermöglicht es, ihre Stabilität zu garantieren und gegebenenfalls

---

□ Düngemittel, Pestizide, Samen, Futtermittel für Haustiere

□ Düngemittel, Pestizide, Samen, Futtermittel für Haustiere

□ Düngemittel, Pestizide, Samen, Futtermittel für Haustiere

□ Düngemittel, Pestizide, Samen, Futtermittel für Haustiere



wie Einzelhandel von Düngemitteln, Pestiziden, Samen und Futtermitteln für Tiere ausübt.

G-907 „Virtuelle Leitlinien“ für den Einzelhandel von Düngemitteln, Pestiziden, Samen und Futtermitteln für Tiere im Sektor Einzelhandel von Lebensmitteln

Wird benutzt in der Anwendung BOOD wenn ein Anbieter des Sektors Einzelhandel von Lebensmitteln ebenfalls die nebensächliche Tätigkeit Einzelhandel von Düngemitteln, Pestiziden, Samen und Futtermitteln für Tiere ausübt und diese in BOOD registriert sind.

G-XXX-907 ;;'Virtuelle Leitlinien', die mit den Leitlinien G-007 und G-907 zusammengelegt werden: werden benutzt in der Anwendung BOOD wenn ein Anbieter des Sektors Einzelhandel von Lebensmitteln ebenfalls die nebensächliche Tätigkeit Einzelhandel von Düngemitteln, Pestiziden, Samen und Futtermitteln für Tiere ausübt und diese nebensächlichen Tätigkeiten nicht in der Anwendung BOOD registriert sind.

Die vorgesehene Dauer für ein Audit (basierend auf den Leitlinien G-007 oder GXXX-907) wird um min. 30 Minuten verlängert, wenn das Audit ebenfalls den Handel von Agrarlieferungen abdeckt.:gemeint sind Düngemittel, Pestizide, Samen und Futtermittel für Haustiere.

Die zugelassenen Zertifizierungsstellen für ein Audit basierend auf den Leitlinien G-007 sind zugelassen Audits basierend auf „G-907“ durchzuführen.

## 5.

- **Frage**

Muss eine „Abteilung Backwaren“ in kleinen und großen Supermärkten, kleinen Lebensmittelgeschäften, etc. spezifisch angegeben werden?

- **Antwort**

Das ist nicht notwendig, wenn eine Niederlassungseinheit sich auf den Verkauf von Backware und Konditoreiware an den Endverbraucher begrenzt oder auf das Aufbacken (mit evt.vorherigem Auftauen) von Back- und Konditoreiwaren, die irgendwoanders hergestellt werden und an den Endverbraucher verkauft werden. Das Audit dieser Tätigkeiten wird basierend auf den Leitlinien G-007 durchgeführt.

Die Niederlassung muss diese Tätigkeit angeben, wenn sie diese Back-Konditoreiwaren herstellt:

Ort: Bäckerei (Code 42535710) oder Bäckerei-Konditorei (Code 42545710)

Tätigkeit: Nicht ambulanter Einzelhandel von anderen spezifischen Lebensmittelprodukten, die vor Ort hergestellt werden (Code 42515703)

Das Audit der Tätigkeit wird in diesem Fall basierend auf den Leitlinien G-026 ausgeführt.

6.

- **Frage**

Muss die „Abteilung Metzgerei“ in kleinen und großen Supermärkten, kleinen Lebensmittelgeschäften etc. spezifisch angegeben werden?

- **Antwort**

Dies ist nicht notwendig, wenn die Niederlassungseinheit sich auf den Verkauf von vorverpacktem Fleisch begrenzt. Das Audit dieser Tätigkeiten wird mithilfe der Leitlinien G-007 durchgeführt. Diese Tätigkeit wird angegeben, wenn die Niederlassungseinheit über einen „Ort“ verfügt, an dem das Fleisch<sup>1</sup> behandelt wird:  
Ort: Einzelhandel von Fleisch und abgeleiteten Produkten (Code 42505200)

Tätigkeit: Nicht ambulanter Einzelhandel von Frischfleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischprodukten und Nebenprodukten tierischen Ursprungs für den menschlichen Verzehr (Code 42515200). Das Audit der Tätigkeit wird in diesem Fall basierend auf den Leitlinien G-003 ausgeführt.

7.

- **Frage**

Muss die „Fischabteilung“ in kleinen und großen Supermärkten, kleinen Lebensmittelgeschäften etc. spezifisch angegeben werden?

- **Antwort**

Es ist nicht notwendig, wenn die Niederlassung sich auf den Verkauf von Fischereierzeugnissen oder vorverpackten Aquakulturprodukten begrenzt. Das Audit dieser Tätigkeiten wird basierend auf den Leitlinien G-007 durchgeführt. Diese Tätigkeit wird angegeben, wenn die Niederlassung über einen „Ort“ verfügt, an dem die Fischereierzeugnisse oder Aquakulturerzeugnisse<sup>2</sup> behandelt werden:

---

<sup>1</sup> Frischfleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischprodukte und Nebenprodukte tierischen Ursprungs für den menschlichen Verzehr

<sup>2</sup> Frische Fischereierzeugnisse, zubereitete Fischereierzeugnisse, Krebs- und Weichtierzeugnisse, lebende Tunikata und lebende Meeresgastropode

Ort: Einzelhandel von Fischereierzeugnissen und Aquakulturen (Code 42505200)

Tätigkeit: Nicht ambulanter Einzelhandel von frischen Fischereierzeugnissen, zubereitete Fischereierzeugnisse, Krebs- und Weichtiererzeugnisse, lebende Tunikata und lebende Meerestropode. (Code 42515400).

Das Audit dieser Tätigkeit wird in diesem Fall basierend auf den Leitlinien G-007 durchgeführt, wenn die durchgeführten Tätigkeiten in den Anwendungsbereich dieser Leitlinien fallen.

8.

- Frage

Muss die „Traiteurabteilung“ in kleinen und großen Supermärkten, kleinen Lebensmittelgeschäften etc. spezifisch angegeben werden?

- Antwort

Das ist nicht notwendig, wenn die Niederlassung sich auf den Verkauf von vorverpackten „Traiteurprodukten“, die irgendwoanders hergestellt werden, beschränkt. Das Audit dieser Tätigkeiten wird basierend auf den Leitlinien G-007 durchgeführt. Wenn die Niederlassung „Traiteurprodukte“ vor Ort herstellt und diese Herstellung in einer Produktionsstätte einer Metzgerei der Niederlassung durchgeführt wird, in der Frischfleisch bearbeitet wird, ist eine spezifische Notifizierung nicht notwendig und das Audit der Tätigkeit der Herstellung von „Traiteurprodukten“ wird basierend auf den Leitlinien G-003 ausgeführt. Wenn die Niederlassung die „Traiteurprodukte“ vor Ort herstellt und diese Herstellung an einem „besonderen Ort“ durchgeführt wird, muss diese Tätigkeit angegeben werden:

Ort: Traiteur (Code 52135810)

Tätigkeit: Verkauf von Lebensmittelprodukten vom HORECA-Anbieter (Code 52015810)

Das Audit dieser Tätigkeit wird in diesem Fall basierend auf den Leitlinien G-023 durchgeführt.

9.

**Frage**

[Kann ein Fischhändler \(Einzelhandel\), der Fertiggerichte zubereitet das Handbuch für Metzgereien \(G-003\) verwenden, um ein Audit für diese Tätigkeit von einer Zertifizierungsstelle durchführen zu lassen?](#)

- Antwort

Nein, das Handbuch für Metzgereien kann nur von Anbietern benutzt werden, die eine Genehmigung als Metzger besitzen. Es besteht zur Zeit kein Handbuch für alle Tätigkeiten eines Fischhändlers, aber die Fischhändler, die sich darauf begrenzen Fisch auszunehmen und zu filetieren sind durch das Handbuch G-007 abgedeckt. Wenn sie Fertiggerichte zubereiten, können sie das Handbuch G-023 verwenden (Handbuch zur Umsetzung eines Eigenkontrollsystems im Horeca-Sektor).

**10.**

• **Frage**

Muss ein Einzelhandel von Lebensmitteln, welcher keine Lebensmittel vor Ort herstellt, (ausgenommen gebratene Hähnchen) diese spezifische Tätigkeit des Verkaufs von gebratenen Hähnchen mitteilen?

• **Antwort**

Nein, wenn die einzige Tätigkeit der Verarbeitung in der Herstellung von gebratenen Hähnchen besteht, ist es nicht notwendig diese spezifische Tätigkeit mitzuteilen. Für diese Herstellung kann ein Audit auf Basis des Handbuches G-007 durchgeführt werden.

→**Management**

**1.**

• **Frage**

Welches Handbuch muss für Tätigkeiten wie die Zubereitung von Lasagne benutzt werden: HORECA-Handbuch oder Handbuch G-007?

• **Antwort**

Diese Tätigkeit gehört zum Bereich Verarbeitung und wird daher nicht vom G-007 abgedeckt. Geschäfte, die solche Produkte herstellen, müssen das Handbuch HORECA benutzen, das die Tätigkeiten des Traiteurs abdeckt.

**2.**

• **Frage**

Reicht eine Temperaturkontrolle aus, wenn Produkte pro Produktpalette geliefert werden?

- **Antwort**

Normalerweise reicht eine Kontrolle pro Palette aus und man kann logischerweise annehmen, dass alle Produkte einer Palette eine identische Temperatur haben. Bei einer großen Palette ist eine Kontrolle an verschiedenen Stellen nützlich.

3.

- **Frage**

In den Richtlinien wird von einer Temperaturkontrolle gesprochen bei der Annahme von gekühlten oder tiefgekühlten Produkten und das Ergebnis dieser Kontrolle muss mitgeteilt und registriert werden...Der Lieferant kann die Kontrolle durchführen, wenn er im Eigenkontrollsystem des Geschäftes berücksichtigt wird. Wie werden Nachlieferungen kontrolliert und registriert? Was bedeutet „ein Lieferant, der vom Eigenkontrollsystem berücksichtigt wird“?

- **Antwort**

Wenn während Nachlieferungen kein Personalmitglied da ist, kann der Lieferant die Kontrollen selbst durchführen.

Der Lieferant, der Personalmitglied des Geschäftes oder der Kette ist, kann leicht für das Eigenkontrollsystem des Unternehmens berücksichtigt werden. Wenn es sich um einen Dritten handelt, müssen seine Verpflichtungen im Vertrag vorgesehen werden, seine Schulung überwacht werden und die Kontrolle seiner Tätigkeiten im Rahmen des Eigenkontrollsystems bei Audits z.B. überwacht werden.

Die Durchführung einer akkuraten Temperaturkontrolle, was die Nachlieferung betrifft, ist nicht ausreichend.

4.

- **Frage**

Wann handelt es sich um „Informationen von Belang“, was die Lieferanten betrifft? Reichen die Angaben, die auf einem Begleitschreiben stehen oder Angaben, die in bood-on-web stehen aus?

- **Antwort**

Es handelt sich um alle nötigen Informationen, um einen Lieferanten leicht und schnell zu identifizieren.

5.

- **Frage**

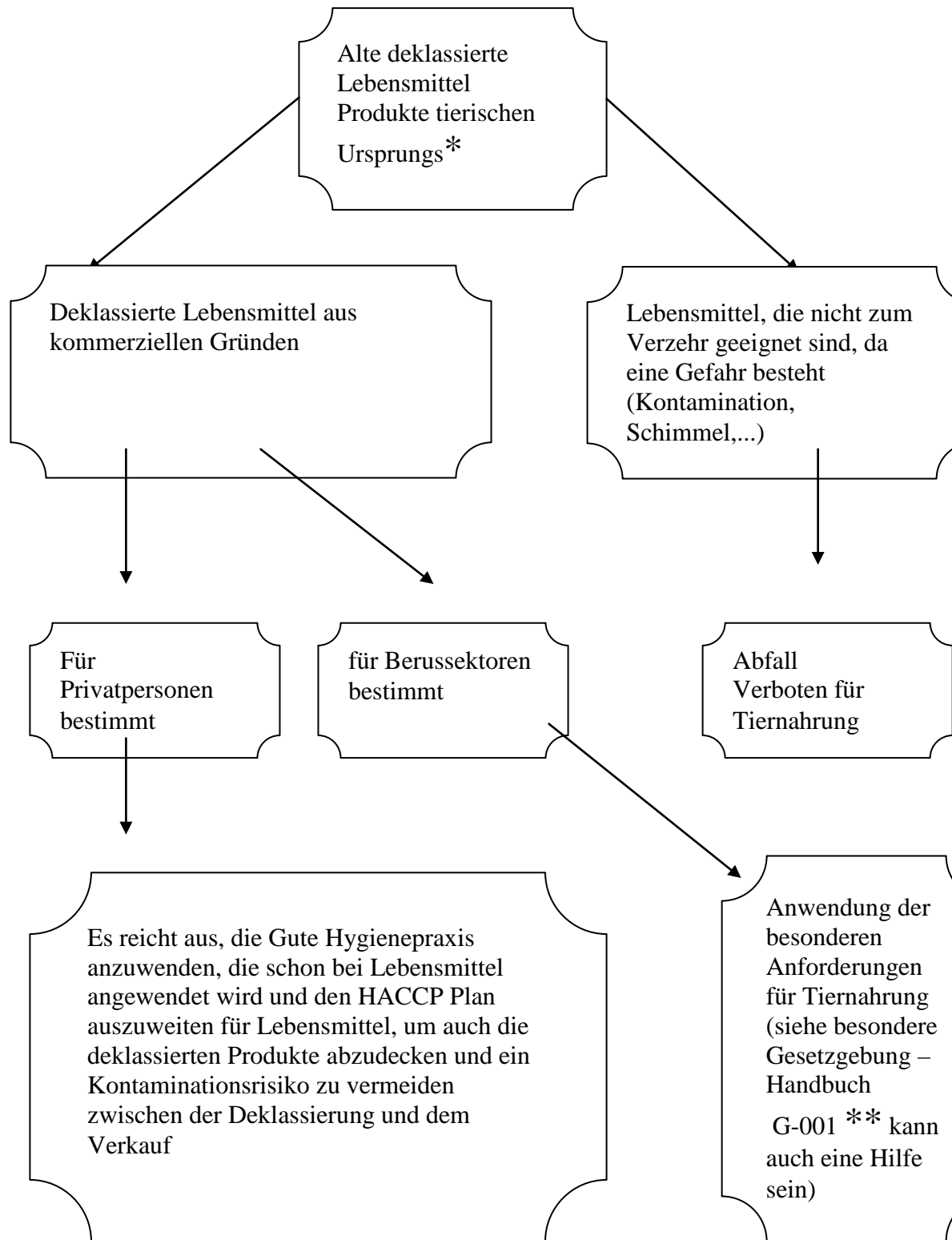
Unter welchen Bedingungen kann ein Anbieter der Verteilung (Bäcker, Metzger,...) seine deklassierten Produkte für die Tiernahrung liefern?

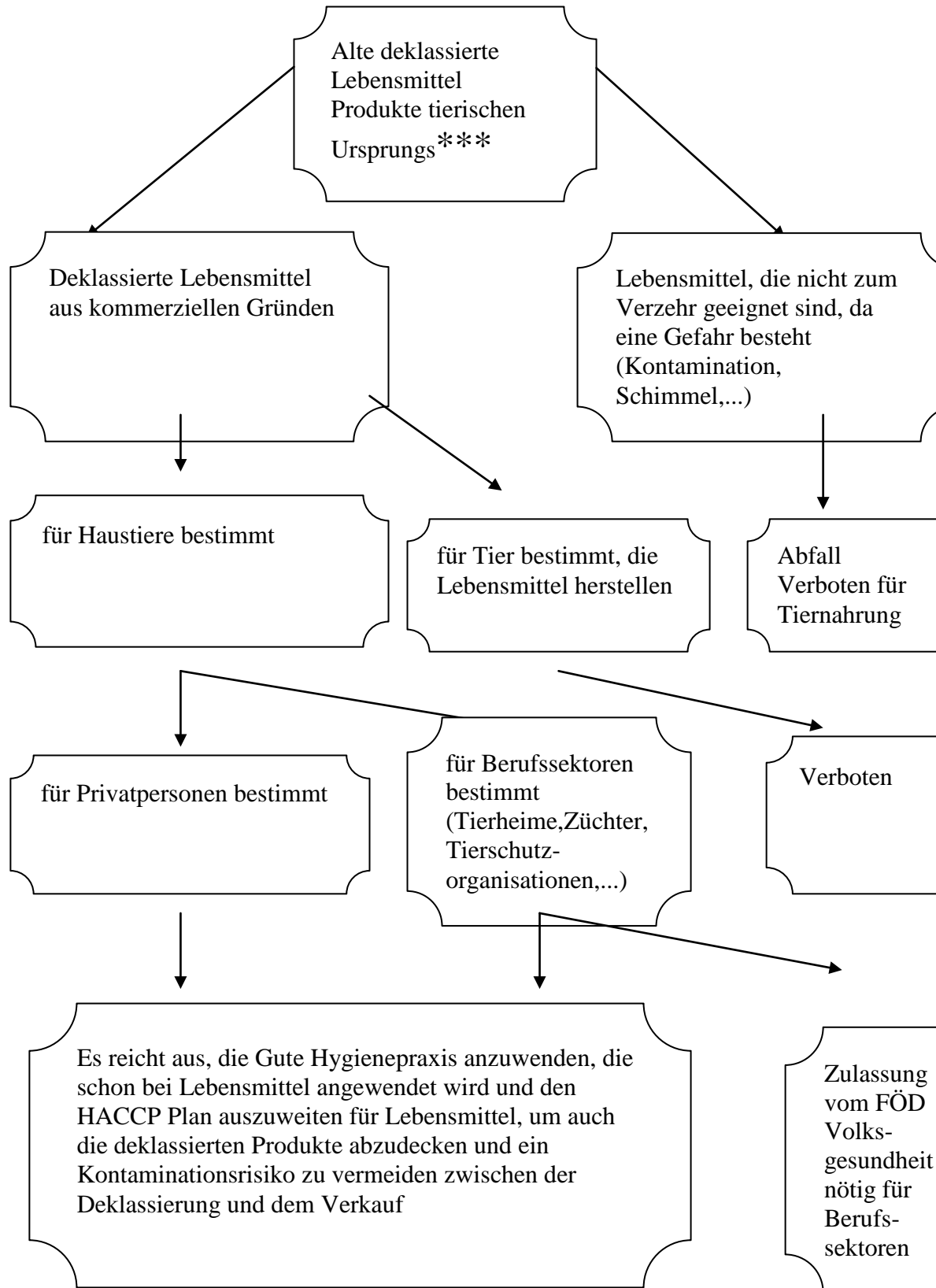
- **Antwort**

Der Anbieter im Sektor Verteilung, der seine deklassierten Produkte für Tierfütterung verwendet, muss zumindest bei der FASNK registriert sein.

Diese Anbieter müssen u.a. die Agentur darüber informieren, dass sie die besondere Tätigkeit des Verkaufs von deklassierten Produkten für Tierfütterung ausführen. Dazu benutzen sie das Formular, welches auf der Webseite der FASNK verfügbar ist. (<http://www.afsca.be/zulassungen/musterdesantragsformulars.asp>.) Der Tätigkeitscode ist 17017100.

Die untenstehenden Schemas können verwendet werden, um die Situation des Unternehmens im Bereich Tierfütterung zu ermitteln.





\* Brote, cakes, Backwaren, Teig,...

Diese Produkte werden nicht als Produkte tierischen Ursprungs angesehen wenn sie kein Fleisch, Fleischzubereitungen, Fisch, Krustentiere, Muscheln, Milch oder rohe Eier enthalten oder nicht mit diesen Erzeugnissen in Kontakt getreten sind. Wenn Milchprodukte (außer Rohmilch), Eiprodukte (außer rohe Eier), Gelatine oder Honig benutzt wurden als Zutaten zur Herstellung und wenn der Gesamtgehalt dieser Zutaten höher oder gleich ist im Vergleich zum Gesamtgehalt der anderen Zutaten, fallen diese Produkte in die Kategorie von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

\*\* Handbuch der Eigenkontrolle für Tierfutter

\*\*\* Fleisch, Fleischzubereitungen, Fleischprodukte, Fisch, Krustentiere, Muscheln, Honig, Milchprodukte, Eiprodukte,...

Achtung: diese oben genannten Regeln betreffen deklassierte Lebensmittel, die nicht besonders verarbeitet werden, um in die Tiernahrung zu gelangen.

6.

- **Frage**

Welche Etikettierungsregeln müssen deklassierte Nahrungsmittel (ausgenommen Fleisch und Fisch) einhalten, die dem Verbraucher zur Fütterung der Haustiere zur Verfügung gestellt werden?

- **Antwort**

Wenn die verkauften Mengen begrenzt sind auf < als 10 kg, beschränkt sich die Etikettierung auf:

Auf dem Etikett müssen folgende Angaben erscheinen :

- Begriff „Tierfutter“
- Name des Tierfutters (Name des Produktes)
- Das Nettogewicht,
- Losnummer, die z.B. das Verpackungsdatum sein kann
- Name des Verantwortlichen oder des Betriebes sowie die Adresse des Anbieters

Diese Informationen können dem Käufer ebenfalls über ein Plakat im Geschäft oder über ein Begleitdokument mitgeteilt werden.

7.

- **Frage**

Welche Etikettierungsregeln muss Fleisch und Fisch einhalten, das/der deklassiert wurde und dem Verbraucher zur Hunde und Katzenfütterung zur Verfügung gestellt wird?

- **Antwort**

Wenn die verkauften Mengen begrenzt sind auf < als 10 kg, beschränkt sich die Etikettierung auf:

Auf dem Etikett müssen folgende Angaben erscheinen :

- Begriff „Tierfutter“
- Art des Produktes und gegebenenfalls das Aufbewahrensverfahren
- Vermerk, dass das Produkt für Hunde und Katzen bestimmt ist
- Name des Futtermittels (Name des Produktes)
- Das Nettogewicht,
- Verbrauchsdatum
- Losnummer, die z.B. das Verpackungsdatum sein kann
- Name des Verantwortlichen oder des Betriebes sowie die Adresse des Anbieters

Die Produkte dürfen nicht verdorben sein und müssen immer in versiegelten Verpackungen verpackt werden, versehen mit einem Etikett welches die Produkte gegen Kontaminationen schützen.

→ **Rückverfolgbarkeit**

1.

- **Frage**

Ist es möglich, wenn kein Handbuch für Lagerräume besteht, das Eigenkontrollsystem der Verkaufsstellen (wenn sie über Verteilerzentren beliefert werden (von Dritten durchgeführt) und das System der Rückverfolgbarkeit vom System der Verteilerzentren berücksichtigt wird) validieren zu lassen ?

- **Antwort**

Wenn Produkte von einem Verteilerzentrum kommen, die von Dritten betrieben werden, hat dies keinen Einfluss auf das Geschäft, da es nicht verantwortlich ist für die Arbeitsweise des Verteilerzentrums (außer „Verwaltung der Lieferanten“). Das Geschäft muss über ein System der kompletten internen

Rückverfolgbarkeit verfügen und kann sich nicht auf das System der Rückverfolgbarkeit des Verteilerzentrums stützen, die von einem Dritten verwaltet wird.

2.

- **Frage**

Die Agentur geht davon aus, dass die Rückverfolgbarkeit zentral gewährleistet werden muss, wenn die Angaben für jeden Betriebssitz einsehbar sind und diese Angaben aus verschiedenen Niederlassungen fristgerecht registriert sind. Was bedeutet „Angaben, die von verschiedenen Niederlassungen kommen, werden fristgerecht registriert“?

- **Antwort**

In dieser Hinsicht muss man sich auf die Regeln der Rückverfolgbarkeit beziehen, die in der Gesetzgebung<sup>1,2</sup> angegeben werden und auf der Webseite<sup>3</sup> der Agentur einsehbar sind.

3.

- **Frage**

Die Agentur verlangt ein Ausgangsregister für Produkte einzurichten, die für andere Anbieter bestimmt sind. Werden alle Personen, die keine Endverbraucher sind, als „andere Anbieter“ angesehen?

- **Antwort**

Ja.

4.

- **Frage**

Gilt die interne Rückverfolgbarkeit im Rahmen dieses Handbuchs (G-007) nur für diejenigen, die Fische verarbeiten? Muss man sich für die anderen Tätigkeiten an die Regeln der anderen Handbücher halten?

- **Antwort**

---

1 Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette (<http://www.afsca.be/eigenkontrolle/basisgesetzgebung/>)

2 Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors, Art. 6

<sup>3</sup> <http://www.afsca.be/eigenkontrolle/basisgesetzgebung/>

Der Anbieter ist für die Verwaltung der internen Rückverfolgbarkeit verantwortlich. Er wählt eine interne Rückverfolgbarkeit aus, die für ihn am besten geeignet ist. Für Zubereitungen müssen mindestens Rezepte bestehen.

5.

- **Frage**

Können andere Angaben als die Losnummer benutzt werden, um die Rückverfolgbarkeit der Produkte zu gewährleisten?

- **Antwort**

Es müssen mehrere Angaben registriert werden im Rahmen der Rückverfolgbarkeit. Eine dieser Angaben ist die Identifizierung der Produkte mithilfe einer Losnummer oder auch mithilfe des Verbrauchsdatums.

→ **Produkte**

1.

- **Frage**

Das Handbuch G-007 beinhaltet ein Kapitel über die Etikettierung und das Schneiden von Produkten auf Anfrage. Wie kann praktisch die Verbraucherinformation über das Vorkommen von Allergenen geregelt werden für ein nicht verpacktes Produkt?

- **Antwort**

Der Anbieter hat in dieser Hinsicht eine große Handlungsfreiheit. Er könnte z.B. ein kleines Schild verwenden oder das Personal informiert den Verbraucher auf Anfrage. Wenn die Produkte ausgepackt sind, müssen die Informationen (z.B. Aufbewahrung der Etikette) aufbewahrt werden und das Personal muss sie wiederfinden können.

2.

- **Frage**

Fall von Wiederverpackung im Geschäft (Selbstbedienung vorverpackt): muss auf dem Etikett von Käse vermerkt sein, ob das Produkt Laktose enthält oder nicht?

- **Antwort**

Es gibt keine Verpflichtung, wenn der Käse aus den üblichen Bestandteilen besteht, die alle Käsesorten enthalten. Es

handelt sich um eine „Ausnahme“, die von der Gesetzgebung vorgesehen ist. (Art. 4, § 6, KE vom 13. September 1999).

**3.**

- **Frage**

Muss der Vermerk „gut durchgaren vor dem Verbrauch“ auf dem Etikett für Hackfleisch vermerkt sein?

- **Antwort**

Diese Etikettierung muss vorgesehen sein, wenn sie von der Gesetzgebung vorgesehen ist. (VO 2073/2005)

**4.**

- **Frage**

Muss das Aufzuchtgebiet angegeben werden für den Verkauf von Fischen aus Aquakulturen?

- **Antwort**

Das Aufzuchtgebiet muss angegeben werden, wie es die europäische Gesetzgebung (VO 104/2000 und 2065/2001) vorsieht. Für Zuchtprodukte muss der Mitgliedsstaat oder der Drittstaat von der Zucht angegeben werden, in dem die Endentwicklung des Produktes angegeben wird.

**5.**

- **Frage**

Muss der Vermerk „mit Süßstoff“ im selben Sichtfeld vermerkt sein wie die Beschreibung des Produktes?

- **Antwort**

Der Vermerk „mit Süßstoff“ muss im selben Sichtfeld vermerkt sein wie die Verkehrsbezeichnung (KE vom 13. September 1999)

**6.**

- **Frage**

Müssen Spezifizierungen angegeben werden für Produkte, die außerhalb der Produktionsstätte hergestellt werden? (Schneiden, saisonale Tätigkeiten)

- **Antwort**

Ja. Es handelt sich meistens um technische Merkblätter der Produkte.

7.

- **Frage**

Muss Hartkäse kühl (7°C) im Rahmen der Validierung des Eigenkontrollsystems und der guten Praxis aufbewahrt werden ?

- **Antwort**

Wenn die Hartkäseräder angeschnitten sind, müssen sie bei 7°C aufbewahrt werden. Die Hartkäseräder, die noch nicht angeschnitten oder angefangen wurden, müssen bei der in den „Produktmerkblättern“ des Herstellers vorgesehenen Temperatur aufbewahrt werden; Wenn keine Temperatur im „Merkblatt Produkte“ des Herstellers vorgesehen ist, können die Hartkäseräder bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.

8.

- **Frage**

Wann müssen Eier vom Markt genommen werden, wenn man das Legedatum nicht kennt ?

- **Antwort**

Wenn das Legedatum nicht auf der Verpackung vermerkt ist und der Anbieter keinen schriftlichen Beleg mit dem Legedatum hat, müssen die Eier 7 Tage vor dem auf der Verpackung vermerkten Haltbarkeitsdatum vom Markt genommen werden. Wenn das Legedatum auf der Verpackung vermerkt ist oder ,wenn dies nicht der Fall ist, wenn der Anbieter einen schriftlichen Beleg zum Legedatum hat, müssen die Eier spätestens 21 Tage nach dem Legedatum oder spätestens am auf der Verpackung vermerkten Haltbarkeitsdatum (wenn dieses Datum kürzer ist) vom Markt genommen werden

→ **Räume**

1.

- **Frage**

Müssen die Waschbecken in den Toiletten mit warmem und kaltem Wasser ausgestattet sein?

- **Antwort**

Nein, die Waschbecken in den Toiletten müssen mit -fließendem warmen Wasser **und/oder** kaltem Wasser ausgestattet sein

- mit flüssiger Seife aus einem Automaten
- mit einem System zur einmaligen Benutzung zum Händetrocknen
- einem Mülleimer

Achtung: Räume, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, müssen eine ausreichende Zahl an Becken besitzen, die logisch angebracht sind und zum Händewaschen dienen. Becken, die zum Händewaschen dienen, müssen mit fließendem Wasser, kalt und warm, sowie mit Material zur Reinigung und zum hygienischen Händetrocknen ausgestattet sein.

2.

- **Frage**

Dürfen die Toiletten einen Direktzugang zum Lagerraum von Lebensmitteln haben ?

- **Antwort**

Nein, aber eine Schleuse, eine Treppe, ein Flur reichen als Abtrennung aus.

- **Frage**

Müssen spezifische Umkleieräume bestehen in einer Niederlassung, die sich an der Wohnadresse des Anbieters befindet?

- **Antwort**

Nein, im privaten Wohnsitz des Anbieters kann der Umkleideraum akzeptiert werden unter der Bedingung, dass er keine Kontaminationsquelle für die Produktion darstellt.

→ **Ausrüstung**

1.

• **Frage**

Muss ein Thermometer, das nicht die korrekte Temperatur anzeigt (starke Abweichung) an eine spezialisierte Firma gesendet werden, die es wieder anpasst?

• **Antwort**

Solch ein Thermometer mit falscher Temperaturanzeige kann intern angepasst werden und muss nicht an eine spezialisierte Firma gesendet werden.

Wenn ein Thermometer nicht die korrekte Temperatur anzeigt und eine Anpassung nicht möglich ist, kann auch jedesmal der Messwert geändert werden bei der Temperaturablesung, um den systematischen Fehler auszugleichen. Der systematische Fehler in der Temperaturanzeige muss jedoch stabil oder gering sein (weniger als 1°C Abweichung).

Es darf kein maximaler systematischer Fehler, der akzeptabel ist, vorgesehen werden, wenn der systematische Fehler einen stabilen Wert hat.

2.

• **Frage**

Müssen die Anbieter eine spezifische Schneidemaschine für gekochte Fleischprodukte und rohe/fermentierte Fleischprodukte besitzen?

• **Antwort**

Nein, eine einzige Schneidemaschine ist ausreichend unter der Bedingung, dass die umgesetzten Verfahren eine regelmäßige Reinigung und Desinfizierung der Schneidemaschine vorsehen.