



**Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette**

**Häufig gestellte Fragen - Leitlinien für die Eigenkontrolle  
in Metzgereien**

**in Kraft ab dem : 02.10.09**

Verfasser: GD Kontrollpolitik	Validiert durch:	Kontrolliert durch das Sekretariat
Vincent Helbo Vicky Lefevre	Präsident der Pilotgruppe Eigenkontrolle P. Houbaert  Untertz.: Philippe Houbaert Datum:21-09-2009	Christelle Peeters
Untertz.: Vincent Helbo Datum: 17-09-2009	Generaldirektor Herman Diricks  Untertz.: Herman Diricks Datum :28-09-2009	Untertz. C. Peeters Datum:02-10-2009

## I. ZIELE UND ANWENDUNGSBEREICH

Dieses Dokument beinhaltet Fragen von Anbietern, Auditoren, usw. und Antworten zum sektoriellen Handbuch für die Eigenkontrolle Metzgereien und zur Anwendung der Eigenkontrolle im Sektor Metzgereien.

## II. NORMATIVE REFERENZEN

- 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. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
- Königlicher Erlass vom 9. Februar 1990 über die Kennzeichnung des Los zu der das Lebensmittel gehört (keine offizielle deutsche Übersetzung vorhanden)
- Königlicher Erlass vom 11. Mai 1992 über Materialien und Objekte, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen (keine offizielle deutsche Übersetzung vorhanden)
- Königlicher Erlass vom 8. Februar 1999 über den Handel und die Benutzung von Produkten, die zur Tierfütterung verwendet werden.
- Königlicher Erlass vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln
- Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über Eigenkontrolle, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette
- Ministerieller Erlass vom 22. Januar 2004 über Modalitäten zur Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette
- Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über Lockerungen der Modalitäten der Anw. der Eigenkontrolle u. der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors

- Königlicher Erlass vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen.

### III. BEGRIFFE, DEFINITIONEN UND BETROFFENE PERSONEN

#### 1. Begriffe und Definitionen

- **Handbuch** : Sektorielles Handbuch der Eigenkontrolle für Metzgereien

**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

#### 2. Abkürzungen

- **FASNK:** Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- **NC** : Nicht-Konform
- **AC:** Korrekturmaßnahmen
- **ME:** Ministerieller Erlass
- **KE:** Königlicher Erlass
- **BPH:** Gute Hygienepaxis
- **CCP:** Kritischer Kontrollpunkt
- **FIFO:** First In - First Out
- **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**
- **VO: Verordnung**
- **SAC: Eigenkontrollsystem**

### **3. Betroffene Personen**

Jede Person, die eine Eigenkontrolle in Sektor der Metzgereien ausübt.

#### IV. ÜBERBLICK

Identifizierung des Dokuments	Abänderungen	Beleg	Angewendet seit dem
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 0 – 2007	erste Version des Dokumentes		20-07-2007
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 1 – 2007	Hinzufügung von neuen Fragen	Neue Fragen	30-10-2008
PB 07 – FAQ (G-037) – REV 2 – 2009	Hinzufügung einer neuen Frage	Neue Frage	02-07-2009
<u>PB 07 – FAQ (G-037) – REV 3 – 2009</u>	<u>Hinzufügung einer neuen Frage</u>	<u>Neue Frage</u>	<u>02-10-2009</u>

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**

Ist es möglich, dass bei einer Metzgerei, die an eine zugelassene Niederlassung angeschlossen ist, gleichzeitig in den zwei Betriebseinheiten ein Audit durchgeführt wird?

- **Antwort**

Die zugelassenen Niederlassungen im Sektor Fleisch fallen nicht in den Anwendungsbereich des Handbuchs/der Leitlinien für Metzgereien (G-003) aber in den Anwendungsbereich anderer Handbücher (G-006, G-018, G-019). Wenn der Anbieter nur das Eigenkontrollsystem der Metzgerei überprüfen (validieren) lassen möchte, wird nur beim Teil des Unternehmens ein Audit durchgeführt, welches diese Tätigkeit ausführt und das nur basierend auf dem Handbuch G-003.

Wenn der Anbieter sein gesamtes Eigenkontrollsystem für die Metzgerei und den zugelassenen Teil validieren lassen möchte, muss im gesamten Betrieb ein Audit durchgeführt werden, für jeden Teil wird mit Hilfe des entsprechenden Handbuchs ein Audit durchgeführt.

Achtung: in den Zerlegebetrieben und den Schlachthöfen können nur Audits von offiziellen Tierärzten durchgeführt werden.

2.

- **Frage**

Welche Produkte darf ein Metzger verkaufen ohne andere Tätigkeiten wie „Einzelhandel (kein Wandergewerbe) von frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischprodukte und Nebenprodukte tierischen Ursprungs für den menschlichen Verzehr“ (Kode 42515200) anzugeben?

- **Antwort**

Wenn der Metzger als Haupttätigkeit frisches Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischprodukte und zubereitete Gerichte verkauft, muss er bei der Agentur keine andere Tätigkeit des Verkaufs von Lebensmitteln angeben. Der Metzger kann also in diesem Fall egal welche Lebensmittel verkaufen ohne bei der Agentur zusätzliche Tätigkeiten anzugeben. Die Angabe der Tätigkeit „Einzelhandel (kein Wandergewerbe) von frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischprodukte und Nebenprodukte tierischen Ursprungs für den menschlichen Verzehr“

reicht aus, um alle Lebensmittel verkaufen zu können. Darüber hinaus reicht eine Genehmigung als Metzgerei aus.

Das Audit wird in diesem Fall ausschließlich ausgehend vom Handbuch G-003 durchgeführt und die Länge des Audits wird nicht erhöht.

→**Management**

1.

- **Frage**

Reicht es aus Mitglied der Berufsvereinigung der Metzger zu sein und die „Boucherie belge“ zu lesen, um den Anforderungen in bezug auf Schulungen zu entsprechen? Oder muss man an Schulungen teilnehmen?

- **Antwort**

Das Personal muss geschult sein. Entweder nimmt es an Unterrichten in einem Schulungszentrum teil oder wird durch den Betreiber selbst geschult (Erklärungen),...

Wenn das Personal an Lehrangeboten außerhalb des Betriebs teilnimmt, müssen die Bescheinigungen aufbewahrt werden.

Wenn das Personal an internen Schulungen teilnimmt, muss das Datum der Schulung, die Art, und die Angaben der geschulten Personen angegeben werden.

Plakate und Hinweisschilder, die an die gute Hygienepraxis oder an die Herstellungsweise erinnern, können als Teil der Schulung angesehen werden.

2.

- **Frage**

Können die Dokumente wie z.B. das Beschwerdebuch, der Bekämpfungsplan von Ungeziefer, der Putz- und Desinfektionsplan elektronisch auf dem neuesten Stand gehalten werden?

- **Antwort**

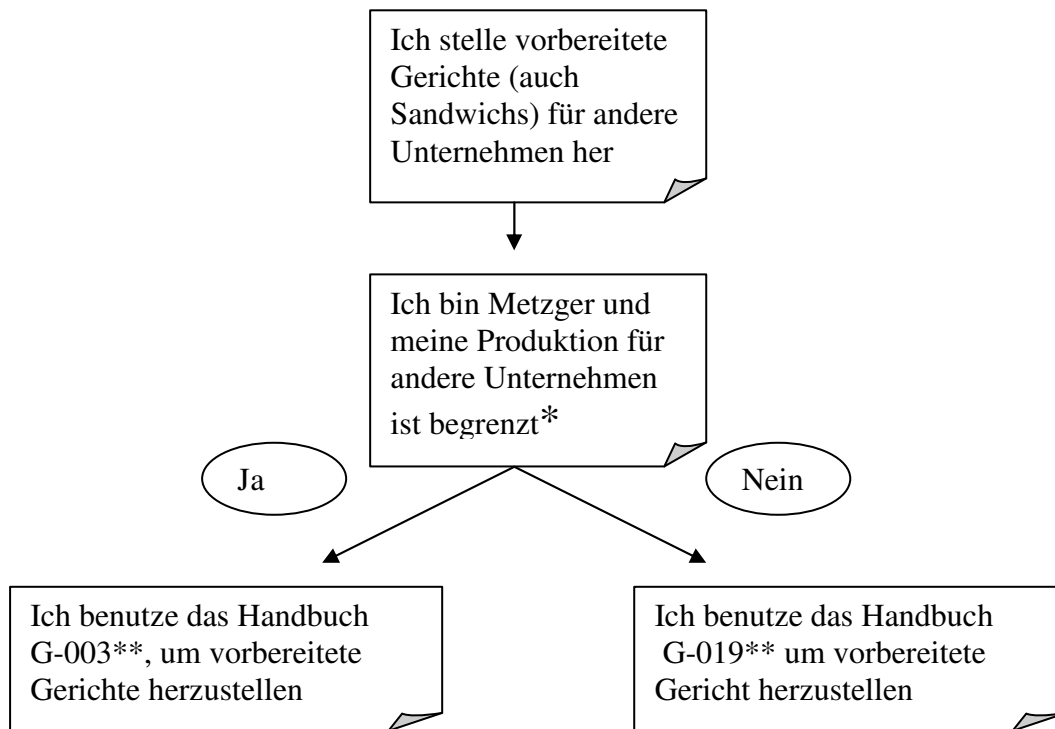
Ja, aber diese Dokumente müssen den Personen zur Verfügung stehen, die sie benutzen müssen (z.B. der Putz- und Desinfektionsplan muss den Personen zur Verfügung stehen, die putzen und desinfizieren).

3.

- **Frage**

Welches Handbuch/welche Leitlinien darf der Metzger benutzen, der vorbereitete Gerichte herstellt?

• **Antwort**



\* 1 ° Ich liefere jährlich nicht mehr als 30 %, in Gewicht ausgedrückt, meiner gesamten jährlichen Produktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, alle Produktionen miteinbegriffen, und mit maximal 800 kg pro Woche.

2° die belieferten Unternehmen befinden sich ausschließlich in einem Umkreis von 80 km.

3° darüber hinaus verfüge ich über ein System zur Registrierung, bei dem für jede Sendung das Lieferdatum, die Art, die Identifizierung, das Gewicht, die Seriennummer des Handelsbegleitdokumentes und der Name oder der Firmenname des belieferten Unternehmens angegeben wird.

\*\*

G-003: Handbuch für die Eigenkontrolle für Metzgerei

G-019: Handbuch für die Umsetzung eines Eigenkontrollsystems in den Sektoren Produktion von Lebensmitteln: Fleischprodukte, vorbereitete Gerichte, Salat, Naturdärme

4.

• **Frage**

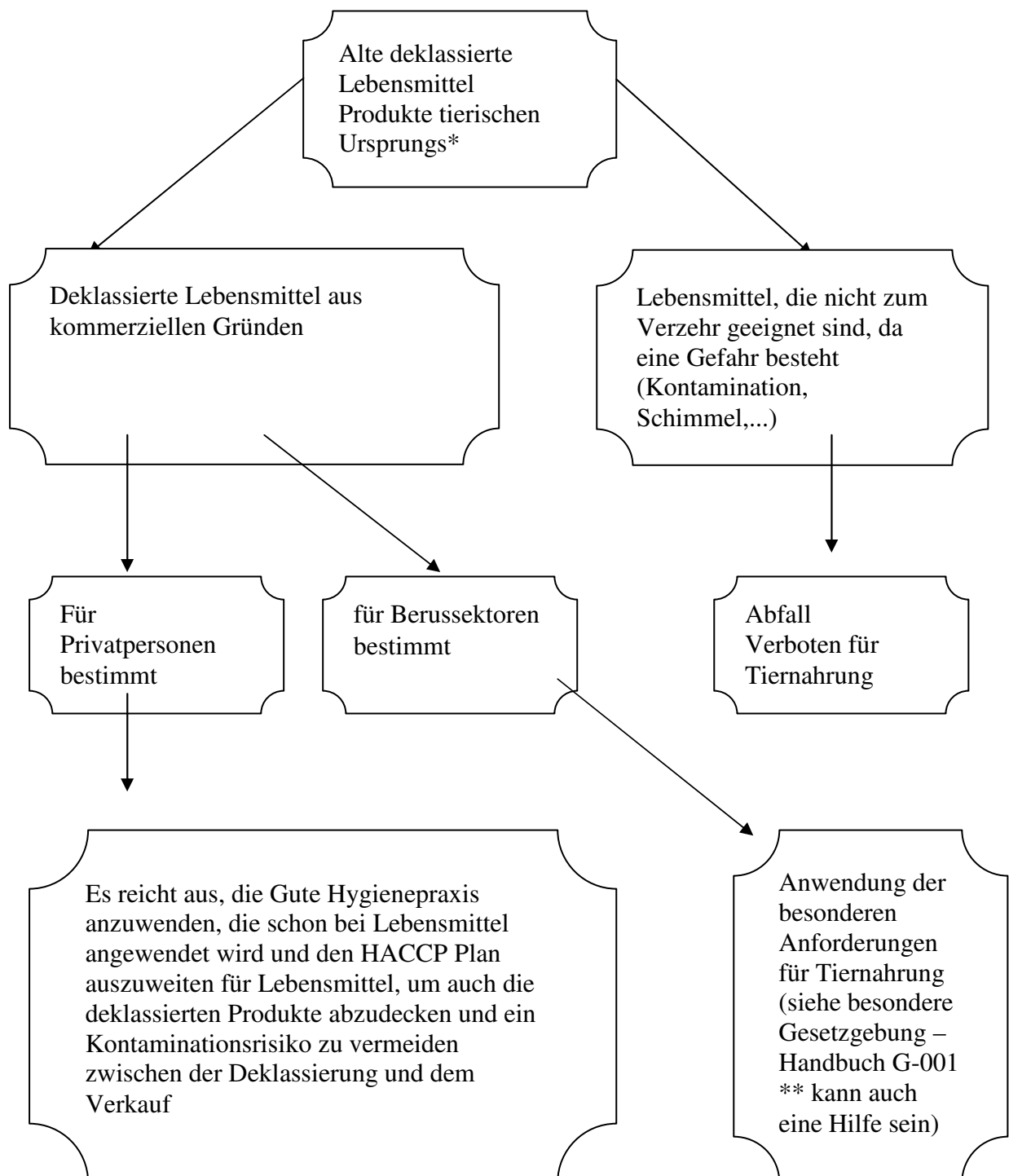
Unter welchen Bedingungen darf ein Anbieter im Sektor Verteilung (Bäcker, Metzger) seine deklassierten Produkte für Tierfütterung verwenden?

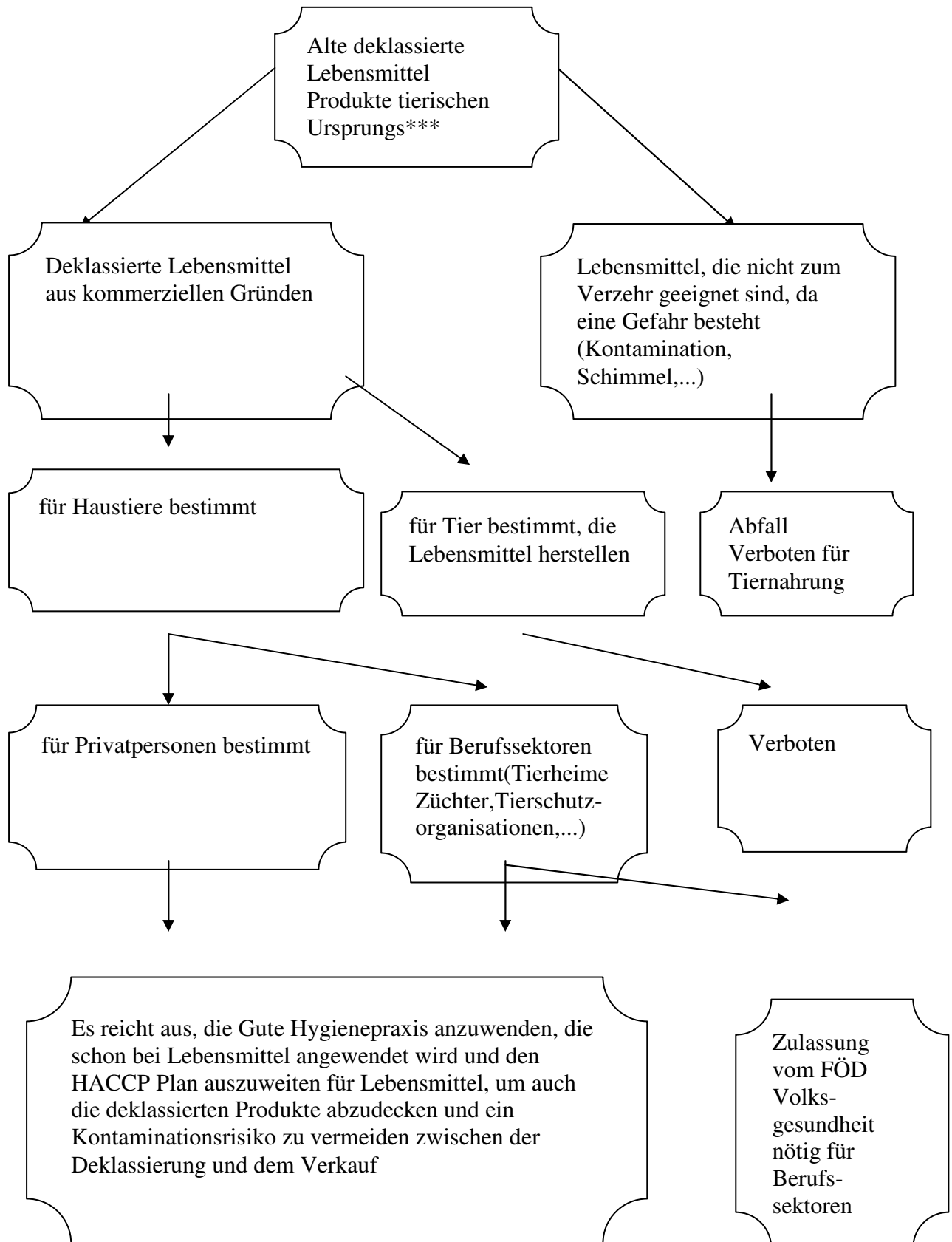
- **Antwort**

Der Anbieter im Sektor Verteilung, der seine deklassierten (=ausgemustert, aus dem Handel genommen) Produkte für die 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.

## 5.

- **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
- Name des Verantwortlichen oder des Betriebes sowie die Adresse des Anbieters

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

→**Rückverfolgbarkeit**

1.

- **Frage**

Muss in der Verteilung (Metzgerei) jedes Lebensmittel mit einer internen Referenz versehen sein, die es ermöglicht mit dem „Eingangsregister“ eine Verbindung herzustellen?

- **Antwort**

Produkte, die direkt für den Endverbraucher bestimmt sind, brauchen nur registriert zu werden, wenn sie ins Unternehmen eingehen.

Produkte mit einer verlängerten Haltbarkeit (Vakuumverpackt, tiefgekühlt, in definierter Atmosphäre) müssen zusätzlich auf der Verpackung eine Referenz bezüglich des Eingangsregisters haben oder das Verpackungsdatum (oder ein analoges System) angeben, damit der Ursprung des Produktes rückverfolgt werden kann.

Bei tiefgekühlten Produkten muss das Datum der Tiefkühlung auf der Verpackung vermerkt werden.

Bei in definierter Atmosphäre umhülltem oder tiefgekühltem Rindfleisch, muss auf der Verpackung die Referenznummer des Rindes (Sanitel Nummer) oder die Losnummer (z.B. beim Kauf von zerlegtem Fleisch) vermerkt werden. Ein gleichwertiges System, mit dem man zweifellos den Ursprung des betreffenden Rindfleisches rückverfolgen kann, (Wochenummer, Referenz im Eingangsregister,...) ist auch erlaubt. (siehe IV, 17 der Richtlinien für Metzgereien).

Für Produkte, die anderen Einzelhändler geliefert werden, muss eine Verbindung zwischen dem Eingangsregister und dem Ausgangsregister hergestellt werden und so muss eine interne Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden. Dennoch beeinflusst die Leistung, die das System der Rückverfolgbarkeit besitzt, in welchem Maße die Produkte evt. zurückgerufen werden.

Dennoch müssen für Produkte, die innerhalb des Unternehmens zubereitet/hergestellt werden (Metzgereien), mindestens Produktbeschreibungen (Rezepte mit den Inhaltsstoffen) bestehen. (siehe IV, 17 der Richtlinien für Metzgereien).

2.

- **Frage**

Müssen für Produkte, die im Unternehmen (Metzgerei) zubereitet werden und die direkt für den Endverbraucher bestimmt sind, auch Produktbeschreibungen (auf denen die Inhaltstoffe und die Losnummern der

verarbeiteten Inhaltsstoffe angegeben sind) erstellt werden, damit der Ursprung dieser Zutaten rückverfolgt werden kann?

- **Antwort**

Produktbeschreibungen (Rezepte) müssen erstellt werden (siehe V, 9 der Richtlinien für Metzgereien). Die Losnummern der Zutaten müssen nicht vermerkt werden, auch wenn dies eine Rückverfolgbarkeit natürlich erleichtert.

3.

- **Frage**

Muss die Nummer „AFSCA (FASNK)“ auf dem Transportdokument oder einer Rechnung vermerkt sein?

- **Antwort**

Auf den Dokumenten, die für die Rückverfolgbarkeit benutzt werden wie der Lieferschein, die Transportdokumente, die Rechnungen,... muss das Unternehmen der Nahrungsmittelkette, welches das Dokument erstellt hat, klar angegeben sein. Es ist nicht verpflichtend die Nummer der „AFSCA (FASNK)“ anzugeben. Es ist dennoch möglich, die Nummer AFSCA im Rahmen der Handelsbeziehungen mit seinem Lieferanten anzugeben, aber es ist keine gesetzliche Verpflichtung. Im Register IN/OUT muss jedoch nur eine Nummer des Lieferanten/Kunden angegeben werden (Zulassungsnummer, AFSCA (FASNK) oder Nummer ZDU ( Zentrale Datenbank der Unternehmen)).

4.

- **Frage**

Muss auf jedem Stück vakkumverpacktem Fleisch ein Etikett angebracht werden bevor es weiter verkauft wird oder reicht ein Etikett für die verschiedenen Stücke im Regal aus?

- **Antwort**

Jedes Stück muss mit einem Etikett versehen sein, da es im Falle einer Vermischung unmöglich ist die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Diese Anforderung ist im Handbuch vermerkt.

5.

- **Frage**

Müssen die Losnummern für die Rückverfolgbarkeit auf den Lieferelementen angegeben werden?

- **Antwort**

Die Rückverfolgbarkeit muss gewährleistet werden.  
Gemäß Königlichem Erlass vom 9. Februar 1990 müssen die Losnummern auf den Produkten vermerkt sein. (direkt Etikett und Verpackung). Für nicht verpackte Produkte können die Losnummern auch über ein Begleitdokument für den Handel angegeben werden. Gemäß KE vom 14. November 2003 muss das Eingangs- und Ausgangsregister nur eine Nummer für das Produkt enthalten (z.B. Losnummer, Haltbarkeitsgrenze). Es besteht jedoch keine gesetzliche Verpflichtung die Nummer auf den Handelsdokumenten anzugeben. Der Lieferant kann jedoch aus Handelsgründen verlangen diese Nummer anzugeben.

Achtung! Die Gesetzgebung erlaubt es unter einigen Bedingungen, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum oder die Haltbarkeitsgrenze die Losnummer sind. (siehe KE vom 9. Februar 1990).

Auch für Rinderfleisch (siehe [www.afsca.be](http://www.afsca.be)) gelten spezifische Regeln, was die Losnummern betrifft.

6.

- **Frage**

Können die Handelsdokumente für die Rückverfolgbarkeit von tierischen Nebenprodukten, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, im Eingangsregister aufbewahrt werden?

- **Antwort**

Es erscheint logischer sie im Ausgangsregister aufzubewahren. Sie im Eingangregister aufzubewahren ist jedoch nicht verboten. Die Hauptsache ist, sie einfach wiederfinden zu können.

→ **Produkte**

1.

- **Frage**

Muss ein Metzger, der selbst eine Gewürzmischung herstellt, die verschiedenen Lieferanten auf der Produktbeschreibung angeben oder reicht der Name des verwendeten Produkte aus (z.B. Pfeffer, Muskatnuss...)?

- **Antwort**

Ziel einer Produktbeschreibung ist es die Zusammensetzung des Produktes aufzuweisen und im Falle eines Problems die Rückverfolgbarkeit der Zutaten

zu sichern. Das interne System für die Rückverfolgbarkeit bleibt dem Anbieter überlassen. Den Namen der benutzten Zutaten in der Produktbeschreibung übernehmen in Verbindung mit der Einhaltung eines Eingangsregisters und der Einhaltung First In First Out Regel sichert ein interne Rückverfolgbarkeit, die schon als ausreichend angesehen werden kann. Wenn der Metzger jedoch ein noch höhere interne Rückverfolgbarkeit erreichen möchte, kann er alle Losnummern der benutzten Zutaten und die Produktionsdaten der Mischungen registrieren, jedes Mal wenn er eine Gewürzmischung herstellt.

**2.**

- **Frage**

Müssen die Produktbeschreibungen, die nicht beim Verkauf präsentiert werden (z.B. Produkte der Saison,...) getrennt voneinander aufbewahrt werden?

- **Antwort**

Dies wird nicht verlangt. Die Rezepte müssen jedoch „auf dem neuesten Stand“ gehalten werden und müssen dem entsprechen, was wirklich hergestellt wird. Die „Produktbeschreibungen“ müssen aktualisiert werden in dem man z.B. die Seriennummer angibt oder wann das Dokument erstellt wurde.

Die Beschreibungen müssen jedes Mal angepasst werden wenn ein Rezept ändert.. Ziel ist es, die Produktbeschreibungen so zu klassieren, dass die Produktbeschreibungen und die benutzten Produkte klar zu erkennen sind. Produktbeschreibungen von Zubereitungen, die nur während einigen Perioden des Jahres zubereitet werden, müssen nicht getrennt eingeordnet werden. Produktbeschreibungen, die nicht mehr benutzt werden, müssen jedoch nicht mehr eingeordnet werden.

**3.**

- **Frage**

Welche Etikette müssen die Salate tragen, die in kleinen Schlüsseln in der Theke ausliegen? Reicht der Vermerk des Mindesthaltbarkeitsdatums aus oder muss auch die Aufbewahrungstemperatur angegeben werden?

- **Antwort**

Wenn die Produkte alle verpackt sind, muss die Regelung zur Etikettierung eingehalten werden (KE vom 13. September 1999). Das Gleiche gilt, wenn Käufer selbst die verpackten Produkten aus dem Regal nehmen können.

Von dieser Regeln kann abgewichen werden, wenn Lebensmittel verpackt sind aus hygienischen Gründen oder – wenn sie vorbereitet sind für Stoßzeiten (z.B. Folien oder Plastikschaalen). Diese genannten Lebensmittel können jedoch auch lose verkauft werden und müssen alle

Informationen vermerkt haben, die im Prinzip auf dem Etikett vermerkt sein müssen, wenn sie gekauft werden. Es sollte jedoch immer das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden, um den Kunden zu informieren und zu vermeiden nicht mehr frische Produkte zu verbrauchen oder zum Verkauf anzubieten...Einige Beispiele: Lasagne in kleinen Schalen, die mit einer Plastikfolie abgedeckt sind, kleine Salatschalen,...

→ **Räume**

**1.**

• **Frage**

Muss der an die Metzgerei angeschlossene Zerlegebetrieb mit einem Kühlsystem ausgestattet sein, um eine Temperatur von 12 °C im Raum aufrecht zu erhalten?

• **Antwort**

Es ist keine Pflicht. Die maximal gesetzlich festgelegte Temperatur von Lebensmitteln, die durch den Zerlegebetrieb gehen, muss eingehalten werden.

**2.**

• **Frage**

Viele kleine Metzgereien besitzen aus Platzmangel keinen abgetrennten Raum, um zu pökeln und arbeiten mit einem Behälter, zum einlegen in eine Salzlake, den sie im Kühlschrank aufbewahren. Darf dieser verschlossene Behälter sich in einem abgetrennten Platz im Kühlschrank befinden?

• **Antwort**

Wenn die Metzgerei zu klein ist, um über einen abgetrennten Raum zu verfügen, in dem gepökelt werden kann, reicht es aus einen verschlossenen Behälter, der sich in einem abgetrennten Platz im Kühlschrank befindet, aufzubewahren wenn keine Gefahr einer Kreuzkontamination besteht.

**3.**

• **Frage**

Können Produkte zwischen zwei Produktionsstätten durch einen nicht überdachten Hof befördert werden?

Ziel ist es eine Kontamination der Produkte zu vermeiden. Das ist u.a. möglich wenn der Hof überdacht wird oder die Produkte abgedeckt werden, wenn sie durch den Hof befördert werden, wenn dieser nicht abgedeckt ist.

**4.**

- **Frage**

Wie viele Waschbecken müssen in einer Metzgerei vorhanden sein?

- **Antwort**

Die Spüle, das Händewaschen, das Waschen der Produkte (z.B. Obst und Gemüse) muss in verschiedenen Becken stattfinden oder das Waschen der Spüle, der Hände oder der Produkte muss in unterschiedlichen Zeitabständen stattfinden. Die Anzahl benötigter Becken hängt von der Größe der Metzgerei ab, der Personalanzahl, der Arbeitsorganisation und der durchgeführten Tätigkeiten innerhalb des Betriebs.

5.

- **Frage**

Kann ein beschädigter Boden mit Zement wieder repariert werden?

- **Antwort**

In Räumen darf nur Zement benutzt werden, der den Boden glatt, abwaschbar und nicht absorbierend (z.B. in der Produktionsstätte) macht. Klassischer Zement ist nicht brauchbar, da er Fette aufsaugt, der Boden schwer zu reinigen ist und der Staub schwer entfernbar ist. Wenn Zement benutzt wird, muss der Anbieter darauf achten, dass dieser die oben genannten Anforderungen einhält.

6.

- **Frage**

Dürfen Lampen ohne Sicherheitsschutz über Konserven oder luftdicht verpackten Lebensmitteln angebracht werden?

- **Antwort**

Es ist nicht verboten, aber es darf kein Kontaminationsrisiko bestehen, wenn die Lampen kaputt gehen.

→ **Ausrüstung**

1.

- **Frage**

Was müssen die Anbieter in der Verteilung (Metzgerei) machen, die keinen Ofen besitzen mit Temperaturanzeige, um die Kochzeit „gut durchgaren“ einzustellen? Stellt dies einen Kritischen Kontrollpunkt (CCP) für Unternehmen dar, die über „Lockerungen“ verfügen<sup>1</sup>?

- **Antwort**

Der Anbieter (Metzger) muss beweisen können, dass die Gefahr unter Kontrolle gebracht wurde. Er muss ein Überwachungssystem einsetzen, da er sonst nicht die Einhaltung der kritischen Grenzwerte garantieren kann. Bei Produkten, die auf Basis von pasteurisiertem oder hocherhitztem Fleisch (z.B. Pastete, gekochter Schinken) hergestellt wurden, muss die Temperatur

---

<sup>1</sup> Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 Lockerungen der Modalitäten der Anw. der Eigenkontrolle u. der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors

und die Zeit überwacht werden, um eine Pasteurisation (Hoherhitzung) zu gewährleisten. Diese Überwachung muss nicht unbedingt automatisiert sein.

2.

- **Frage**

Wenn Messgeräte und Überwachungsgeräte (z.B; Thermometer) überprüft und evt. angepasst werden, muss dann eine Registrierung vorgenommen werden?

- **Antwort**

Die Überprüfungen und Anpassungen müssen registriert werden.

3.

- **Frage**

Was sind die Anforderungen im Bereich Etikettierung und/oder Dokumentation von Materialien (wie Verpackungsmaterial, Behälter, Teller, Plastischalen,...), die mit in Metzgereien benutzten Lebensmitteln in Kontakt kommen?

Was ist zu tun mit dem Material, das schon gekauft wurde, aber nicht den Anforderungen entspricht?

- **Antwort**

Bei der Lieferung von Verpackungen und/oder Behältern müssen diese (genauso wie die Produkte) den Vermerk „für Lebensmittel geeignet“ oder „für Lebensmittelkontakt“ oder das Logo und wenn nötig besondere Gebrauchsanweisungen (VO 1935/2004, Art. 15;KE 11-05-2002, Art. 8) auf dem Etikett, auf der Verpackung oder auf dem Begleitdokument enthalten. Die Angaben zum Hersteller/Importeur/Verkäufer und Informationen, die nötig sind um die Rückverfolgbarkeit zu garantieren, müssen natürlich auch vermerkt sein. Eine Konformitätserklärung muss darüber hinaus auch pro Materialart ausgestellt werden. Diese muss nicht für jede Lieferung ausgestellt werden. Wenn alle Bedingungen (Produktionsverfahren, abgezielter Verbrauch, Rohstoffe) unverändert bleiben, kann eine Konformitätserklärung für eine gewisse Zeit (max. 5 Jahre) gültig bleiben, die von der Person, die diese ausstellt, festgelegt wird. Die Konformitätserklärung muss immer bei einer Kontrolle vorgezeigt werden.

Altes Material darf benutzt werden. Wenn dieses Material jedoch ein Risiko für die Gesundheit darstellt (z.B. Rostflecken), muss es durch neues Material ersetzt werden was den legalen Anforderungen entspricht in Sachen Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.

4.

- **Frage**

Muss der Metzger selbst jährlich seine Geräte zum Wiegen überprüfen?

- **Antwort**

Wenn es sich um eine Waage handelt, die nur zum wiegen von verkauften Produkten benutzt wird (um das Gewicht und den Preis zu ermitteln), spielt das keine Rolle auf Ebene der Volksgesundheit und die Agentur ist nicht zuständig.

Wenn es sich um eine Waage handelt, die z.B. benutzt wird, um Zutaten abzuwiegen, die nur in bestimmten Mengen den Lebensmitteln hinzugefügt werden können, muss mindestens eine Anpassung/Überprüfung einmal pro Jahr vorgenommen werden und diese Anpassung/Überprüfung muss registriert werden.

5.

- **Frage**

Sind Wiegemesser und Handsägen, die mit einer lackierten Griff aus Holz versehen sind, erlaubt?

- **Antwort**

Es gibt kein offizielles Verbot, aber alle Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln treten, müssen leicht zu unterhalten sein, abwaschbar, wasserundurchlässig, glatt und nicht toxisch sein. Holz, welches mit einem besonderen Lack versehen ist, der die Anforderungen erfüllt, ist geeignet. Der Gebrauch von Holz mit einem klassischen Lacküberzug ist nicht erlaubt, da klassischer Lack nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist und sich abblättern kann. Wenn lackiertes Material verwendet wird, muss der Anbieter nachweisen können, dass es die oben aufgeführten Anforderungen einhält.

6.

- **Frage**

Muss das Gerät mit dem die Salzlösung eingeführt wird, in einem gekühlten Raum aufbewahrt werden?

- **Antwort**

Die Temperatur, die das Produkt einhalten muss, muss eingehalten werden. (z.B. beim Schneiden von Frischfleisch).

7.

- **Frage**

Müssen die Feuchtigkeitsmesser (Hygrometer), Salzgehaltmesser, PH-Messer angepasst/überprüft werden?

- **Antwort**

Ja, diese Anforderung wird auch in den Leitlinien (Handbuch) erwähnt.

8.

- **Frage**

Wie können die Salzgehaltmesser/Dichtemesser überprüft/angepasst werden?

- **Antwort**

Gegebenenfalls müssen die Herstelleranweisungen befolgt werden. Die meisten Salzgehaltmesser/Dichtemesser können mithilfe von destilliertem Wasser bei einer angegebenen Temperatur (der Messwert hängt vom benutzten Maßstab der Ausrüstung ab). Wenn ein Fehler beim Messwert festgestellt wird, muss dieser Fehler entweder berücksichtigt werden (Salzgehaltmesser/Dichtemesser konnten nicht angepasst werden) oder die Ausrüstung muss angepasst werden in dem man sich auf die Gebrauchsanweisung bezieht (Salzgehaltmesser/Dichtemesser können angepasst werden).

Andere passende Hilfsmittel können auch benutzt werden.

9.

- **Frage**

Wie muss das Thermometer angepasst/überprüft werden?

- **Antwort**

Die Temperatur muss in kochendem Wasser (100°C) und einer Mischung aus Eis und Wasser (0°C) gemessen werden. Wenn ein Fehler beim Messwert festgestellt wird, muss entweder dieser Fehler berücksichtigt werden (Thermometer konnte nicht angepasst werden) oder das Thermometer muss angepasst werden, in dem man sich auf die Gebrauchsanweisung bezieht (Thermometer können angepasst werden). Andere geeignete Hilfsmittel können ebenfalls benutzt werden.

10.

- **Frage**

Wie kann der Ph-Messer überprüft/angepasst werden?

- **Antwort**

Die meisten Ph-Messer werden mit Standard-Auflösungen des bekannten PH geliefert. Der PH muss mittels dieser Auflösungen gemessen werden. Wenn ein Messfehler festgestellt wird, muss der PH-Messer angepasst werden, in dem man sich auf die Gebrauchsanweisung der Ausrüstung bezieht. Andere geeignete Hilfsmittel können auch benutzt werden.

11.

- **Frage**

Wie kann das Feuchtigkeitsmesser (Hygrometer) überprüft/angepasst werden?

- **Antwort**

Das Hygrometer sollte für zwei Feuchtigkeitswerte überprüft werden:

-das Hygrometer in einen luftdicht verschlossenen Plastikbeutel setzen mit einem Glas Wasser gesättigt mit Salz (d.h. es bleibt ungelöstes Salz im Wasser). Das Hygrometer während 8 Stunden bei 20 °C stabilisieren lassen. Es muss 75 % angeben.

-das Hygrometer in einen luftdicht verschlossenen Plastikbeutel setzen mit einem Glas Wasser gesättigt mit  $\text{CaCl}_2$ . Das Hygrometer während 8 Stunden bei 20 °C stabilisieren lassen. Es muss 30 % angeben.

-das Hygrometer in einen luftdicht verschlossenen Plastikbeutel setzen mit einem Beutel Siliziumgel. Das Hygrometer während 8 Stunden bei 20 °C stabilisieren lassen. Es muss 0% angeben. (wenn das Gerät bis 0% sinkt)

- das Hygrometer in einen luftdicht verschlossenen Plastikbeutel setzen mit einem Glas Wasser gesättigt mit  $\text{BaCl}_2$  (Achtung, toxische Substanz). Das Hygrometer während 8 Stunden bei 20 °C stabilisieren lassen. Es muss 90% angeben.

- das Hygrometer in einen luftdicht verschlossenen Plastikbeutel setzen mit einem Glas Wasser gesättigt mit  $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$  (Achtung, toxische Substanz). Das Hygrometer während 8 Stunden bei 20 °C stabilisieren lassen. Es muss 98% angeben.

-das Hygrometer in ein feuchtes Tuch während 30 Minuten einrollen bei 20 °C. Es muss 96 % angeben.

Wenn die erhaltenen Resultate nicht befriedigend sind, muss das Gerät (siehe Gebrauchsanweisung) angepasst werden und nochmals überprüft werden.

Andere geeignete Hilfsmittel können auch benutzt werden.

12.

- **Frage**

Muss der Hersteller eine Bescheinigung mitliefern, die besagt, dass das Thermometer des Gerätes den Normen entspricht beim Kauf eines neuen Heizluftdämpfers (steamer)?

- **Antwort**

Beim Kauf eines neuen Steamers muss man ein Dokument anfordern, das die Charakteristiken des gekauften Materials angibt. Der Käufer muss darauf achten, dass das Dokument auch die Charakteristiken des Thermometers angibt. Es gibt jedoch keine festgelegten Normen für die Qualität des Thermometers, der Käufer entscheidet ob die Ausrüstung für den beabsichtigten Gebrauch ausreicht und es ihm ermöglicht die Sicherheit seiner Produkte zu garantieren.

Achtung, eine Konformitätserklärung als Kontaktmaterial ist ebenfalls verpflichtend.

→ **Gute Praxis**

1.

- **Frage**

Reicht es aus, wenn die nicht konformen Produkte als Tierabfälle getrennt und identifiziert werden bis zur Abholung oder Rücknahme?

- **Antwort**

Ja, die nicht konformen Produkte müssen klar identifiziert und abgetrennt werden, damit kein missbräuchlicher Gebrauch möglich ist und damit ein Kontaminationsrisiko von anderen Produkten ausgeschlossen werden kann.

2.

- **Frage**

Müssen z.B. Geflügelfleisch und Fleisch anderer Tierarten getrennt werden? In welchem Maße muss diese Trennung durchgeführt werden?

- **Antwort**

Eine ausreichende Trennung ist eine gute Praxis Kreuzkontaminationen zu verringern zwischen Produkten, deren Bakterienanteil sehr unterschiedlich ist. Metzger, die die gute Hygienepraxis einhalten wollen, müssen diese Regel einhalten. Es gibt keine festgelegte Höhe/Breite für die Trennwand, sie muss geeignet sein, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

3.

- **Frage**

Dürfen Getränke und/oder Lebensmittel, die dem Personal gehören, sich im Kühlraum befinden?

- **Antwort**

Das ist akzeptabel, wenn sie klar von den anderen Produkten getrennt sind. Achtung, in den Zonen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden darf nicht getrunken und gegessen werden. (Wasser darf jedoch getrunken werden).

4.

- **Frage**

Müssen die elektrischen Fliegenfänger auch im Winter angebracht werden, wenn es keine Fliegen gibt?

- **Antwort**

Nein, wenn keine fliegenden Insekten da sind, muss das Gerät nicht angeschlossen sein. Das Gerät muss jedoch funktionsfähig sein.

5.

- **Frage**

Muss man über eine Schneidemaschine für rohe Produkte und über eine Schneidemaschine für gekochte Produkte verfügen?

- **Antwort**

Es ist keine Pflicht, aber Ziel ist es eine Kreuzkontamination zu verhindern. Wenn nacheinander rohe und gekochte Produkte geschnitten werden, erhöht man die Gefahr einer Kreuzkontamination. Mit verschiedenen Maschinen zu arbeiten ist also besser.

Die gleiche Überlegung gilt auch für andere Ausrüstungen.

6.

- **Frage**

Muss man eine Kopfbedeckung in der Betriebsstätte tragen?

- **Antwort**

Es ist keine gesetzliche Verpflichtung, aber es handelt sich um eine gute Praxis, um die Kontamination von Produkten zu vermeiden. Metzger, die die gute Praxis einhalten wollen, müssen diese Regel natürlich einhalten, da andere mögliche Lösungen schwer zu finden sind. Wenn jedoch alle Produkte vorverpackt sind, ist es nicht nötig.

8.

- **Frage**

Können verschiedene Sorten Frischfleisch auf einem Hackblock aus Holz geschnitten werden?

- **Antwort**

Die Benutzung eines Hackblocks aus Holz ist aus ergonomischen Gründen erlaubt. Es ist nicht verboten, Fleisch auf diesem Block zu schneiden, aber es ist dennoch nicht angeraten. Maßnahmen, um eine Kreuzkontamination zu verhindern, müssen auch auf dieser Ebene angewendet werden.

9.

- **Frage**

Müssen Produkte auf Fleischbasis und vorbereitete Gerichte im Kühlschrank getrennt voneinander aufbewahrt werden?

- **Antwort**

Ja, es handelt sich um eine gute Praxis, die Produktkontaminationen eingrenzen kann. Metzger, die die gute Praxis einhalten möchten, müssen natürlich auch diese Regel einhalten.

10.

- **Frage**

Dürfen Pflanzen und Blumen im Verkaufsraum stehen?

- **Antwort**

Sie sind in Betriebsstätten und Verkaufsräumen vor/hinter/auf der Theke verboten, da das Risiko einer Kreuzkontamination besteht. Sie sind jedoch im Verkaufsraum „Kundenecke“ erlaubt.

→**HACCP**

1.

- **Frage**

Kann ein Metzger, der Erfahrung besitzt, getrocknete handgemachte oder fermentierte handgemachte Produkte herstellen ohne ein Hygrometer und ein PH-Meter zu benutzen und kann sein Eigenkontrollsystem validiert werden?

- **Antwort**

Es handelt sich um eine Vorschrift, die im HACCP Plan des sektoriellen Handbuchs enthalten ist. Ziel für den Metzger ist es, die Gefahren, die während dem Produktionsverfahren bestehen, einzudämmen. Wenn der Metzger, der in Frage für die Lockerungen kommt, in einigen Fällen den HACCP Plan des sektoriellen Handbuchs nicht befolgt, muss er seinen

eigenen HACCP Plan entwickeln, anwenden und beweisen können, dass dieser die gleichen Garantien bringt auch ohne Hygrometer und PH-Messer.