



Handbuch Zulassung

Das „Handbuch Zulassung“ hat zum Ziel, die bereits vorhandenen Informationen zur Zulassung von Betrieben nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu bündeln. Fragen nach der Zulassung insbesondere handwerklich strukturierter Betriebe werden umfassend behandelt. Das Handbuch dient als Grundlage und Orientierungshilfe für einen bayernweit einheitlichen Vollzug.

Stand 02/2014

Inhalt:

Einleitung	- 3 -
Zulassungspflicht.....	- 6 -
Zusammenarbeit von Regierung und KVB	- 9 -
Anlage 1: Formblätter (FB) und Arbeitshilfen (AH)	- 12 -
Anlage 2: Fragen und Antworten sowie Anmerkungen zur Zulassung	- 32 -
Anlage 3: Prüflisten (für die Behörden).....	- 54 -
Prüfliste Raum Schlachtung	- 55 -
Prüfliste Hygiene Schwein / Rind Schlachtung	- 59 -
Prüfliste Tierschutz Schlachtung	- 62 -
Prüfliste Zerlegung	- 66 -
Prüfliste Verarbeitung	- 68 -
Prüfliste Hackfleisch / Separatorenfleisch.....	- 71 -
Prüfliste Betriebe zur Behandlung / Herstellung von Fischereierzeugnissen	- 74 -
Prüfliste Milch	- 77 -
Prüfliste Eierpackstellen (ohne weitere Behandlung von Eiern)	- 80 -
Prüfliste Eiaufschlagbetriebe bzw. Eiprodukte-Herstellung.....	- 82 -
Prüfliste Großküchen.....	- 85 -
Prüfliste Eigenkontrollen	- 90 -

Hinweis

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

Einleitung

Mit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets am 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmen, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandeln, bis auf wenige Ausnahmen zulassungspflichtig. Der Lebensmittelunternehmer hat die Zulassung eigenverantwortlich zu beantragen und die Anforderungen zu erfüllen. In der Praxis wird den Unternehmern sowohl von den Behörden vor Ort als auch seitens der Verbände Unterstützung angeboten.

Für die Frage nach der Zulassungspflicht eines Betriebs ist neben den Vertriebswegen die Definition für „Erzeugnisse tierischen Ursprungs“ entscheidend. So gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausdrücklich nicht für sog. zusammengesetzte Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten.

Zu den unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs gehört beispielsweise Frischei. Damit ist die Herstellung von Produkten unter Verwendung von Frischei grundsätzlich zulassungspflichtig. Werden jedoch Lebensmittel nicht-tierischen Ursprungs, wie zum Beispiel Back- und Konditoreiwaren, unter Verwendung von Frischei in einem Einzelhandelsbetrieb hergestellt und an Endverbraucher oder an andere Betriebe des Einzelhandels einschließlich eigener Filialen abgegeben, unterliegt die Tätigkeit nicht der Zulassungspflicht. Es handelt sich hierbei um eine „andere Einzelhandelstätigkeit“ im Sinne des Art. 4 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) 853/2004.

Die Zulassungspflicht für Schlachtbetriebe ist ein wichtiger Bestandteil des EU-Hygienepakets. Der EU-Gesetzgeber hat ausdrücklich alle selbstschlachtenden Betriebe - von dem saisonal schlachtenden Kleinbetrieb bis hin zum industriell ausgerichteten Großschlachthof - erfasst. Diese Zulassungspflicht wurde seitens der EU im Leitfa- den zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bekräftigt. Ausgenommen ist lediglich die Schlachtung kleiner Mengen Geflügel oder Hasentiere im landwirtschaftlichen Betrieb, d.h. jährlich nicht mehr als 10.000 Stück. 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 unterliegen nicht der Zulassungspflicht. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, sind jedoch zulassungspflichtig. Ausgenommen sind hiervon wiederum Betriebe mit einer nebensächlichen Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang (siehe auch unter FAQs).

Kleine handwerklich strukturierte Schlachtbetriebe führen in der Regel auch Tätigkeiten der Zerlegung und Verarbeitung durch. Sofern Zerlegung und Verarbeitung auf Einzelhandelsebene durchgeführt werden, ist eine Zulassung als Schlachtbetrieb, nicht jedoch als Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb erforderlich. Neben Betrieben mit Zulassung für alle Tätigkeiten gibt es somit auch Betriebe, die zugelassene Tätigkeiten sowie nicht zulassungspflichtige Einzelhandelstätigkeiten durchführen.

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

Um der Forderung nach Transparenz bei der flexiblen Auslegung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nachzukommen, sind eine gute Kommunikation und der kontinuierliche Abgleich der Rechtsinterpretation notwendig. Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV-LmH) in der jeweils aktuellen Fassung gibt der Verwaltung sach- und fachgerechte Praxisbeispiele an die Hand.

Die bayerischen Prüflisten, die den Behörden als Hilfe für die Besichtigung vor Ort zur Verfügung stehen, bieten Unterstützung für die systematische Prüfung aller relevanten Betriebsbereiche und geben Anregungen für Alternativlösungen. Neben den zulassungsrelevanten Bereichen sind Aspekte anderer Rechtsgebiete (Tierschutz, Tierseuchen) insoweit enthalten, wie es fachlich sinnvoll erscheint. Werden in diesen Bereichen Defizite im Betrieb festgestellt, ist die Behebung durch den Betrieb bzw. die Ahndung durch die Behörde unabhängig von dem Zulassungsverfahren voranzutreiben. Die Prüflisten decken das gesamte Spektrum vom Kleinbetrieb bis zum industriellen Großbetrieb ab. Für kleine handwerklich strukturierte Betriebe sind die Prüflisten - soweit erforderlich- in einem angemessenen Umfang zu berücksichtigen.

In dem vom Lebensmittelunternehmer auszufüllenden Betriebsspiegel (Bestandteil der Zulassungsunterlagen) werden wesentliche Betriebsangaben erfasst. Die Inhaber kleiner Betriebe sollten aber **ausdrücklich** darüber informiert werden, welche Daten für die Zulassung ihres Betriebs relevant sind.

Die Zulassung bezieht sich stets auf einen konkreten Betrieb, die relevanten Tierarten und Tätigkeiten. Die Ausfüllung rechtlicher Spielräume im Rahmen des Zulassungsverfahrens wird vollständig im verfügbaren Teil des Zulassungsbescheids aufgeführt.

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

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

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

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

Zulassungspflicht

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

Ausgenommen sind:

- Primärproduktion,
- Transporttätigkeiten,
- Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf
- Bestimmte Einzelhandelstätigkeiten:
 - Einzelhandelsbetriebe, die nicht mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von maximal 100 km liegen, abgeben
 - Einzelhandelstätigkeiten, die nur deshalb unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen, weil im Anhang III ausdrücklich angegeben ist, dass die jeweilige Anforderung auch für den Einzelhandel gilt.
 - Aufschlagen von Rohei zur Verarbeitung für Lebensmitteln nicht-tierischen Ursprungs (Backwaren) sofern keine Abgabe an zugelassene Betriebe erfolgt

sowie

- Herkunftsbetriebe, in denen Farmwild oder Laufvögel oder, unter außergewöhnlichen Bedingungen auch Bisons, am Herkunftsort geschlachtet 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

Zulassungspflichtige Tätigkeiten

Tätigkeit	Nicht zulassungspflichtig	Zulassungspflichtig
Schlachtung von Huftieren (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen, Einhufer)		X
Schlachten von Geflügel/Hasentieren außerhalb des landwirtschaftlichen Betriebs		X
Schlachtung von mehr als 10.000 Stück Hasentieren oder Geflügel im landwirtschaftlichen Betrieb		X
Zerlegen, Verarbeiten und Abgabe von mehr als einem Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln (LM) tierischen Ursprungs an eigene Filialen		X
Zerlegen, Verarbeiten und Abgabe von nicht mehr als einem Drittel der Herstellungsmenge an LM tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsbetriebe (EH) einschließlich eigener Filialen im Umkreis von nicht mehr als 100 km	X	
Zerlegen, Verarbeiten und Abgabe von mehr als einem Drittel der Herstellungsmenge an LM tierischen Ursprungs über ortsveränderliche und / oder nicht ständige Einrichtungen auf einem nahegelegenen Markt, weniger als ein Drittel über Filialen.	X	
Enthäuten, Zerlegen und Verarbeiten von Wild (auch kleiner Mengen bezogen vom Jäger) und Abgabe über Filialen oder an andere EH z. B. Gaststätten ¹		X
Enthäuten, Zerlegen und Verarbeiten von Wild, das in kleinen Mengen vom Jäger bezogen wird und Abgabe ausschließlich direkt an den Endverbraucher ¹	X	
Schlachten von nicht mehr als 10.000 Stück Hasentiere oder Geflügel pro Jahr im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb	X	

¹ Ausnahmen, die Jäger betreffen, siehe in Anlage 2 Ausführungen zu „Wild“

Fortsetzung Zulassungspflichtige Tätigkeiten

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

Zusammenarbeit von Regierung und KVB

Zuständigkeiten

Zulassungsbehörde ist nach § 1 Nr. 1 Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht-Ausführungsverordnung (AVLFM) die Regierung. Die Hygieneüberwachung zugelassener Betriebe wird von den Landratsämtern und kreisfreien Gemeinden durchgeführt (Art. 3 Abs. 2 sowie Art. 4 Abs. 1 Satz 3 Nr. 2 Buchstabe c Doppelbuchstabe aa Gesundheitsdienst- und Verbraucherschutzgesetz, GDVG). Die Überwachung der nicht zugelassenen (registrierten) Betriebe obliegt den Landratsämtern sowie den in § 5 AVLFM genannten kreisfreien Gemeinden.

Die zuständige Zulassungsbehörde hat bei der Besichtigung an Ort und Stelle nach Art. 3 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 854/2004 in Verbindung mit Art. 31 Abs. 2 Buchstabe b und c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu prüfen, ob der Betrieb die relevanten Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt. In der Regel führt die Regierung im Rahmen des Zulassungsverfahrens eine Betriebskontrolle durch. In Einzelfällen und nur unter Berücksichtigung einer aussagekräftigen Beurteilung der KVB über die Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen kann die Regierung von einer eigenen Betriebsbegehung absehen.

Bei der Beurteilung der Zulassungsvoraussetzungen eines Betriebs hat die zuständige Behörde tierärztliche Sachverständige hinzuzuziehen. Die Zuziehung weiterer, nicht-tierärztlicher Sachverständiger ist gemäß AVV Lebensmittelhygiene möglich.

Betriebskontrolle durch KVB

Nach Eingang und erster Prüfung leitet die Kreisverwaltungsbehörde (KVB), also Landratsamt bzw. kreisfreie Stadt, einen Zulassungsantrag umgehend der Regierung zu. Die Regierung prüft die Antragsunterlagen auf Vollständigkeit. Die KVB kontrolliert parallel die Erfüllung der **Zulassungsvoraussetzungen** vor Ort. Hierzu gehören Betriebsbesichtigung, Dokumentation und Bewertung der Ergebnisse. Prüflisten und Bericht über die Zulassungsfähigkeit sendet die KVB an die Regierung.

Die Betriebsbesichtigung konzentriert sich auf die zulassungsrelevanten Fragen. Werden anlässlich dieser Betriebsbesichtigung sonstige Mängel festgestellt, so überwacht die KVB die Mängelabstellung im Rahmen der laufenden Überwachung. 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 Vorschriften als dem Lebensmittelrecht (z. B. Tierschutzrecht, Tierische Nebenprodukte / Tierkörperbeseitigungsrecht) Anhaltspunkte für die potentielle Unzuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers ergeben. Die zuständige Behörde darf bei der Zuverlässigkeitsprüfung jedoch nur Gesetzesverstöße und sonstige Umstände berücksichtigen, die sich auf die Führung des konkreten Betriebes auswirken können. Allerdings werden solche Verstöße, die außerhalb der hygienerechtlichen 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

Die Zulassungsbehörde hat einen tierärztlichen Sachverständigen im Sinne der AVV Lebensmittelhygiene zuzuziehen. Der tierärztliche Sachverständige kann beispielsweise der Regierung oder einer KVB angehören. Die Zuziehung nicht-tierärztlicher Sachverständiger, wie zum Beispiel von Lebensmittelüberwachungsbeamten oder maschinentechnischen Sachverständigen, ist möglich.

Zulassungsunterlagen

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

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

In jedem Fall sind dem Antrag mindestens beizufügen:

- Betriebsspiegel mit relevanten Beiblättern gemäß Tier-LMHV
- Unterlagen mit Benennung der Raumnutzung. Für handwerklich strukturierte Betriebe ist anstelle eines maßstabsgetreuen Betriebsplans mit Material- und Personalfluss sowie Maschinenaufstellung eine Übersicht der jeweiligen Raumnutzung ausreichend (§ 9 Abs. 1 letzter Satz Tier-LMHV).
- Nachweis der Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers z. B. Führungszeugnis und / oder Auszug aus dem Gewerbezentralregister, und / oder Selbstauskunft (siehe Anlage). Welche(r) Nachweis(e) erbracht werden muss (müssen), liegt im Ermessen der jeweiligen Zulassungsbehörde.
- Ein Auszug aus dem Katasteramt ist für handwerklich strukturierte Betriebe nur im Ausnahmefall zu fordern.

Weitere Unterlagen

- Im Einzelfall können im Laufe des Zulassungsverfahrens weitere erforderliche Unterlagen durch die Behörden angefordert werden.
- Inhaber handwerklich strukturierter Betriebe sollten darauf hingewiesen werden, dass sie der Verpflichtung einer ausreichenden Eigenkontrolle und Dokumentation im Allgemeinen mit der, ggf. an den jeweiligen Betrieb angepassten, Anwendung branchenspezifischer Leitlinien nachkommen.

Zulassungsunterlagen

Folgende Unterlagen sind über die Kreisverwaltungsbehörde (KVB) bei der zuständigen Regierung einzureichen:

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

Absender(Firmenstempel/Firmenanschrift)

Über Landratsamt / Stadt

An die Regierung _____

Ort, Datum

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

Anlagen (Bitte Zutreffendes ankreuzen)

- Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)
- Beiblatt Fleisch Fisch Milch Eiprodukte
- Gelatine Kühllager Großküchen
- Kopie der Gewerbeanmeldung für Betriebsstätte
- Ggf. Handelsregisterauszug
- Betriebsplan* mit der jeweilige Raumnutzung (unterschrieben)
* nicht-handwerkliche Betriebe: Maßstabsgetreuer Betriebsplan mit Material- und Personalfluss sowie Maschinenaufstellung
- Selbstauskunft des Lebensmittelunternehmers (unterschrieben)

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Zulassung für meinen Betrieb / meine Betriebsstätte

Name: _____

Anschrift: _____

für die im Betriebsspiegel und den zugehörigen Beiblättern angegebenen Betriebsbereiche.

Mit freundlichen Grüßen

Ort, Datum

Unterschrift
vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
vertretungsberechtigte Person(en)

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 verantwortlichen
Lebensmittelunternehmers

Name, Vorname in Druckbuchstaben
(verantwortlicher Lebensmittelunter-
nehmer)

FB Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Betrieb, Name _____

Tel. / Fax / Mail / Internet _____

Baujahr / letzter Umbau _____

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

Registrier-Nr. _____
(soweit vorhanden)

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

Name, Vorname _____ Geboren am _____

Straße _____ PLZ, Ort _____

Tel. / Fax _____ Mail / Internet _____

Betriebsbereiche

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

Personal

	<u>Männlich</u>	<u>Weiblich</u>
Gesamtpersonal	_____	_____
davon im Produktionsbereich	_____	_____
Externes Personal (z. B. Reinigungskräfte)	_____	_____

Wasserversorgung

Öffentliche Wasserversorgung

Eigenwasserversorg. (Brunnen)

sauberes Meerwasser

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel ja

Fettabscheider ja

Sonstige: ja

<u>Ort, Datum</u>	<u>Unterschrift</u> Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)	<u>Name, Vorname in Druckbuchstaben</u> Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

FB Beiblatt Fleisch (zum Betriebsspiegel)

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

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

Betriebsbereiche

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

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von / bis)

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlachttage¹

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

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

Tierart¹	Anzahl Zerlegetage pro Woche¹	Gesamtmenge pro Woche¹
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

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

Tierart¹	Anzahl Herstellungstage pro Woche¹	Gesamtmenge pro Woche¹
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

Tierart¹	Anzahl Herstellungstage pro Woche¹	Gesamtmenge pro Woche¹
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

Tierart¹	Anzahl Herstellungstage pro Woche¹	Gesamtmenge pro Woche¹
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.4 Bereich Verarbeitung / Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial²

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

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Produkt	Menge in kg / Woche
Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
Brühwurst	
Kochwurst	

1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten (Angabe nur für Fettesammler erforderlich)

Beantragte Menge in kg pro Woche: _____

1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen in kg pro Woche

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

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

² Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

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

AH Schlachtbetriebe

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

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

1. Höchstzahl der Tiere pro Stunde für jede Schlachtlinie

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

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

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

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

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

FB Beiblatt Fischereierzeugnisse (zum Betriebsspiegel)

Betriebsarten

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

* Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister):

Betriebsbereiche für

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

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb von / bis:

1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische:

	in kg
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:

	in kg / Woche
Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

Arbeitsgänge (Zutreffendes ankreuzen)

- Ausnehmen ja
- Köpfen ja
- Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern ja
- Verpacken ja
- Kühlen ja
- Tiefgefrieren ja

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche

(Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. panierte Fischereierzeugnisse)

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	
Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	

Ort, Datum

Unterschrift

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Milch (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammlung von Milch ja

Lagerkapazität in kg _____

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

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

Verwendete Ausgangsmaterialien (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen)

Kuhmilch ja

Milch anderer Tierarten¹ ja: _____

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

Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs¹ ja: _____

Pflanzliche Lebensmittel ja: _____

¹) Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche (Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen)

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde ²
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

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

Ort, Datum

Unterschrift
 Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
 bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

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

FB Beiblatt Eiprodukte (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Gewinnung von Flüssigei ja

Herstellung von Eiprodukten ja

Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

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

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

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

FB Beiblatt Gelatine und Kollagen (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen ja

Herstellung von Gelatine ja

Menge in kg pro Woche: _____

Herstellung von Kollagen ja

Menge in kg pro Woche: _____

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

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

beantragt

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

1.2 Bereich Herstellung von Gelatine:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

1.3 Bereich Herstellung von Kollagen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

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

FB Beiblatt Kühllager (zum Betriebsspiegel)

1. Betriebsdaten

Grundrissplan ja (siehe Anlage) nein

Grundfläche des Betriebsgebäudes	Fläche gesamt	
Kühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Tiefkühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Lagerräume	Anzahl	Fläche gesamt
Kommissionierungsräume	Anzahl	Fläche gesamt
Personalräume	Anzahl	Fläche gesamt
Sonstige Räume	Anzahl	Fläche gesamt
Abfallsammelräume	Anzahl	Fläche gesamt
Palettenstellplätze	Anzahl	
Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge	Anzahl	

Schockfrostanlage ja nein

2. Art der Waren

Lebensmittel tierisch pflanzlich
 Arzneimittel Futtermittel Zusatzstoffe
 Chemikalien Sonstiges:

3. Tätigkeitsfelder:

Bezeichnung der jeweiligen Waren

Lagerung _____
 Kühlung _____
 Tiefkühlung _____
 Frosten _____
 Umpacken _____
 Verpacken _____
 Kommissionierung _____
 Transport _____
 Sonstiges _____

4. Fremdvermietung

Vermietung Stellplätze Anzahl der vermieteten Stellplätze _____
Vermietung Räume Anzahl der vermieteten Räume _____
Einlagerung durch Dritte ja nein

5. Fremdanmietung

Anmietung Stellplätze Anzahl der angemieteten Stellplätze _____
Anmietung Räume Anzahl der angemieteten Räume _____
Einlagerung durch Dritte ja nein

6. Allgemeine Vertriebswege

Regional Land National Innergemeinschaftlich Drittland

7. Rückverfolgbarkeitssystem

EDV Papierform
Daten vor Ort verfügbar ja nein

8. Lagermanagement

EDV Papierform
 Einlagerdatum abrufbar MHD abrufbar First in / First out - Verfahren

9. Regelmäßige Inventuren

ja, Zeitabstand der Inventuren: _____ nein

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

ja, Art und Zulassungs- / Registrierungsnummer: _____ nein

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

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

AH Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Produktionsverfahren

- Frischkost (Cook and Serve) ja
- Warmkost (Cook, Hold and Serve) ja
- Kühlkost (Cook and Chill) ja
- Tiefkühlkost (Cook and Freeze) ja
- Erhitzen (Regenerieren) ja

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

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

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

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

	Portionen pro Woche
Feinkostsalate	
Suppen / Eintöpfe	
Fertiggerichte (roh), z. B. kalte Platten	
Fertiggerichte (gegart)	
Desserts/ Feinbackwaren	
<i>Gesamtmenge Portionen</i>	

Ort, Datum

Unterschrift

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Veterinäramt: _____

An die Regierung: _____

Prüfprotokoll mit Bewertung
hinsichtlich der Zulassungsfähigkeit nach der 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 amtlicher Tierarzt: _____

vorgegebene Kontrollfrequenz Veterinäramt: _____

5. bereits vorhandene Genehmigungen / Auflagen (sofern Tätigkeiten bereits ausgeübt werden, z.B. Abgabe von SRM-enthaltenden Köpfen an Zerlegungsbetrieb):

6. Mängelbericht

siehe Beiblatt bzw. beigefügte Prüflisten

7. Im Zulassungsbescheid zu berücksichtigende Genehmigungen / „Ersatzlösungen“

nach VO (EG) Nr. 852/2004 und VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anlage 1 AVV LmH

Stichwort	Fundstelle	Text

8. Ergebnis und Empfehlung:

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

Begründung:

Ort, Datum

Unterschrift
Amtstierärztin/Amtstierarzt

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Amtstierärztin/Amtstierarzt

Fragen und Antworten sowie Anmerkungen zur Zulassung

Im Katalog sind Fragen *kursiv* gedruckt.

Inhaltsverzeichnis:

Abwasserentsorgungsplan	- 33 -
Anwendung der Auslegungshinweise.....	- 33 -
Betriebsübergreifende Nutzung von Räumen.....	- 33 -
Catering / Caterer.....	- 33 -
Cash and Carry / C & C Märkte.....	- 33 -
Drittelregelung.....	- 34 -
Eiaufschlagbetriebe.....	- 35 -
Eierpackstellen.....	- 36 -
Eigenkontrollen und Dokumentation.....	- 36 -
Einzelhandel.....	- 37 -
Einraum-Metzgereien	- 38 -
Endverbraucher.....	- 39 -
Farmwild	- 39 -
Fische und Fischereierzeugnisse.....	- 40 -
Getrennte Produktions- und Verkaufsräume	- 41 -
Großküchen / Gemeinschaftsverpflegung	- 42 -
Hackfleisch	- 42 -
Handwaschvorrichtung.....	- 43 -
„Hofquerung“	- 43 -
Hygieneschleuse	- 43 -
Identitätskennzeichen.....	- 44 -
Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereiche - Personalwege ..	- 44 -
Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereiche - Warenlager	- 44 -
Kühlraum	- 45 -
Messerdesinfektion	- 45 -
Prüfliste Tierschutz Schlachtung	- 46 -
Räumliche und zeitliche Trennung - Rinder	- 46 -
Registrierungspflichtige Tätigkeiten in zugelassenen Betrieben.....	- 47 -
Retouren	- 47 -
Strauße	- 48 -
Türen mit Öffnung nach außen.....	- 48 -
Treiben von Tieren	- 49 -
Waschplatz	- 49 -
Wild, freilebend.....	- 49 -
Zulassung der Schlachtung.....	- 53 -

Abwasserentsorgungsplan

Ist eine bauliche Abflussregelung erforderlich?

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

Anwendung der Auslegungshinweise

§ 2 Abs. 4 Satz 1 der AVV LmH: Die Auslegungshinweise nach Anlage 1 der AVV LmH sind bei der Besichtigung an Ort und Stelle einzubeziehen und **soweit angemessen**, bei der Prüfung der Zulassungsfähigkeit zu berücksichtigen. Über die Angemessenheit entscheidet der Sachverständige. Viele Auslegungshinweise sind mit Beispielen erläutert. Anstelle der genannten Beispiele kann auch eine andere Lösung ausreichend sein (vgl. abgeschrägte Fenstersimse).

Betriebsübergreifende Nutzung von Räumen

Mehrere Betriebe auf einem Grundstück können bestimmte für einen Lebensmittelbetrieb erforderliche Räume (Sozialräume, Toiletten, Umkleiden, Lager für andere Stoffe als Lebensmittel, Verladeeinrichtungen, Kühlaggregate, Wasserversorgungsanlage etc.) gemeinsam nutzen, sofern die spezifischen Anforderungen erfüllt sind und sich hieraus kein Kontaminationsrisiko ergibt.

Catering / Caterer

Catering im Sinne der Bereitstellung und Abgabe von Speisen und Getränken an Endverbraucher an anderen Orten als der Herstellung und unter der durchgängigen Verantwortung desselben Lebensmittelunternehmers stellt eine Form des Einzelhandels dar. Eine solche Tätigkeit ist nicht zulassungspflichtig. Siehe auch unter „Einzelhandel“ bzw. unter „Großküchen“.

Cash and Carry / C & C Märkte

Auch für sog. C & C Märkte gilt, dass Tätigkeiten, die über die Lagerung und den Transport hinausgehen, der Zulassungspflicht unterliegen. Zulassungspflichtige Tätigkeiten sind z.B.:

- Küchenfertiges Zerlegen von frischem Fleisch oder Herstellung, Neuumhüllen oder Verpacken von Fleischzubereitungen, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen
- Filettieren oder Verarbeiten (Räuchern, Garen etc.) frischer Fische
- Einfrieren, Tiefgefrieren, Auftauen, Umhüllen und Wiederumhüllen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, für die im Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Kriterien festgelegt sind
- Zerteilen und Neuumhüllen von Käse

Keine Zulassung ist für das „Durchhandeln“ (Aufteilen, Neuzusammenstellen, Kühl lagern) von Lebensmitteln nötig, wenn diese dabei weder in ihrer Art noch in ihrer Zusammensetzung noch hinsichtlich ihrer Umhüllung / Verpackung irgendeine Veränderung erfahren. Zugelassene Kühllhäuser dürfen Lebensmittel tierischen Ursprungs sowohl an zugelassene als auch an registrierte Betriebe liefern. Registrierte Kühllhäuser dürfen dagegen ausschließlich den Bedarf registrierter, d.h. den von Betrieben des Einzelhandels decken; an zugelassene Betriebe dürfen sie keine Lebensmittel tierischen Ursprungs abgeben. Dies gilt auch, wenn sie diese Lebensmittel zuvor aus zugelassenen Betrieben erhalten haben.

Drittelregelung

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

Wie wird bestimmt, ob mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Lebensmitteleunternehmen abgegeben wird?

Im Regelfall wird bereits eine grobe Abschätzung erkennen lassen, ob deutlich mehr oder deutlich weniger als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels abgegeben wird. Genaue Berechnungen sind dann nicht erforderlich.

„Herstellen“ umfasst gemäß § 3 Nr. 2 LFGB das Gewinnen, einschließlich Schlachten oder Erlegen lebender Tiere, deren Fleisch zum Lebensmittel bestimmt ist, das Herstellen, das Zubereiten, das Be- und Verarbeiten und das Mischen. Die Herstellungs-

menge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist damit nicht nur auf selbst produzierte Ware begrenzt. Zur Zulassungspflicht bzw. zur Anwendung der Drittelregelung bei Fischern / Teichwirten siehe Seite 40.

Als grobe Schätzung kann zum Beispiel ein Metzger den Umsatz (Jahresmittel) des Ladengeschäfts seiner Metzgerei mit dem Umsatz der Filialen vergleichen. Der Lebensmittelunternehmer ist nicht verpflichtet, die Umsätze der Zulassungsbehörde mitzuteilen. Die Entscheidung, ob die Abgabe an andere Einzelhandelsbetriebe mehr oder weniger als ein Drittel der Herstellungsmenge beträgt, liegt beim Lebensmittelunternehmer.

Die Behörde prüft im Regelfall die Entscheidung des Lebensmittelunternehmers nur auf Plausibilität. Ggf. kann anhand der Dokumente zur Rückverfolgbarkeit eine eingehendere Überprüfung erfolgen. Aber auch dabei wird man sich i. d. R. auf einen kurzen exemplarischen Zeitraum (z. B. eine Woche) beschränken.

Die Abgabe aus dem Ladengeschäft an andere Betriebe muss bei der „Drittelregelung“ berücksichtigt werden. Der Lebensmittelunternehmer ist jedoch nicht verpflichtet, sich bei allen Einkäufen im Ladengeschäft der Metzgerei aktiv zu informieren, ob der Kunde als Endverbraucher oder als Lebensmittelunternehmer den Einkauf tätigt.

Grundsätzlich darf eine zulassungspflichtige Tätigkeit erst nach Erhalt der Zulassung ausgeführt werden. „Das Drittel“ darf also erst überschritten werden, wenn die Zulassung vorhanden ist. Im Gegensatz dazu kann die Zulassung bereits beantragt und erteilt werden, wenn „das Drittel“ noch nicht überschritten ist. Die Entscheidung, wann die Zulassung für mögliche Geschäftserweiterungen beantragt wird, liegt beim Lebensmittelunternehmer. Ebenso ist eine Zulassung nicht unter Verweis auf Art. 1 Abs. 5 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu verweigern.

Eiaufschlagbetriebe

Eiaufschlagbetriebe unterliegen grundsätzlich Art. 1 Abs. 1 sowie Art. 4 Abs. 2 (Ei wird behandelt) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Damit sind Eiaufschlagbetriebe zulassungspflichtig. Ausgenommen sind jedoch nach Art. 4 Absatz 2 der o. g. Verordnung andere Einzelhandelstätigkeiten als die, die gemäß Art. 1 Abs. 5 Buchstabe b („Einzelhandelstätigkeiten, die zur Deckung des Bedarfs eines anderen Betriebs an Lebensmitteln tierischen Ursprungs“) unter die genannte Verordnung fallen.

Somit sind Betriebe, die frische Eier aufschlagen und daraus Lebensmittel herstellen, die als fertiges Lebensmittel keine Lebensmittel tierischen Ursprungs darstellen (z. B. Back- und Konditoreiwaren), nicht zulassungspflichtig, sofern sie als Betriebe des Einzelhandels nur an Endverbraucher oder andere Betriebe des Einzelhandels abgeben.

Die Abgabe an andere Betriebe des Einzelhandels ist weder mengenmäßig noch örtlich beschränkt. Eine Zulassungspflicht ergibt sich allerdings für Betriebe, die

1. Frischeier aufschlagen und Flüssigei als unverarbeitetes Erzeugnis an andere Betriebe abgeben, z. B. sogenanntes Packstellenei (eine Abgabe dieses Produkts an Endverbraucher ist unwahrscheinlich),
2. Frischeier aufschlagen und daraus Lebensmittel tierischen Ursprungs (z. B. pasteurisiertes Frischei, Spiegelei, Eipulver) herstellen (sofern nicht Art. 1 Abs. 5 Buchstabe a oder Buchstabe b Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anwendung findet),
3. Frischeier aufschlagen und daraus andere Lebensmittel als solche tierischen Ursprungs herstellen und diese an Nicht-Einzelhandelsbetriebe (z. B. zugelassene Betriebe) abgeben.

Eierpackstellen

Eierpackstellen sind zulassungspflichtig, sofern mehr als ein Drittel der Eier an andere Betriebe des Einzelhandels abgegeben werden. Nach Marktrecht gibt es parallel eine Zulassung von Packstellen nach Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008. Die Fristen für das Sortieren, Kennzeichnen und Verpacken der Eier sowie die Kennzeichnung der Verpackungen sind in Art. 6 der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 geregelt. Die Kennzeichnung der Eier und Verpackungen nach Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 bzw. Verordnung (EG) Nr. 589/2008 sowie § 4 Legehennenbetriebsregistergesetz (LegRegG) mit §§ 2 und 3 Legehennenbetriebsregisterverordnung (LegRegV) entspricht der Kennzeichnung nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Die getrennte Zuständigkeit für Marktrecht (Landwirtschaftsverwaltung) bzw. Lebensmittelhygiene (Veterinärverwaltung) ist zu beachten.

Eigenkontrollen und Dokumentation

Wann erfüllt ein Betriebsverantwortlicher seine Eigenkontrollen angemessen?

Schädlingsbekämpfungsplan:

Der erforderliche Umfang ist von der baulichen Struktur und der Zuverlässigkeit des Verantwortlichen abhängig. Bei sehr kleinen Metzgereien kann i. d. R. als ausreichend erachtet werden: Sichtkontrolle bzgl. Schädlingen, Köderboxen bzgl. Schaben. Angabe der Korrekturmaßnahmen bei Schädlingsbefall, z. B. Beauftragung einer professionellen Schädlingsbekämpfungsfirma.

HACCP:

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

Personalschulung und Infektionsschutzbelehrungen:

Die Durchführung der vorgeschriebenen Personalschulungen (einschließlich ggf. der Schulung über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln) und Infektionsschutzbelehrungen (Folgebelehrungen) ist nachzuweisen. Eine vorbildliche, rechtlich jedoch nicht geforderte Dokumentation benennt Inhalte, Referenten, Teilnehmer, Termin und Dauer der Schulung.

Die Abschlussbesprechung nach einer amtlichen Kontrolle kann ggf. als Mitarbeiterschulung / Belehrung dokumentiert werden. Dies gilt allerdings nur für die Mitarbeiter, die vom Betriebsinhaber ausdrücklich zur Abschlussbesprechung hinzugezogen wurden. Die Erfolgskontrolle erfolgt durch die Überprüfung in der täglichen Anwendung.

Trinkwasseruntersuchung:

Für kleine Metzgereien kann grundsätzlich die Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien des Deutschen Fleischerverbands als Orientierung dienen. In sehr kleinen Metzgereien kann nach fachlicher Risikoeinschätzung auf eine jährliche Untersuchung verzichtet werden.

Eine Untersuchung des hauseigenen Netzes / Leitungssystems richtet sich nach der fachlichen Einschätzung und dem Vorliegen von Verdachtsmomenten. Bei der fachlichen Einschätzung sind z.B. der bauliche Zustand (Ringleitung und Endzapfstellen) und die Anzahl von Endproduktkontrollen zu berücksichtigen. Auf die Zuständigkeit der Gesundheitsverwaltung wird hingewiesen.

Einzelhandel

„Einzelhandel“ bezeichnet die Handhabung und / oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher. Hierzu gehören beispielsweise Läden, Supermarkt-Vertriebszentren, Gaststätten, Betriebskantinen, Großküchen und Catering-Betriebe. Auch der Versandhandel von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist dem Einzelhandel zuzurechnen, sofern die Abgabe direkt an den Endverbraucher erfolgt. Direkt an den Endverbraucher erfolgt

die Abgabe, solange kein Lebensmittelunterhändler zwischengeschaltet ist. Die Auslieferung der Waren durch Postdienst ist hier ohne Belang.

Der Einzelhandel unterliegt grundsätzlich nicht der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und ist damit nicht zulassungspflichtig. Eine Zulassungspflicht ergibt sich jedoch, sobald Einzelhändler Lebensmittel tierischen Ursprungs über den Umfang der nebensächlichen Tätigkeit hinaus an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben.

Eine nebensächliche Tätigkeit liegt nach § 6 Tier-LMHV vor, wenn die Abgabe auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und auf im Umkreis von nicht mehr als 100 km gelegene Einzelhändler beschränkt ist (siehe auch Drittelregelung).

Einraum-Metzgereien

§ 11 der Tier-LMHV verbietet das Zerlegen oder Verarbeiten im Schlachtraum. Es besteht jedoch die Möglichkeit, dass in Schlachträumen handwerklich strukturierter Schlachthöfe in beengter räumlicher Lage Fleisch zerlegt wird, sofern Vorkehrungen zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches getroffen worden sind und die zuständige Behörde die Tätigkeit genehmigt hat.

Eine solche Genehmigung ist auch im Rahmen einer zulassungspflichtigen Tätigkeit im begründeten Einzelfall möglich.

Grundsätzlich ist folgendes zu beachten:

- Die Zerlegung im Schlachtraum kann nur zugelassen werden, wenn es sich um einen handwerklichen Betrieb in beengter räumlicher Lage handelt und sofern eine Trennung von Schlacht- und Zerlegeraum durch angemessene Maßnahmen nicht möglich ist (z. B. durch bauliche Maßnahmen, Verlagerung der Zerlegung, etc.).
- Kontaminationen müssen durch geeignete Maßnahmen vermieden werden. Eine strikte zeitliche Trennung muss gegeben sein. Die Prüfung der Voraussetzungen nach Anlage 1.2 Nr. 2.2.2.1 der AVV LmH und die Genehmigung obliegen der zuständigen Überwachungsbehörde.
- Ein „Raum“ wird über Wände, Decke und Fußboden definiert. Raumteiler führen nur zu einer Bereichseinteilung, so dass die zeitliche Trennung der einzelnen Arbeitsschritte erforderlich bzw. die gemeinsame Raumnutzung (Schlachtung / Verarbeitung) nicht möglich ist.

Die Verarbeitung von Fleisch im Schlachtraum ist nicht zulässig.

Endverbraucher

Sind Gaststätten wie früher dem Endverbraucher gleichgesetzt?

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

Dies bedeutet beispielsweise für die Berechnung eines Drittels der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs, dass die Abgabe an Gaststätten als Abgabe an andere Einzelhändler einzubeziehen ist. Sie gilt nicht als Abgabe an den Endverbraucher.

Farmwild

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

„Drei-Tage-Farmwild“ wird der Schlachttieruntersuchung im Zusammenhang mit der Schlachtung grundsätzlich nicht früher als drei Tage vor der Schlachtung unterzogen (Anhang III Abschnitt III Nr. 3 oder Nr. 3a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i. v. m. Verordnung (EG) Nr. 854/2004). Fleisch von „Drei-Tage-Farmwild“ ist EU-weit frei handelbar.

„28-Tage-Farmwild“ wird der Schlachttieruntersuchung innerhalb von 28 Tagen vor der Schlachtung unterzogen (§ 12a der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung i. v. m. § 7b Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung). Fleisch von „28-Tage-Farmwild“ darf nur im Inland und nur an den Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel zur direkten Abgabe an Verbraucher abgegeben werden. Eine Abgabe durch den Farmwildhalter an zugelassene Zerlege- oder Verarbeitungsbetriebe scheidet somit aus. Im eigenen (zugelassenen Zerlege- oder Verarbeitungs-) Betrieb ist die Zerlegung und Verarbeitung möglich, sofern eine nachvollziehbare und nachprüfbar Trennung von zulassungspflichtigen Tätigkeiten gewährleistet ist und die Vermarktungsbeschränkungen nachweisbar eingehalten werden.

Ein zugelassener Farmwild-Schlachtbetrieb darf sowohl „Drei-Tage-Farmwild“ als auch „28-Tage-Farmwild“ annehmen. Die angelieferten Tierkörper und Organe müssen gekennzeichnet und den jeweiligen Bescheinigungen („Drei-Tage-Farmwild“ als auch „28-Tage-Farmwild“) zweifelsfrei zuzuordnen sein. Nach der Fleischuntersuchung sind die Schlachtkörper durch die jeweilige Genusstauglichkeitskennzeichnung eindeutig der

jeweiligen Vermarktungsschiene zugeordnet. Separate Räumlichkeiten für die Schlachtung oder Lagerung der Schlachttierkörper von „Drei-Tage-Farmwild“ bzw. von „28-Tage-Farmwild“ sind deshalb grundsätzlich nicht erforderlich.

Fische und Fischereierzeugnisse

Abgrenzung der Primärproduktion

Primärproduktion:

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

Die Primärproduktion umfasst folgende Tätigkeiten:

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

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

Tätigkeiten, die über die Primärproduktion hinausgehen:

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

Registrierung und Zulassung

Die Abgabe *kleiner Mengen** Primärerzeugnisse durch den Fischer / Teichwirt an Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel unterliegt nicht der Registrierungspflicht nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Eine *kleine Menge* umfasst bei direkter Abgabe an Verbraucher eine haushaltsübliche Menge; bei Abgabe an Einzelhandels-

betriebe Mengen, die der für den jeweiligen Einzelhandelsbetrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen (* im Sinne des § 3 Tier-LMHV).

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

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

Hinsichtlich der Zulassung sind ebenfalls die allgemeinen Ausführungen zu beachten. Für den Fischsektor gelten jedoch zusätzlich folgende Besonderheiten:

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

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

Getrennte Produktions- und Verkaufsräume

Befinden sich die Verkaufsräume einer Metzgerei räumlich getrennt von der Produktionsstätte, so ist der Herstellungsbetrieb, unabhängig von der Frage nach Schlachttätigkeiten stets zulassungspflichtig. Von dem Herstellungsbetrieb wird die gesamte Herstellungsmenge an den separat gelegenen Verkaufsraum abgegeben, so dass auch die Drittelregelung nicht greift. Als Einzelhandel im Sinne des Art. 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 können nur Metzgereien, die nicht selbst schlachten und deren Herstellungsprozess am Ort des Verkaufs / der Abgabe stattfindet, gelten.

Großküchen / Gemeinschaftsverpflegung

Großküchen fallen unter die Definition Einzelhandel (siehe dort).

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

Auch wenn in der Ausgabestelle vor der Abgabe an den Endverbraucher rohe / unverarbeitete tierische Bestandteile be- oder verarbeitet werden müssen, gilt für die Großküche / den Caterer die Zulassungspflicht. Für die Großküche / den Caterer ist in den beiden genannten Fällen die Anwendung der Drittelregelung (siehe dort) für eine eventuelle Ausnahme von der Zulassungspflicht zu prüfen. Dies gilt ebenso für andere Küchentätigkeiten (Kantinen, Restaurants etc.).

Hackfleisch

Kann die 1/3-Regelung beschränkt auf ein Herstellungssegment, z.B. auf die Herstellung von Hackfleisch angewendet werden?

Für die Berechnung des „Drittels“ (siehe auch unter „Drittelregelung“) ist die gesamte Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu berücksichtigen. Eine Anwendung der 1/3-Regelung beschränkt auf Hackfleisch ist nicht möglich.

Hinweis: Filialen fallen i. d. R. unter den Begriff Einzelhandel. Die Herstellung von Hackfleisch in der Filiale stellt in diesem Fall eine nicht zulassungspflichtige Einzelhandeltätigkeit dar. Wird Hackfleisch in einer Metzgerei hergestellt und von dort an Filialen geliefert, so ist die Herstellung von Hackfleisch ebenso wie die Herstellung der übrigen Lebensmittel tierischen Ursprungs zulassungspflichtig. Auf die Anwendung der Drittelregelung wird auch in diesem Zusammenhang hingewiesen. Die Untersuchungshäufigkeit von Hackfleisch nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 kann reduziert werden. Diese Möglichkeit ist nicht auf den Einzelhandel beschränkt. Bei der für die Reduzierung der Probenahmehäufigkeit erforderlichen Risikobewertung sollte auf alle Fälle berücksichtigt werden, ob das Hackfleisch am Tag der Herstellung an den Endverbraucher abgegeben wird.

Handwaschvorrichtung

Nicht von Hand zu bedienende Handwaschvorrichtungen, wie zum Beispiel mit Sensortechnik oder mit Knie- bzw. Fußschalter, sind an Arbeitsplätzen zu fordern, an denen z. B. mit unverpacktem Fleisch umgegangen wird. In den Personaltoiletten können nicht von Hand zu bedienende Armaturen mit entsprechender fachlicher, auf den konkreten Fall bezogener Begründung gefordert werden.

„Hofquerung“

Welche Möglichkeiten bestehen für den Transport von Lebensmitteln zwischen Produktionsräumen und ausgelagerten Kühlräumen? (Hofquerung)

Die Entscheidung ob bauliche Maßnahmen wie z.B. eine Überdachung der im Freien liegenden Wegstrecke oder lediglich ein geeigneter Kontaminationsschutz der Ware selbst (z.B. Umhüllung, geschlossener Behälter) als organisatorische Lösung notwendig ist, liegt in der fachlichen Einschätzung des Einzelfalls und ist u.a. abhängig von der zu transportierenden Menge und der Kontaminationsgefahr (Zustand Boden, Umgebung etc.).

Hygieneschleuse

Wann ist eine Hygieneschleuse erforderlich bzw. wann sind organisatorische Maßnahmen ausreichend?

Eine Hygieneschleuse ist im Einzelfall entbehrlich, wenn durch organisatorische Maßnahmen der Kontaminanteneintrag beim Zutritt und ggf. die innerbetriebliche Verschleppung von Kontaminanten vermieden wird (§ 2 Abs. 4 i. V. m. Anlage 1.1 Punkt 1.1 AVV LmH). Die Maßnahmen sind vor Ort zu prüfen, im Rahmen des Zulassungsverfahrens zu dokumentieren und ggf. als Nebenbestimmungen in den Zulassungsbescheid aufzunehmen. Organisatorische Lösungen können beispielhaft folgendermaßen gestaltet sein:

Arbeitsablauf:

Schlachtung - *Reinigung* - Zerlegung - *Reinigung*

Reinigung:

Stiefelreinigung durch Stiefelwaschanlage oder ggf. alternativ Schlauch / Eimer / Bürste oder alternativ Schuhwechsel (z.B. bei Hofquerungen infolge ausgelagerter Kühlräume, bei Betreten des Konfiskatraumes)

Schürzenreinigung oder Schürzenwechsel (z.B. graue für Schlachtung, weiß für Zerlegung), ggf. Wechsel der Arbeitskleidung

Ausgehängte Arbeitsanweisungen für Händereinigung und Desinfektion

Welche organisatorischen Lösungen im Einzelfall ausreichend sind, ob Änderungen im Prozessablauf oder auch bauliche Veränderungen notwendig sind, entscheidet der zuständige Amtstierarzt.

Identitätskennzeichen

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

Nach Anh. II Abschn. I Buchstabe C Nr. 11 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kann bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Transportbehältern oder Großpackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung, Umhüllung oder Verpackung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, das Kennzeichen auf die Außenfläche des Behältnisses oder der Packung aufgebracht werden. D.h. eine einzelne Kennzeichnung von z.B. eingeschweißten Fleischteilen in Eurokisten für die Auslieferung an die Filiale(n) ist nicht notwendig. Die Kennzeichnung am Transportbehälter ist ausreichend.

Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereiche - Personalwege

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

Solange sichergestellt ist, dass das Personal den Betrieb hygienisch einwandfrei betritt, können im Einzelfall innerbetriebliche Kreuzungen zwischen zugelassenen und nicht zugelassenen Bereichen toleriert werden. Grundsätzlich sind die Forderungen der EG-Verordnungen Nr. 852/2004 bzw. Nr. 853/2004 zu beachten.

Kreuzung zugelassener und nicht zugelassener Bereiche - Warenlager

Können Schlachttierkörper, die in einem zugelassenen Schlachttierkörperkühlraum gelagert werden, weiterhin an andere zugelassene Betriebe in den Verkehr gebracht werden, obwohl der Betriebsinhaber Erzeugnisse aus seinem registrierten Zerlege- und Verarbeitungsbereich ebenfalls in dem o. g. Kühlraum lagert?

Die Vermarktung der Schlachttierkörper an einen anderen zugelassenen Betrieb ist auch bei Lagerung von Erzeugnissen aus dem registrierten Bereich im selben Kühlraum möglich. Es muss jedoch sichergestellt werden, dass „registrierte Ware“ nicht in die „Zulassungsschiene“ gelangt.

Kühlraum

Ist in kleinen Metzgereien ein Kühlraum ausreichend?

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 regelt in Anh. II Kap. IX Nr. 5, dass Lebensmittelunternehmen über ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung von Rohstoffen und Verarbeitungserzeugnissen sowie über ausreichende, separate Kühlräume verfügen müssen. Die Auslegung nach Anlage 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH lässt jedoch im Ausnahmefall eine gemeinsame Lagerung von Rohstoffen und Verarbeitungserzeugnissen zu, sofern eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Bei handwerklich strukturierten Metzgereien, die bisher mit einem Kühlraum ohne Beanstandungen seitens der zuständigen Behörde produziert haben, kann von einem solchen Ausnahmefall ausgegangen werden.

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

- Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur auch bei Einbringen der Schlachttierkörper z. B. mittels Temperaturlogger oder Min.-Maxi-Thermometer
- Optische Kontrolle der Kondenswasserbildung
- Größe des Kühlraums unter Berücksichtigung der Schlacht- / Produktionsmenge
- Ausschließlich zweckgebundene Nutzung, d.h. eine Lagerung von z.B. Getränkekisten, Kartonagen, etc. ist ausgeschlossen

Messerdesinfektion

Die Messerdesinfektion kann zum Beispiel in einer geeigneten Spülmaschine erfolgen, sofern saubere Messer zum Wechseln in ausreichender Anzahl zur Verfügung stehen („Alternatives System“). Diese Methode wird im Falle von Schlachthöfen nur in Betrieben mit geringen Schlachtzahlen praktikabel sein (siehe auch Nr. 5.3 des Leitfadens für die Umsetzung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

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

Die Etablierung alternativer Systeme anstelle einer Messersterilisationsanlage mit mindestens + 82 °C heißem Wasser ist von der gleichen Wirkung des Systems abhängig (Keimreduzierung, keine chemischen Rückstände u. ä.). Das alternative System muss im Rahmen des Zulassungsverfahrens berücksichtigt werden (Aufnahme im Bescheid). Der Nachweis der „gleichen Wirkung“ obliegt dem Lebensmittelunternehmer.

Prüfliste Tierschutz Schlachtung

Inwieweit ist die Prüfliste Tierschutz zulassungsrelevant?

Die Einhaltung tierschutzrechtlicher Vorschriften ist grundsätzlich **nicht zulassungsrelevant**. Wenn jedoch Anforderungen an den Tierschutz unmittelbar im Lebensmittelrecht formuliert sind, d. h. hygienerechtliche Aspekte betreffen und sich an den Lebensmittelunternehmer richten, sind diese für die Zulassung relevant. Der Verweis auf die Überprüfung der Einhaltung der gemeinschaftlichen und nationalen tierschutzrechtlichen Vorschriften im Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 (diese richtet sich an die Überwachungsbehörden und nicht an den Lebensmittelunternehmer) bewirkt keine Zulassungsrelevanz. In der Prüfliste Tierschutz Schlachtung ist jeweils die Fundstelle der Rechtsgrundlage angegeben.

Im Rahmen 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 die Schlachtung aufgrund dieser Mängel unabhängig vom Zulassungsantrag eingestellt bzw. untersagt werden müsste.

Räumliche und zeitliche Trennung - Rinder

In Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist eine räumliche oder zeitliche Trennung zwischen Betäubung und Entblutung und - bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen und nachfolgenden Bearbeitungsschritten gefordert. Das Enthäuten der Rinder ist hier nicht aufgeführt, fachlich ist jedoch ebenso eine räumliche oder zeitliche Trennung zu fordern. Wie vorgehen?

Die Anforderungen nach Anh. III Abschn. I Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind abschließend, so dass das Enthäuten von Rindern nicht explizit genannt werden muss.

Registrierungspflichtige Tätigkeiten in zugelassenen Betrieben

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

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

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

Ist ein Betrieb für eine Tätigkeit des Herstellens oder Behandelns von Lebensmittel tierischen Ursprungs nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen, so fällt diese zugelassene Tätigkeit nach Art. 5 unabhängig von der anfallenden Menge und der weiteren Vermarktung der Lebensmittel immer unter die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und damit die der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 (z. B. darf aus einem zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb kein "Ausnahmewild" in Verkehr gebracht werden).

Siehe auch „Betriebsübergreifende Nutzung von Räumen“.

Retouren

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

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

Retouren in zugelassene Betriebe sind nur möglich, soweit sich die Tätigkeit des (Einzel-) Händlers im Hinblick auf die betroffenen Erzeugnisse ausschließlich auf die Lagerung und den Transport beschränkt.

Nach Erwägungsgrund 11 bis 13 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Nr. 3.5 des Leitfadens zur Umsetzung der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist der Begriff des Einzelhandels in diesem Zusammenhang eng auszulegen und soll nur die Abgabe an den Endverbraucher umfassen. „Einzelhändler“, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs an zugelassene Betriebe liefern (und sei es im Wege der Retoure)

sind damit keine Einzelhändler in diesem Sinne, da sie nicht ausschließlich an Endverbraucher liefern. Vielmehr liefern diese Händler auch an andere Betriebe und unterfallen damit insoweit den Vorschriften für Großhändler. Diese sind von den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und damit letztlich auch von der Zulassungspflicht nur ausgenommen, soweit sie entweder nur andere Einzelhandelsunternehmen abgeben (was nicht der Fall ist, da die Erzeugnisse an einen zugelassenen Betrieb gehen sollen) oder sich ihre Tätigkeit auf die Lagerung oder den Transport beschränkt. Darüber hinausgehende Tätigkeiten sind ihm ohne Zulassung nicht erlaubt.

Beispiel:

Ein Filialbetrieb darf Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur dann an den zugelassenen Verarbeitungsbetrieb zurückgeben, wenn er die Erzeugnisse ausschließlich gelagert und transportiert hat. Erzeugnisse, mit denen er darüber hinaus umgegangen ist (die er z. B. ausgepackt, angeschnitten hat) darf er nur noch an Endverbraucher oder, sofern es sich dabei um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang handelt, an andere Einzelhandelsunternehmen abgeben. Eine „Retoure“ ist in diesen Fällen nicht möglich.

Strauße

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

Nach welchen Kriterien sind Strauße als Geflügel gemäß Abschnitt II der o. g. Verordnung bzw. als Farmwild nach den Vorgaben des Abschnitt I der o. g. Verordnung zu behandeln? Unter anderem sind hier unterschiedliche Temperaturvorgaben nach der Fleischuntersuchung zu beachten (+ 7 °C bzw. + 4 °C).

Die Vorschriften nach Anh. III Abschn. II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von Laufvögeln. Wenn die zuständige Behörde dies für angebracht hält, gelten jedoch die Vorschriften des Abschnitts I der genannten Verordnung.

Die zuständige Behörde entscheidet unter Berücksichtigung der Gegebenheiten vor Ort, welche Anforderungen aus Abschnitt I oder II der o. g. Verordnung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit am besten geeignet sind.

Türen mit Öffnung nach außen

Müssen in Betrieben mit einer Hygieneschleuse alle anderen Zugänge zur Produktionsstätte zugemauert werden oder reicht es aus, diese abzusperren oder reicht ein Schild mit der Aufschrift „Betreten verboten“? Dürfen diese anderen Zugänge als Aus-

gänge benutzt werden, wenn es z. B. Klinken an der Türinnenseite, nicht aber an der Außenseite gibt?

Ein Absperren reicht aus. Auch ein Schild kann - bei nachgewiesener Belehrung der Mitarbeiter - ausreichen. Eine Nutzung als Ausgang in der oben beschriebenen Art ist möglich. Die Tür darf nicht, z. B. zu Lüftungszwecken, offenstehen.

Treiben von Tieren

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

Waschplatz

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 schreibt in Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 6 vor, dass Schlachthöfe über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere verfügen müssen. Waschplätze und -anlagen sind jedoch entbehrlich, wenn die zuständige Behörde dies im Rahmen der Zulassung genehmigt und in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen genutzt werden können (vgl. Anlage 1.2 Nr. 2.2.2.5. AVV LmH).

Ist die Möglichkeit der Reinigung und Desinfektion vor Ort gegeben, so sind die Vorgaben nach o. g. Verordnung erfüllt. Ob es darüber hinaus aufgrund anderer Rechtsvorschriften (z. B. Abwasserrecht) einer Genehmigung durch die KVB bedarf, ist seitens des Betriebsinhabers zu klären.

Ist keine Möglichkeit der Reinigung und Desinfektion vor Ort 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 ViehverkV), zur Metzgerei verbracht werden.
- sich in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen befinden (z.B. Sammelstelle oder Schlachthof mit Waschplatz).

Wild, freilebend

Abgrenzung Primärproduktion gegenüber zulassungspflichtigen Tätigkeiten

- Für die Primärproduktion im Bereich Wild und die damit zusammenhängenden Vorgänge besteht keine Zulassungspflicht.

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

Zulassung / Registrierung im Bereich Wild

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

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

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

Kundige Person

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

Aufgaben der Kundigen Person (bei Großwild):

- Beobachten des Wildes vor dem Erlegen auf Verhaltensstörungen (bzw. Einholen dieser Information vom Erleger).
- Untersuchung des Wildkörpers und der Eingeweide auf auffällige Merkmale und/oder Verdacht auf Umweltkontamination in unmittelbarem räumlichem und zeitlichem Zusammenhang zur Jagd (weitere Hinweise s. u.)
- Werden keine Abweichungen festgestellt, gibt die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung bei, in der das Untersuchungsergebnis bescheinigt wird. Die Erklärung enthält u. a. Datum, Zeitpunkt und Ort des Erlegens. Kopf und Eingeweide müssen den Tierkörper nicht in den Wildverarbeitungsbetrieb begleiten. Bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (Wildschwein) muss der Kopf ohne Hauer und das Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden.
- Ergeben die Untersuchungen Abweichungen, müssen der Kopf (ohne Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide ohne Magen / Gedärme beigefügt werden. Die kundige Person, muss der zuständigen Behörde mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination festgestellt wurden.

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

Unmittelbarer räumlicher und zeitlicher Zusammenhang der Untersuchung zur Jagd:

- Untersuchung durch die kundige Person ist „so bald wie möglich“ durchzuführen (Anhang III Abschnitt IV Kap. II Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004). Ein längerer Transport des Wildes ist damit ausgeschlossen. Das Aufbrechen und Durchführen der Untersuchung z. B. bei revierübergreifenden Drückjagden an einem geeigneten Sammelplatz bleibt davon unberührt.
- Die kundige Person muss Teil der Jagdgesellschaft sein oder in unmittelbarer Nähe zu dem Gebiet, in dem die Jagd stattfindet, niedergelassen sein (Anhang

III Abschnitt IV Kap. I Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004). Dem Gebiet, in dem die Jagd stattfindet, entspricht das Jagdrevier oder z. B. bei revierübergreifenden Drückjagden die teilnehmenden Jagdreviere. Es handelt sich dabei um einen sehr eng begrenzten Bereich um das betreffende Jagdgebiet. Nur in diesen engen Grenzen kann die kundige Person tätig werden.

Hinweis: Wild muss nach der Untersuchung durch die kundige Person so bald wie möglich in einen Wildbearbeitungsbetrieb gebracht werden (Anhang III Abschnitt IV Kap. II Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004). Entsprechend darf Wild in der Decke nicht von einer Sammelstelle in eine andere Sammelstelle gebracht und aufbewahrt werden.

Beispiele: Abgabe von Wild

1. Abgabe von Wild oder Wildfleisch, das der Jäger in kleinen Mengen direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgibt („Ausnahmewild“) in eine Metzgerei, die für das Schlachten und ggf. Zerlegen und Verarbeiten zugelassen ist, nicht jedoch für die Wildbearbeitung
 - Eine zugelassene Metzgerei darf vom Jäger „Ausnahmewild“ annehmen, bearbeiten und zerlegen. Die Metzgerei muss das Wild / Wildfleisch jedoch direkt an Endverbraucher abgeben (keine Drittelregelung möglich).
 - Eine für die Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassene Metzgerei darf Fleisch von „Ausnahmewild“ nicht für die Herstellung dieser Fleischerzeugnisse verwenden. Die Annahme / Bearbeitung / Zerlegung von „Ausnahmewild“ kann einem zugelassenen Fleischverarbeitungsbetrieb untersagt werden, wenn die Abgrenzung von „Ausnahmewild“ und zugelassener Tätigkeit nicht gewährleistet ist.
 - Die Anforderungen an die Kühlung und der ausreichende Schutz vor Kontamination anderer Lebensmittel sind beim Umgang mit Haarwild in der Decke (z. B. bei der Kühlung) zu beachten (siehe Tier-LMHV).
2. Bearbeitung einer kleinen Menge erlegten Wildes in einem zugelassenen Farmwildschlachtbetrieb mit direkter Abgabe an Endverbraucher oder an örtlichen Einzelhandel

Die Abgrenzung zwischen Farmwild und „Ausnahmewild“ muss gewährleistet sein. Eine solche Abgrenzbarkeit ist zwar rechtlich, aber nicht tatsächlich gegeben, wenn

es sich bei dem geschlachteten Farmwild und dem „Ausnahmewild“ um die gleiche Tierart handelt.

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

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

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

Zulassung der Schlachtung

Eine Metzgerei wird lediglich für die Schlachtung zugelassen. Zerlegung und Verarbeitung erfolgen als registrierter Einzelhandelsbetrieb. Ist nur der Schlachtraum von der Zulassung betroffen?

Wird bei einem Betrieb nur die Schlachtung zugelassen, nicht aber Zerlegung und Verarbeitung, so sind die für die Schlachtung notwendigen Räume einzubeziehen, insbesondere Schlachtraum, Kühlraum für Schlachtkörper, Nebenräume (Umkleidemöglichkeit, Toiletten). Die Vermeidung der Verschleppung einer Kontamination muss ebenfalls sicher gestellt sein.

Prüflisten für die Besichtigung vor Ort:

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

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

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

Prüfliste Raum Schlachtung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Anlieferung der Schlachttiere		
1.1.	Zu- und Abfahrt und Entladebereich befestigt, leicht zu R+D	Überprüfung Desinfektionskontrollbuch nach § 22 Abs. 2 i. V. m. § 17 Abs. 2 ViehverkV.	§ 18 Abs. 1 2 ViehverkV
1.2.	ausgewiesener Ort mit geeigneten Anlagen für R+D und Waschen von Viehtransportmitteln	Genehmigung (KVB) der Nutzung einer nahe gelegenen Anlage ist ggf. möglich, dann im Bescheid aufzunehmen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 6 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.5 AVV LmH, § 17 Abs. 2 ViehverkV
2.	Lagerung von tierischen Nebenprodukten (TNP) und anderen Abfällen		
2.1.	Raum für TNP (Konfiskat) vorhanden, leicht zu R+D. Sammlung grundsätzlich nicht in roten Eurokisten.	LM-Abfälle, ungenießbare Nebenerzeug. und andere Abfälle sind aus LM-Räumen rasch zu entfernen, schadnagersicher in abschließbaren Einrichtungen zu sammeln, in geeigneter Weise zu lagern (ggf. Raum). Schädlingsbekämpfung prüfen.	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004; Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004. Anh. III Kap. I VO (EU) Nr. 142/2011.
2.2.	SRM-Material eingefärbt und in gekennzeichnetem, verschließbarem Behälter		Anh. V Nr. 3 VO (EG) Nr. 999/2001 i. V. m. Art. 12 VO (EG) Nr. 1069/2009 und Anh. VIII Kap. I VO (EU) Nr. 142/2011.
2.3.	Sonstige Abfälle in verschließbarem Behälter, leicht zu R+D	Andere Systeme möglich, Betrieb weist Eignung nach. Ggf. Schädlingsbekämpfung. Vorkehrungen für Abfalllagerung.	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004
2.4.	Ggf. Lager für Gülle, Dung, Magen-Darminhalt	Kat. 2-Material	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 8 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Art. 9 VO (EG) Nr. 1069/2009.
3.	Allgemeine Raumanforderungen		
3.1.	Hygieneschleuse zw. Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (z.B. unumgehbare Einrichtung zum hyg. Reinigen oder Wechseln der Schuhe + Schürzen und R+D der Hände) entbehrlich, wenn Kontamination verhindert: z.B. zeitliche Trennung von Arbeitsschritten oder Verhinderung des Zutritts unbefugter Personen.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH
3.2.	Abwasserleitungssysteme (AAS) zweckdienlich (Rd.: 6 mm-Siebe)	Kontamination offener LM vermieden. Im Einzelfall auch durch geneigte Böden (Fließrichtung von Rein zu Unrein). AVV: Abwässer zu geruchs-, schadnagersicheren und abgedeckten Abflüssen. Rind: 6 mm-Siebe oder gleichwertige Systeme zur Vorbehandlung spätestens am Ablaufende.	Anh. II Kap. I Nr. 8, Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nrn. 1.6, 1.8 und Anl. 1.2 Nr. 2.1.2 AVV LmH; Anh. IV Kap. I Abschn. 2 VO (EU) Nr. 142/2011

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
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 Buchst. a VO (EG) Nr. 852/2004, Anl. 1.1 Nrn. 1.6, 1.8, Anl. 1.2 Nr. 2.1.2 AVV LmH
3.4.	Fußböden einwandfreier Zustand, wasserundurchlässig, leicht zu R+D		Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.8 AVV LmH
3.5.	Wände einwandfreier Zustand, hell, glatt, abwaschbar	Abwaschbar bis Arbeitshöhe, d.h. im Schlachtraum meist bis Decke, ggf. anhand vorhandener Verschmutzungen prüfen	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.9 AVV LmH
3.6.	Decken in einwandfreiem Zustand	Schmutzansammlungen, Kondensation, Materialablösungen u Schimmelbefall minimiert, keine losen Teilchen erkennbar	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.10 AVV LmH
3.7.	Türen und Fensterrahmen hell, glatt, abwaschbar, ggf. zu R+D, Schmutzansammlungen vermieden	(z. B. abgeschrägte Simse)	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstaben d und e VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.11 und 1.12 AVV LmH
3.8.	Fenster mit Insektengittern versehen oder dauerhaft verschlossen	Insektengitter können zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstaben d VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.11 AVV LmH
3.9.	Lebensmittelkontaktflächen glatt, leicht zu R+D	AVV: Holz demnach nicht geeignet bei direktem Kontakt mit offenen LM, "sollten ersetzt werden".	Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstaben f VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.13 und Nr. 3.1 AVV LmH
3.10.	Ggf. Vorrichtungen (korrosionsfest, Warm- und Kaltwasserzufuhr) zum R+D, sowie hyg. Lagerung von Arbeitsgeräten / Ausrüstungen	Laut VO (EG) Nr. 852/2004 ausdrücklich Warm- und Kaltwasser, sofern Vorrichtungen zum R+D erforderlich sind.	Anh. II Kap. II Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
3.11.	Ggf. Vorrichtungen zum Waschen von LM getrennt von HWB	Warm- und / oder Kaltwasser. Werden LM gewaschen, ist eine getrennte Vorrichtung erforderlich (AVV).	Anh. II Kap. II Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.16 AVV LmH
3.12.	Belüftung (natürlich od. künstlich), Luftströmung von reinem zu unreinem Bereich	Filter u.a. Teile zur Wartung / Reinigung leicht zugänglich.	Anh. II Kap. I Nr. 5+6 VO (EG) Nr. 852/2004
3.13.	Beleuchtung (natürlich od. künstlich) ist angemessen	AVV: Abweichungen der LM-Beschaffenheit und Verschmutzungen von Raum / Geräten erkennbar. Richtwerte: Kontrollpunkte 540 Lux; Arbeitsräume 220 Lux; Lagerräume 110 Lux; Bereich Schlachtieruntersuchung 220 Lux; sonstiger Stall 110 Lux	Anh. II Kap. I Nr. 7 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.5 AVV LmH
3.14.	Schädlingsbekämpfung gegeben, kein Zutritt für Haustiere	Schadnager: In kleinem handwerklichen Betrieb auch visuelle Befallsprüfung z. B. mit Köderfallen möglich.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 6.2 AVV LmH
3.15.	Räume / Einrichtungen allg. sauber, guter Zustand		Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.	Schlachtraum Rinder / Schweine		
4.1.	Raum für Leeren / Reinigen von Mägen / Därmen	Zeitliche Trennung nur mit Genehmigung der zulassenden Behörde! Im Bescheid aufnehmen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.2 AVV LmH
4.2.	Arbeitsschritte zeitlich oder räumlich getrennt (Abweichungen unter 8. vermerken!)	1. Betäubung / Entbluten 2. Brühen / Entborsten / Kratzen / Sengen Schweine 3. Ausnehmen und Zurichten 4. Bearbeiten gereinigter Mägen und Därme 5. Bearbeiten und Waschen NebProd d. Schlachtung, Enthäutung von Köpfen 6. Umhüllen NebProd d. Schlachtung 7. Versand / Auslieferung Fleisch Angemessene Trennung bedeutet: Kontamination vermieden	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe b) + c) VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nrn. 2.2.2.1 + 2.2.2.3.1-3 AVV LmH
4.3.	Fleisch ohne Kontakt mit Böden, Wänden, Einrichtungen		Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe d) VO (EG) Nr. 853/2004
4.4.	Vermeidung von Kreuzkontaminationen bei der Schlachtung	Einzel- / Schragenschlachtung möglich. Kreuzkontamination bei Schlachtlinien und Schlachtung verschiedener Tierarten vermeiden (zeitl. oder räuml. Trennung). Annahme und Lagerung nicht enthäuteter Wildtierkörper in separaten Räumen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 2 Buchstabe e und Kap. IV Nr. 19 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.3.4 AVV LmH
4.5.	Sterilisationsvorrichtungen (Wasser + 82°C)	Bzw. Alternativsystem: Gleichwertigkeit nachweisen lassen.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Nr. 5.3 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) Nr. 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.2 AVV LmH
4.6.	an geeigneten Standorten HWB mit Warm- und Kaltwasser (nicht von Hand zu bedienen) bei Arbeitsplätzen an denen mit unverpacktem Fleisch gearbeitet wird	AVV: Handbrausen können bei Verwendung zur Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort: in unmittelbarer Arbeitsplätznahe und leicht erreichbar	Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004; Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH
5.	Kühlung		
5.1.	KR für <input type="checkbox"/> Schlachtkörper <input type="checkbox"/> Schlachtneb.prod. <input type="checkbox"/> gemeinsam	KR-Temp. Fleisch max. +7 °C, Schlachtneb.prod. max. +3 °C	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 17 i. V. m. Kap. VII Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004
5.2.	<input type="checkbox"/> abschließbarer BU-Kühlraum <input type="checkbox"/> abschließbare Einrichtung	BU-KR: Entfällt wenn nur augenscheinlich gesunde Tiere angenommen werden, vorläufig beschlagnahmtes Fleisch grundsätzlich als untauglich beurteilt, als solches gelagert und entsorgt wird. Abschließbare Einrichtung: Kette mit Schloss, verstellbare Gitterwände, Plexiglasscheiben o.ä., Kühlanhänger.	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.4 AVV LmH und Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 16 Buchstabe b und c VO (EG) Nr. 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
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. Kartongen)	Oder zeitlich getrennt oder andere geeignete Maßnahme zur Minimierung von Kontaminationen, z.B. Arbeitsorganisation, Umhüllung o. a. AVV: Kontamination ist v.a. durch Kartongen zu befürchten.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 17 i. V. m. Kap. VII Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004; Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 6.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.2.2 AVV LmH
5.5.	Überwachung der Lagertemperatur (+3 / +7°C) durch:		
6.	Nebenträume		
6.1.	<input type="checkbox"/> Tierarzttraum <input type="checkbox"/> abschließbare Einrichtung	AVV: Abschließbares Möbelstück zur Verwahrung von Kennzeichnungselementen	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 9 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.1.3 AVV LmH
6.2.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Einrichtung für R+D-Mittel und -geräte	R+D-Mittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit LM umgegangen wird.	Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004
6.3.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Einrichtung für Hilfsmittel / Schlachtgeräte		Anh. II Kap. II Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004; Anh. II Kap. V Nr.1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 852/2004
7.	Sozialräume		
7.1.	Umkleideraum	Auch im Privatbereich möglich, gehört in diesem Fall zum Betrieb.	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) Nr. 852/2004; Dusche: "Soll" laut Anl. 1.2 Nr. 2.1.1 AVV LmH
7.2.	Saubere Schutzkleidung hygienisch gelagert und nur ihrem Zweck entsprechend verwendet	AVV: Schwarz-Weiß-Prinzip; Verwendung entsprechend Zweckbestimmung; Schutzkleidung hell, sauber, Kopfbedeckung. Private Lagerung gehört dann zum Betrieb (AVV).	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.7 + 5.1 AVV LmH ; auch Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
7.3.1.	Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss		Anh. II Kap. I Nr. 3. VO (EG) Nr. 852/2004
7.3.2.	Toilettenräume ohne direkten Zugang zu LM-Räumen		Anh. II Kap. I Nr. 3. VO (EG) Nr. 852/2004
7.4.	HWB ggf. mit berührungsfreien Armaturen, Warm- u. Kaltwasser	HWB für Personal, das mit unverpacktem Fleisch umgeht, nicht von Hand zu bedienen. Berührungsfreie Armaturen für Sozialräume nicht explizit gefordert. Hygienisches Händetrocknen, d.h. Einmalhandtücher o.ä.	Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004; Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 4. VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH
7.5.	<input type="checkbox"/> natürliche <input type="checkbox"/> künstliche Belüftung		Anh. II Kap. I Nr. 6 VO (EG) Nr. 852/2004

Prüfliste Hygiene Schwein / Rind Schlachtung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Allgemeine Hygiene		
1.1.	<input type="checkbox"/> Einzelschlachtung <input type="checkbox"/> Bandschlachtung	Einzel- / Schragenschlachtung ist möglich	Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.3.4 AVV LmH
1.2.	Arbeitskleidung ggf. ausschließlich für Zutrieb, Tötung, Betäubung	Ggf. reicht Schürzenwechsel od. -reinigung.	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.3.	Saubere Tiere zur Schlachtung		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004
1.4.	Tiere gekennzeichnet	Als Haustiere gehaltene Huftiere so gekennzeichnet, dass Herkunftsbetrieb eindeutig feststellbar ist.	§ 15 Abs. 1 Tier-LMHV, Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004
1.5.	Tiere mit Verletzungen / lokalen Entzündungen zuletzt schlachten. Keine (illegale) Schlachtung kranker Tiere!	Sichtbare Verletzungen (Kannibalismus,...), Gelenkschwellungen u.a. wg. hämatogen abszedierender Prozesse z.B. mit Abszessen in Wirbelsäule: Kontaminationsgefahr!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004; Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 7 VO (EG) Nr. 853/2004
1.6.	Arbeitsgeräte hygienisch gelagert	v.a. Messer und Stähle	Anh. II Kap. II Nr. 2 und Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 852/2004
1.7.	Spritzwasservermeidung (Boden mit Abzieher abziehen)	Tipp: Gesonderte Farben für reinen / unreinen Bereich. Handbrausen sauber halten und sparsam einsetzen!	Allgemein Anh. II Kap. I Nr. 1, Anh. IX Nr. 2 und 3 VO (EG) Nr. 852/2004
2.	Entbluten		
2.1.	Stechen (Bruststich) mit Hohlmesser bzw. gesondertem Messer	Beim Rind vorher separates Messer für Hautschnitt.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
2.2.	Luft- und Speiseröhre unversehrt	Ausnahme: Schlachtung nach religiösen Gebräuchen mit Genehmigung der zuständigen Behörde	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004
2.3.	Zwei-Messer-Methode, R+D der Messer	Hyg. Lagerung gerade nicht gebrauchter Messer! Geschlossene Köcher ungeeignet. Im Einzelfall: Ein Eimer für saubere, ein Eimer für gebrauchte Messer. Siehe Steribecken.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 u. Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Nr. 5.3 Leitfaden zur Umsetzung VO (EG) Nr. 853/2004, Anl. 1.2 Nr. 1.1.2 AVV LmH
2.4.	Schragenschlachtung: ungehinderter Blutabfluss	Tierkörper darf nicht in Blutlache liegen	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
3.	Schwein: Brühprozess / Kratzmaschine / Nachbearbeitung		
3.1.	Brühwasser + 61 °C bis + 65 °C	Achtung: Unter + 61°C ist Salmonellenvermehrung möglich	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 9 VO (EG) Nr. 853/2004
3.2.	Kratzmaschine und Wasser ausreichend sauber	Wasserwechsel bei starker Verschmutzung!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 9 VO (EG) Nr. 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.3.	Gründliche Nachbearbeitung	Vollständige Entfernung Klauen, Ohren, Augen mit Lidern, Hautdefekte	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 und Nr. 8 VO (EG) Nr. 853/2004
3.4.	Messerwechsel, R+D Messer und sonstige Geräte	Jede Kontamination des Fleisches vermeiden.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
3.5.	Abbrausen Schlachtkörper, ggf. Abflammen	Jede Kontamination des Fleisches vermeiden.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
4.	Rind: Vorbereitung und Enthäutung / Hautabzug		
4.1.	Gliedmaßenenden vor Enthäutung absetzen		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
4.2.	Laktierende Euter vor Enthäutung absetzen	Milch darf Fleisch nicht kontaminieren	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe d VO (EG) Nr. 853/2004
4.3.	Kuhschlachtung zum Schichtende	Oder andere geeignete Maßnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
4.4.	Hauteröffnung durch Vorstich, Messerwechsel		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 und Buchstabe b) ii VO (EG) Nr. 853/2004
4.5.	Kontakt unreine Hand - enthäuteter Schlachtkörper vermieden		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe b Ziffer ii VO (EG) Nr. 853/2004
4.6.	Kontakt Hautaußenseite - Schlachtkörper vermeiden		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe b Ziffer i VO (EG) Nr. 853/2004
4.7.	Kontaminierte Fleischpartien sofort abgetrennt	AVV: nicht abwischen oder mit Wasser "abwaschen"!	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 10 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.3.2 AVV LmH
4.8.	Messerwechsel	bzw. Reinigung Festhaltebacken bei maschinellem Abzug	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 VO (EG) Nr. 853/2004, Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
5.	Ausweiden		
5.1.	Vorkehrungen gegen Auslaufen von Magen-Darm-Inhalt	Anus umschneiden und Eintüten, Rodding MD-Trakt	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe c VO (EG) Nr. 853/2004
5.2.	Saubere Organentnahme, kein "Wasserbad"	bis 90 % der pathogenen Keime auf Schlachtkörpern stammen aus dem Kot, der bei der Eviszeration verteilt wurde (Berends et al 1997, Petersen et al 2002)	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
5.3.	Pansen sofort aus Schlachtraum entfernt		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
5.4.	Entnahme Geschlinge 2-Messer-Technik, getrennt aufgehängt	Kontamination durch Keime aus Tonsillen vermeiden! Kein Wasserbad! (Gerhardt 2005)	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
5.5.	Spalten sorgfältig, ggf. Abflammen		Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
5.6.	Ausweiden innerhalb 45 min	45 min laut AVV	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 Buchstabe c VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 2.2.3.1 AVV LmH
5.7.	Entfernung Stichstellenfleisch (TNP)	Stichstellenfleisch muss untauglich beurteilt werden, darf nach Fleischuntersuchung nicht mehr mit genusstauglich beurteiltem Fleisch in Berührung kommen.	Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 16 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anh. I Abschn. II Kap. V Nr. 1 Buchstabe d VO (EG) Nr. 854/2004

Prüfliste Tierschutz Schlachtung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Stallungen / Wartebuchten		
1.1.	<input type="checkbox"/> Stallung bzw. <input type="checkbox"/> Wartebucht ausreichend groß und leicht zu R+D		Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Nr. 5.2 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) Nr. 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 2.2.1.1 AVV LmH
1.2.	Witterungsschutz vorhanden		Art. 3 Abs. 2 Buchst. a i. V. m. Anhang III Nr. 1.1 VO (EG) Nr. 1099/2009
1.3.	Beschriftung der Wartebuchten mit Datum und Uhrzeit des Eintreffens der Tiere und maximale Belegdichte der Bucht je Tierart		Anh. III Nr. 2.3 VO (EG) Nr. 1099/2009
1.4.	Tiere in verträglichen Gruppen untergebracht		§ 7 Abs. 4 TierSchIV
1.5.	Stallung für Tierbetreuung ausreichend beleuchtet		Anh. II Nr. 1.4 VO (EG) Nr. 1099/2009, § 17 Abs. 2 TierSchIV
1.6.	Tränkeanlagen vorhanden und funktionstüchtig	in EG-VO verbindlich. In TierSchIV: jederzeit frisches Wasser zugänglich wenn nicht sofort Schlachtung.	Anh. II Nr. 2.3, Anh. III Nr. 1.6 VO (EG) Nr. 1099/2009 und Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a Satz 2 VO (EG) Nr. 853/2004 mit Nr. 5.2 Leitfaden zur Umsetzung der VO (EG) Nr. 853/2004
1.7.	Fütterungsmöglichkeit ggf. vorhanden	Fütterung, wenn Tiere nicht innerhalb 6 Std nach Anlieferung zur Schlachtung	Anh. III Nr. 1.6 VO (EG) Nr. 1099/2009; § 7 Abs. 3, § 8 Abs. 2 Nr. 3 TierSchIV, Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe a Satz 2 VO (EG) Nr. 853/2004 mit Nr. 5.2 Leitfaden Umsetzung VO (EG) Nr. 853/2004
1.8.	separater Stall / Bucht für kranke Tiere, leicht zu R+D	Ausnahme durch zulassende Behörde möglich: Auflage (Bescheid!), dass nur nach äußerem Anschein gesunde Tiere angenommen werden. Sonst muss Stall / Bucht die Anforderungen wie oben erfüllen.	Anh. III Nr. 2.4 VO (EG) Nr. 1099/2009 und Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004
2.	Allgemeines		
2.1.	Identifizierung und Schlacht tieruntersuchung ungehindert möglich	ggf. morgens und abends Gesundheitskontrolle	Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 1 Buchst c Satz 2 VO (EG) Nr. 853/2004 und § 7 Abs. 5 Satz 1 TierSchIV und Anh. III Nr. 2.5 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.2.	Treibgänge fördern selbständiges Vorwärtsgen der Tiere	Ggf. Sichtschutz, keine Irritationen der Tiere durch Personal, Licht, Geräusche, Geräte, Pfützen o.ä.	§ 6 Nr. 3 TierSchIV
2.3.	Schmerzen, Leiden, Schäden beim Treiben vermieden	Elektr. Treibhilfen verboten. Ausnahmen für gesunde Rd > 1J / Sw > 6Mo wenn Ausweichplatz vorhanden. Stromstöße	§ 5 Abs. 1 TierSchIV, Anh. III Nr. 1.8 und 1.9 VO (EG) Nr. 1099/2009

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
		max (1) Sek. Nur an Vereinzelung oder Eintrieb in Falle!	
2.4.	Trittsicherer Boden im Aufenthaltsbereich der Tiere	Rampen mit Seitenschutz. Rampen max 20° Neigung bzw. vor Betäubungseinrichtung max 10°, für Rd 7°.	§ 6 Nr. 2 TierSchIV, Anh. II Nr. 2.5 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.5.	Ruhigstellung erst unmittelbar vor Betäubung	Erst wenn ausführende Person zur sofortigen Betäubung oder Tötung der Tiere bereitsteht	§ 11 Abs. 3 TierSchIV, Art. 9 Abs. 3 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.6.	Tiere korrekt ruhiggestellt	Betäubungsgerät kann sicher bedient werden.	§ 11 Abs. 1 TierSchIV, Anh. II Nr. 3.1 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.7.	Sachkunde / -nachweis	Prüfung Sachkunde /-bescheinigung, Beobachtung der Personen bei Ausführung der Betäubung	§ 7 Abs. 2 und 8 TierSchIV, Art. 7 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.8.	Standardarbeitsanweisungen vorhanden und umgesetzt		Art. 6 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.9	Überwachungsverfahren für die Betäubung vorhanden und umgesetzt		Art. 16 VO (EG) Nr. 1099/2009
2.10	Dokumentation Wartungsmaßnahmen Betäubungsgeräte		Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
3.	Betäubung durch Bolzenschuss (BS)		
3.1.	Arbeitstägliche Kontrolle BS Apparat (R+D, Funktion), Mängel unverzüglich abstellen	ggf. Geräte zerlegen lassen, Sauberkeit und Verschleißteile (Gummipuffer) überprüfen	§ 12 Abs. 5 TierSchIV, Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
3.2.	Geräteprüfung nach Beschussrecht, Nachweis, mind. alle 2 Jahre	Siehe § 24 Beschussverordnung. Siehe auch: Kommentar Tierschutzgesetz Hirt/Maisack/Moritz, TierSchIV § 13 Rn. 11	Beschussrecht: Alle 2 Jahre, bei Mängeln unverzüglich zum Hersteller bzw. dessen Beauftragtem zur Prüfung
3.3.	Bolzenschussmunition trocken gelagert	Korrekte Funktion nur mit trockener Munition gegeben	§ 3 Abs. 2 TierSchIV
3.4.	Intaktes Ersatzgerät am Schlachtplatz	Ersatzgerät einsatzbereit am Ort der Betäubung	Art. 9 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009
3.5.	Sichtkontrolle Bolzen / Bolzenspitze	Bolzen vor Schuss vollständig im Schaft eingerastet; Verwendung geeigneter Munition (an Tier und Gerät adaptiert). Bolzenspitze glatt und scharfer Rand.	Anlage 1 Nr. 1.2 TierSchIV und Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
3.6.	Kopfbewegungen eingeschränkt, ggf. Zwangsstand	Durch Keil od. Kopffixierung in Falle. Sichtschutz am Tier.	§ 11 Abs. 1 TierSchIV
3.7.	Prüfung korrekte Schussposition, kein Verkanten	Rind: fingerbreit über Kreuzungslinie zw. Augenmitte und Mitte Hornansatz. Hornlose Schafe: Mitte der Verbindungslinie zw. den Vorderseiten der Ohrbasen, senkrecht zur Schädeldecke. Einschussloch prüfen: scharfer Rand ohne Knochenbrüche, kreisrund.	Anlage 1 Nr. 1.2 TierSchIV, Anh. I Kap. 1 Tab. 1 Nr. 1 i. V. m. Art. 6 Abs. 2 Buchstabe b VO (EG) Nr. 1099/2009

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.8.	Prüfung Betäubungseffektivität	Tiere stürzen sofort zusammen, keine Aufstehversuche, Aussetzen der regelmäßigen Atmung, starre unbewegte Augen, kein Lid- / Hornhautreflex, keine Reaktion auf Hautstich, Betäubung anhaltend bis Tod.	Art. 4 Abs. 1 Anh. III Nr. 3.2 Satz 3 und Art. 16 VO (EG) Nr. 1099/2009
3.9.	Prüfung und Einhaltung der max. Zeitdauer bis zur Entblutung	"sofort nach dem Betäuben" während der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit. Rd max 60 sek, Schf/Zg in den Hinterkopf max 15 sek, alle anderen max. 20 sek.	§ 12 Abs. 6 i. V. m. Anl. 2 TierSchIV
3.10.	Entblutequalität ausreichend	Blutfluss ungehindert, schwallartig	§ 12 Abs. 6 TierSchIV
3.11.	Nach Entblutungsschnitt Schlachtarbeiten erst am bewegungslosen Tier		§ 12 Abs. 7 TierSchIV, Anh. III Nr. 3.2 VO (EG) Nr. 1099/2009
3.12.	Bolzenschuss bei Schweinen ausschließlich als Ersatzgerät	Als Ersatzgerät und bei Hausschlachtung zulässig.	Anl. 1 Nr. 1.1.1 TierSchIV
4.	Elektrische Betäubung		
4.1.	Schlachtschweine werden elektrisch betäubt	Betäubung Schweine mit Bolzenschuss s.o.	Anl. 1 Nr. 1.1.1 TierSchIV
4.2.	Arbeitstägl. Kontrolle Betäub.geräte / -anlage		§ 12 Abs. 5 TierSchIV, Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.3.	Anschluss eines Gerätes zur Spannungs - u. Stromstärkeanzeige möglich		Anl. 1 Nr. 6.8 TierSchIV
4.4.	Ende Mindeststromflusszeit akustisch / optisch angezeigt bzw. (Neugeräte seit 1.1.2013 und alle Geräte ab 9.12.2019) Anzeige Schlüsselparameter und Warnsignal bei Unterschreiten der Mindeststromflusszeit	Altgeräte bis 08.12.2019: Anzeige nach 4 Sek Kopfdurchströmung. Optisches Signal im Blickfeld des Betäubers u. / od. akustisches Signal. Gilt nicht bei automatischer Betäubung. Neugeräte: Optische und akustische Warnanzeige.	§ 17 Abs. 2 TierSchIV, Anh. II Nr. 4.1 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.5.	Deutliche Anzeige fehlerhafter Betäubung (Stromstärkeverlauf)	Stets ablesbare Ampereanzeige oder Signal bei Unterschreiten von 1,3 A (Schwein) bzw. 1,0 A (Schaf)	Anl. 1 Nr. 6.9 TierSchIV
4.6.	Betäubungsgerät intakt	Elektroden sauber, spitz, Kabel unversehrt, Trafo i.O.	Art. 9 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.7.	Intaktes Ersatzbetäubungsgerät griffbereit	Bolzenschussapparat oder 2. Trafo	Art. 9 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.8.	Korrekte Verwendung der Elektrozanze	Nicht als Treibhilfe und nicht zum Umwerfen der Tiere!	§ 11 Abs. 2 TierSchIV
4.9.	Elektroden korrekt angesetzt. Elektrodenansatzstellen sauber und ggf. vor Betäubung angefeuchtet	Befeuchtung der Ansatzstellen hilfreich, Nässe führt hingegen zu Fehlbetäubung, weil Strom über die Tieroberfläche abgeleitet wird.	Anh. I Kap. II Nr. 4.1 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.10.	Mindeststromstärke über mind. 4 Sek ununterbrochen (!) am Kopf gehalten	Kein Umsetzen binnen 4 Sek, außer zur Korrektur eines fehlerhaften Ansatzes. Verlängerung der Durchströmung	Anl. 1 Nr. 6.2 TierSchIV, Art. 6 Abs. 2 Buchstabe b i. V. m. Anh. I Kap. 1 Tab. 2 Nr. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
		bringt für Tierschutz nichts.	
4.11.	Gehirn wird vor oder gleichzeitig mit Herz durchströmt	Herzdurchströmung vor Gehirndurchströmung bzw. nach Fehlbetäubung führt zu Kammerflimmern bei Bewusstsein! Tierschutzwidrig! Zange muss für Hirn-Herzdurchströmung weit genug zu öffnen sein. Sonst getrennte Durchströmung möglich.	Anl. 1 Nr. 6.2 TierSchIV
4.12.	Prüfung Betäubungseffektivität	Anzeichen für epileptiformen Anfall, Aussetzen regelmäßiger Atmung, keine gerichtete Augenbewegung, kein spontanes Blinzeln, keine Reaktion auf Entblutestich. Kein Nasenscheidewandreflex, keine Reaktion auf Rüsselscheibenreizung.	Art. 4 Abs. 1, Anh. III Nr. 3.2 Satz 3 und Art. 16 VO (EG) Nr. 1099/2009
4.13.	max 10 sek liegend / 20 sek hängend bis Entblutungsschnitt	Selten Ausnahme (KVB) nach § 14 Abs. 1 TierSchIV möglich. Siehe auch unter Nr. 3.9.	§ 12 Abs. 6 i. V. m. Anl. 2 TierSchIV
4.14.	Entblutequalität ausreichend	Entblutung Mastschwein: 3,5 l in ersten 30 Sek (bsi). Stichstelle mindestens 3 Finger breit.	§ 12 Abs. 6 TierSchIV
4.15.	Schlachtarbeiten am bewegungslosen Tier	z.B. vorher nicht Füße oder Kopf absetzen, kein Genickstich	§ 12 Abs. 7 TierSchIV, Anh. III Nr. 3.2 VO (EG) Nr. 1099/2009
5.	Gesamteindruck		
5.1.	Umgang mit lebenden Tieren ruhig, schonend.		§ 3 Abs. 1 TierSchIV, Art. 3 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009
5.2.	Tiere schnell, effektiv, schmerz- und leidensfrei betäubt und entblutet bis zum Tod.		§ 12 Abs. 1 TierSchIV, Art. 4 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1099/2009

Prüfliste Zerlegung

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Anlieferung / Wareneingang / Grundhygiene		
1.1.	Schutz vor Kontamination unverpackter Lebensmittel	Einzelfallentscheidung! Evtl. reicht eine Überdachung oder Anlieferung in Behälter mit Deckel o.ä.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
1.2.	Warmfleischannahme	Genehmigungspflicht (KVB) beachten	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. § 11 AVV LmH
1.3.	Hygieneschleuse bzw. geeignete Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (s. Prüfliste Raum Schlachtung Nr. 3.1) entbehrlich	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH
2.	Kühlung		
2.1.	KR für <input type="checkbox"/> zerlegte Ware <input type="checkbox"/> verarbeitete Ware <input type="checkbox"/> gemeinsam	Fleisch +7 °C, Schlachtneb.prod. + 3 °C, Schlachtkörper von Geflügel / Hasentieren + 4 °C. Einzelfall gemeinsamer KR: Gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen.	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004, Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) Nr. 852/2004, auch Anl. 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH
2.2.	KR sauber, übersichtlich, nicht überfüllt, Ware gekennzeichnet	1. Kühlaggregate sauber, nicht tropfend, eisfrei 2. Befüllung der Kapazität entsprechend 3. Lagerung ordentlich und übersichtlich 4. Kein Abfall, kein Heimtierfutter (K3) etc. 5. Privatware entsprechend gekennzeichnet 6. In TKR Ware mit Bezeichnung u Einfrierdatum	Anh. II Kap. I Nr. 1 und Nr. 2 sowie Kap. IX Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004
2.3.	Tiefkühlräume (Anzahl und Funktion):		
2.4.	Fleisch mit TK-Bestimmung sofort einfrieren	Ausnahme: Nach Reifezeit	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004
2.5.	Getrennte Lagerung unverpacktes / verpacktes Fleisch (v.a. Kartonagen)	Od. zeitlich getrennt oder andere geeignete Maßnahme, z.B. Arbeitsorganisation, Umhüllung o .a. AVV: Kontamination ist v. a. durch Kartonagen möglich	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 2 und Kap. VII Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004, Anl. 1.2 Nr. 1.2.2 AVV LmH
2.5.1.	Oder hyg. Verpackung zeitl. getrennte Lagerung		
2.6.	Überwachung der Lagertemperatur (+3 / +4 / +7 / -18 °C) durch	ggf. Alarmsystem vorhanden? Solltemperaturen und Grenzwerte festgelegt?	Art. 4 Abs. 3 Buchst. c + d VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 + 2 VO (EG) Nr. 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.	Zerlegeraum und Nebenräume		
3.1.	<input type="checkbox"/> separater Zerlegeraum <input type="checkbox"/> gemeinsam mit (angeben):	AVV: Zerlegung im Schlachtraum nur mit Genehmigung der zulassenden Behörde (Bescheid!). Kontaminationen verhindert durch geeignete Maßnahmen.	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 3 i. V. m. Kap. V VO (EG) Nr. 853/2004, Anl. 1.2 Nr. 2.2.2.1 AVV LmH; § 11 Tier-LMHV
3.2.	<input type="checkbox"/> zeitliche Trennung der Produktionspartien <input type="checkbox"/> kontinuierliche Zerlegung		Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
3.3.	<input type="checkbox"/> Zerlegung Fleisch verschiedener Tierarten <input type="checkbox"/> mit zeitlicher oder <input type="checkbox"/> räumliche Trennung		Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 853/2004
3.4.	Fleisch nur in angemessener Menge im Zerlegeraum	Erwärmung des Fleisches über +3 / +4 / +7 °C verhindert	Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004
3.5.	Raumkühlung (max + 12 °C)	Raumkühlung entbehrlich: Fleisch wird unmittelbar nach Schlachten zerlegt oder alternatives System (Organisation, o. a.) gewährleistet +3 / +4 / +7 °C.	Anh. III Abschn. I Kap. V Nr. 2 Buchst. b und Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 und Anl. 1.2 Nr. 3.2.1 AVV LmH
3.6.	Sterilisationsbecken (Wasser + 82 °C)	oder geeignete Alternative mit gleicher Wirkung	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004
3.7.	an geeigneten Standorten HWB (nicht von Hand zu bedienen) bei Arbeitsplätzen an denen mit unverpackt. Fleisch gearbeitet wird	AVV: Handbrausen können bei Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort HWB: in unmittelbarer Arbeitsplatznähe und leicht erreichbar	Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH
3.8.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Bedarfsgegenstände, z. B. Arbeitsgeräte		Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 852/2004
3.9.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich zur Lagerung von Eurokisten, Umhüllungs- / Verpackungsmaterial		Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 852/2004
3.10.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Reinigungs- und Desinfektionsmittel und -geräte		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004
4.	Räume allgemein / Nebenräume		
4.1.	zuzulassende Räume: Grundforderungen der Hygiene erfüllt	Übliche Forderungen an Böden, Wände, Decken, Fenster, Schädlingsbekämpfung, ggf. Hygieneschleuse etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. II, V und VI VO (EG) Nr. 852/2004
4.2.	Korrekte Lagerung von TNP einschl. SRM	Forderungen Raum / Behälter, Beschriftung, Einfärbung, Entsorgung, R+D. Siehe Liste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
4.3.	Schutzkleidung / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	Schutzkleidung, ggf. Umkleide, Toilette, HWB, etc. Siehe Liste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004, Anl. 1.1 Nr. 5.1 AVV LmH

Prüfliste Verarbeitung / Herstellung von Fleischerzeugnissen

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1	Anlieferung / Wareneingang / Grundhygiene		
1.1.	Schutz vor Kontamination unverpackter Lebensmittel	Einzelfallentscheidung! Evtl. reicht eine Überdachung oder Anlieferung in Behälter mit Deckel o.ä.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
1.2.	Warmfleischannahme nur bei entsprechendem Bedarf	Genehmigungspflicht (KVB) beachten	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004, i. V. m. § 11 AVV LmH
1.3.	Hygieneschleuse bzw. geeignete Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (siehe Prüfliste Raum Schlachtung Nr. 3.1) entbehrlich, wenn anderweitige Vermeidung der Kontamination	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH
2	Kühlung		
2.1.	KR für <input type="checkbox"/> Fleischzubereitungen <input type="checkbox"/> Fleischerzeugnisse <input type="checkbox"/> gemeinsam	Hackfl. +2, Inn. +3, Fl.zub. +4, Gefl / Hasen +4, Fleisch / Fl.erz. +7 °C. Einzelfall: Gemeinsamer KR gegenseitige nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen.	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004, Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) Nr. 852/2004, auch Anl. 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH
2.2.	KR sauber, übersichtlich, nicht überfüllt, Ware gekennzeichnet	1. Kühlaggregate sauber, nicht tropfend, eisfrei 2. Befüllung der Kapazität entsprechend 3. Lagerung ordentlich und übersichtlich 4. Kein Abfall, kein Heintierfutter (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: Reifezeit	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004
2.5.	Rohware und Verarbeitungserzeugnisse getrennt gelagert	in gemeinsamem Raum möglich, wenn gegenseitige nachteilige Beeinflussung verhindert wird	Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004, Anl. 1.1 Nr. 6.3 AVV LmH
2.6.	Überwachung der Lagertemperatur (+3 / +4 / +7 / -18 °C) durch	ggf. Alarmsystem vorhanden? Solltemperatur / Grenzwerte festgelegt? Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen.	Art. 4 Abs. 3 Buchstabe c und d VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 und 2 VO (EG) Nr. 853/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.	Verarbeitungsraum und Nebenräume		
3.1.	<input type="checkbox"/> Separater Verarbeitungskühlraum <input type="checkbox"/> gemeinsam mit (angeben): <input type="checkbox"/> zeitliche Trennung oder <input type="checkbox"/> kontinuierliche Herstellung	Gemeinsamer Raum bzw. Bereich nur mit Genehmigung der zulassenden Behörde (Bescheid!). Kontamination verhindert durch geeignete Maßnahmen. Verarbeitung im Schlachtraum verboten.	§ 11 Tier-LMHV
3.2.	Hackfleisch / Fleischzubereitung:		
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) Nr. 853/2004
3.2.2.	gekühlte Rohware für Hackfleisch: Verarbeitung innerhalb der Fristen	Geflügel innerhalb 3 Tage, anderes Fleisch 6 Tage, vakuumiertes Rind-/ Kalbfleisch 15 Tage nach Schlachtung	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) Nr. 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) Nr. 853/2004
3.2.4.	Hackfleisch / Fleischzub. nicht wieder einfrieren	nach Auftauen nicht wieder einfrieren	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004
3.2.5.	Verpacktes Hackfleisch von Geflügel od. Einhufern und Fleischzub. mit Sep.fl gekennzeichnet	Tier-LMHV: "Vor dem Verzehr durcherhitzen!"	Anh. III Abschn. V Kap. IV Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004; § 16 Tier-LMHV
3.2.6.	Fleisch nur in angemessenen Mengen im Arbeitsraum	Erwärmung des Fleisches verhindert.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004
3.2.7.	Raumkühlung bzw. Alternative gewährleistet Produkttemperatur	Nebenprodukte der Schlachtung +3, Geflügel +4, anderes Fleisch +7 °C	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 3 und Kap. III Nr. 1 Buchst. a VO (EG) Nr. 853/2004
3.3.	Sterilisationsbecken (Wasser + 82 °C)	oder geeignete Alternative, gleiche Wirkung durch Gutachten nachweisen	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004, für Fl.erz.: Anh. II Kap. I Nr. 1 und 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
3.4.	an geeigneten Standorten HWB (nicht von Hand zu bedienen) bei Arbeitsplätzen an denen mit unverpackt. Fleisch gearbeitet wird	AVV: Handbrausen können bei Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort für HWB: unmittelbare Arbeitsplatznähe, leicht erreichbar	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004, für Fl.erz.: Anh. II Kap. I Nr. 1 + 2 Buchst. c VO (EG) Nr. 852/2004, jeweils i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 und Anl. 1.2 Nr. 1.1.3 AVV LmH
3.5.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Därme, Gewürze, Zutaten, etc.		Anh. II Kap. I Nr. 1 und 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
3.6.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für Bedarfsgegenstände, Eurokisten, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial		Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. V Nr. 1 Buchstabe b VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 852/2004
3.7.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für R+D-Mittel und -geräte		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4	Räume allgemein / Nebenräume		
4.1.	Räume / Einrichtungen allgemein sauber, guter Zustand.	Übliche Forderungen an Böden, Wände, Decken, ggf. Hygieneschleuse etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung". Sauber und instand gehalten, Maschinen zweckmäßig positioniert.	Anh. II Kap. II, V und VI VO (EG) Nr. 852/2004
4.2.	Korrekte Lagerung von TNP einschl. SRM	Anforderungen an Raum bzw. Behälter, Beschriftung, Einfärbung und Entsorgung sowie R+D. Siehe auch Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
4.3.	Schutzkleidung / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	Schutzkleidung hygienisch gelagert, Umkleide ggf. vorhanden, Toiletten oh direkten Zugang zu LM-Räumen, HWB ggf. mit berührungslosen Armaturen etc. Details siehe Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004, Anl. 1.1 Nr. 5.1 AVV LmH

Prüfliste Hackfleisch / Separatorenfleisch

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Anlieferung / Wareneingang / Grundhygiene		
1.1.	Schutz vor Kontamination	Insbesondere für unverpackte Lebensmittel	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
1.2.	Hygieneschleuse bzw. geeignete Alternative vorhanden	Im Einzelfall Hygieneschleuse (siehe Prüfliste Raum Schlachtung Nr. 3.1) entbehrlich.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV LmH
2.	Kühlung		
2.1.	Fleisch-KR mit produktspezifischer Temperatur (+3 / +4 / +7 °C)	Fleisch +7 °C, Nebenprodukte der Schlachtung + 3 °C, Schlachtkörper Geflügel oder Hasentieren + 4 °C	Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 und 2. VO (EG) Nr. 853/2004
2.2.	Weitere (Tief-)Kühlräume (Anzahl und Funktion):		
2.3.	Ware mit TK-Bestimmung sofort eingefroren	Ausnahme: Reifezeit	Gilt für Fleisch nach Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004
2.4.	<input type="checkbox"/> unverpacktes und verpacktes Fleisch getrennt gelagert oder <input type="checkbox"/> hygienische Verpackung oder <input type="checkbox"/> zeitlich getrennte Lagerung		Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004
2.5.	Überwachung der Lagertemperatur durch:	ggf. Alarmsystem	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 3 i. V. m. Kap. III VO (EG) Nr. 853/2004
3.	Produktion		
3.1.	<input type="checkbox"/> zeitlich Trennung der Produktion oder <input type="checkbox"/> kontinuierliche Produktion		Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 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) Nr. 853/2004
3.3.1.	TK-Rohware für Hackfleisch vorher entbeint	oder Ausnahmegenehmigung zuständige KVB. Gefrorenes / TK-Fleisch darf nur begrenzte Zeit gelagert sein, lt. AVV: Max Rd 18 / Schf 12 / Schw 6 Monate	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. Anl. 1.2 Nr. 4.1.1 AVV LmH
3.3.2.	gekühlte Rohware für Hackfleisch Verarbeitung innerhalb Fristen	Geflügel innerhalb 3 Tage, anderes Fleisch 6 Tage, vak. Rd.- / Kalbfleisch 15 Tage nach Schlachtung	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004
3.3.3.	Hackfleisch unverzüglich umhüllen, auf +2 / +4 / -18 °C Kerntemperatur	Kerntemp. +2 °C Hackfleisch, +4°C Fleischzub., oder -18 °C. Auch während Lagerung u Beförderung einzuhalten.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 853/2004

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
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) Nr. 853/2004
3.4.1.	Rohware für Sep.fl. max 7 bzw. 5 Tage alt, Geflügel 3 Tage	aus angegliedertem Schlachtbetrieb 7 Tage, sonst 5 Tage	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004
3.4.2.	Sep.fl.gewinnung unmittelbar nach Entbeinen		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe b VO (EG) Nr. 853/2004
3.4.3.	Sep.fl. sofort umhüllen/verpacken, auf +2 / -18 °C Kerntemperatur	gilt nur, wenn Sep.fl nicht sofort verwendet wird.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 3 Buchstabe c VO (EG) Nr. 853/2004
3.5.	<i>Sep.fl. nicht nach Verfahren Nr. 3:</i>		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Satz 1 VO (EG) Nr. 853/2004
3.5.1.	Rohware für Sep.fl. max 7 bzw. 5 Tage alt, Geflügel 3 Tage	aus angegliedertem Schlachtbetrieb 7 Tage, sonst 5 Tage	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe a VO (EG) Nr. 853/2004
3.5.2.	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) Nr. 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) Nr. 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 Kerntemperatur erreicht werden muss	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe d und e VO (EG) Nr. 853/2004
3.5.5.	Gefror. Sep.fl. umhüllen/verpacken, max 3 Monate lagern, -18 °C		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe f VO (EG) Nr. 853/2004
3.5.6.	Sep.fl. nur zur Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse	nur in nach VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betrieben; entsprechende Angaben auf Begleitpapieren erforderlich.	Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 4 Buchstabe g VO (EG) Nr. 853/2004
3.6.	Hackfleisch / Sep.fl. nach Auftauen nicht wieder einfrieren		Anh. III Abschn. V Kap. III Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004
3.7.	Verpacktes Hackfleisch von Geflügel od. Einhufern und Fleischzub. mit Sep.fl gekennzeichnet	Hinweis: "Vor dem Verzehr durcherhitzen"	Anh. III Abschn. V Kap. IV Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004; § 16 Tier-LMHV
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) Nr. 853/2004
3.9.	Raumkühlung bzw. Alternative gewährleistet Produkttemperatur	Nebenprodukte der Schlachtung +3 / Geflügel +4 / anderes Fleisch +7 °C	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 3 i. V. m. Kap. III Nr. 1 Buchst. a VO (EG) Nr. 853/2004
3.10.	Sterilisationsbecken (Wasser + 82 °C)	oder geeignete Alternative, gleiche Wirkung durch Gutachten nachgewiesen	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004
3.11.	an geeigneten Standorten HWB (nicht von Hand zu bedienen) mit Warm- / und Kaltwasser bei Arbeitsplätzen an denen mit unverpacktem Fleisch gearbeitet wird	AVV: Handbrausen können bei Verwendung zur Händereinigung Kontamination verursachen! Geeigneter Standort HWB: in unmittelbarer Arbeitsplatznähe und leicht erreichbar	Anh. III Abschn. V Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004, Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anl. 1.1 Nr. 1.3 AVV LmH

Anlage 3: Prüflisten

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
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) Nr. 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) Nr. 852/2004, auch Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 852/2004
3.14.	<input type="checkbox"/> Raum <input type="checkbox"/> Bereich für R+D-Mittel und -geräte		Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004
4.	Räume allgemein / Nebenräume		
4.1.	zuzulassende Räume: Grundforderungen der Hygiene erfüllt	Übliche Forderungen an Böden, Wände, ggf. Hygieneschleuse etc. Details s. Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. II, Kap. V und VI VO (EG) Nr. 852/2004
4.2.	Korrekte Lagerung von TNP einschl. SRM	Anforderungen an Raum bzw. Behälter, Beschriftung, Einfärbung und Entsorgung sowie R+D. Siehe auch Prüfliste "Raum Schlachtung"	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
4.3.	<u>Schutzkleidung</u> / Umkleide / Toiletten Anforderungen erfüllt	Ausführungshinweise AVV LmH beachten	Anl. 1.1 Nr. 5.1 AVV; Anh. II Kap. I Nr. 3, 4, 6, Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

Prüfliste Betriebe zur Behandlung / Herstellung von Fischereierzeugnissen

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Allgemeine Hygieneanforderungen nach VO (EG) Nr. 852/2004		
1.1	Betriebsstätten sauber und stets instand gehalten.	In angemessenem Zustand.	Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.2	Boden, Wände, Fenster, Türen leicht zu R + ggf. D	An Fenstern ggf. Insektengitter.	Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.3	Anlagen u. Geräte sauber, in gutem Zustand		Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004
1.4	Hygienischer Zugang	Wechsel Schuhe / Schutzkleidung bzw. „Hygieneschleuse“	
1.5	Belüftung und Beleuchtung angemessen		Anh. II Kap. I Nr. 5, 6 und 7 VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.1	Verpackungsmaterial sauber gelagert		Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.2	Verpacken in geeigneter Weise und hygienisch		Anh. II Kap. X Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
1.7	Reinigung und Desinfektion	Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	
1.8	Schutz vor Kontamination und Schädlingen	Bauliche Maßnahmen: Außentüren schließen bündig, Abfallsammelräume und Gullies schadnagersicher, u. a.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. IX Nr. 2, 3, 4 VO (EG) Nr. 852/2004
1.9	Abfälle umgehend aus LM-Räumen entfernt	Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse u. a. Abfälle in verschließbaren Behältern. Entsorgung ggf. gemäß VO (EG) Nr. 1069/2009, Nachweispflicht!	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
2.	Warenein- und -ausgangskontrolle		
2.1	Warenein- und -ausgangskontrolle gewährleistet	Übliche Kriterien, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> ○ Äußere Beschaffenheit (Augen, Kiemenfarbe, Verschleimung von Haut u. Kiemen, Druckprobe) ○ Sensorik (Geruch, Farbe, ggf. Geschmack u. Textur) ○ Temperaturanforderungen Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	
3.	Trennung von Arbeitsgängen		
3.1	1. Schlachten 2. Filetieren 3. Verarbeiten (z.B. Räuchern)	Räumliche Trennung. Im Einzelfall auch zeitliche Trennung mit Zwischenreinigung möglich.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil I. VO (EG) Nr. 853/2004

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

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

Prüfliste Milch

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Allgemeine Hygieneanforderungen u. a. nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Ausnahmen siehe unter Nr. 3)		
1.1	Betriebsstätten sauber und stets instand gehalten.	In angemessenem Zustand.	Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.2	Boden, Wände, Fenster, Türen leicht zu R + ggf. D	An Fenstern ggf. Insektengitter.	Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
1.3	Anlagen u. Geräte sauber, in gutem Zustand		Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004
1.4	Hygienischer Zugang	Wechsel Schuhe / Schutzkleidung bzw. „Hygieneschleuse“	
1.5	Belüftung und Beleuchtung angemessen		Anh. II Kap. I Nr. 5, 6 und 7 VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.1	Verpackungsmaterial sauber gelagert		Anh. II Kap. X VO (EG) Nr. 852/2004
1.6.2	Verpacken in geeigneter Weise und hygienisch		Anh. II Kap. X Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
1.7	Reinigung und Desinfektion	Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	
1.8	Schutz vor Kontamination und Schädlingen	Bauliche Maßnahmen: Außentüren schließen bündig, Abfallsammelräume und Gullies schadnagersicher, u. a.	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe c und Anh. II Kap. IX Nr. 2, 3, 4 VO (EG) Nr. 852/2004
1.9	Abfälle umgehend aus LM-Räumen entfernt	Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse u. a. Abfälle in verschließbaren Behältern. Entsorgung ggf. gemäß VO (EG) Nr. 1069/2009, Nachweispflicht!	Anh. II Kap. VI VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
1.10	Sofern Abgabe von TNP direkt zur Verfütterung	Je nach Art des abgegebenen TNP ev. Genehmigung gemäß TNP-Recht durch die KVB notwendig	Art. 31 VO (EG) Nr. 1069/2009 i. V. m. Art. 21 VO (EU) Nr. 142/2011
2.	Warein- und -ausgangskontrolle (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
3.	Abweichende Anforderungen zur Herstellung bestimmter traditioneller Lebensmittel		
3.1	Räume mit a) gemauerten Boden-, Wandflächen od. Decken, b) Boden-, Wandflächen od. Decken aus offenporigem Naturstein, c) Bodenflächen aus anderen natürl. Materialien, in denen Milcherzeugnisse reifen / geräuchert werden, Höhlen / Felsenkeller, in denen Milcherzeugnisse reifen	Anforderungen des Kap. II Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 gelten in diesen Fällen nicht.	§ 6 i. V. m. Anl. 3 LMHV

Anlage 3: Prüflisten

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

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

Prüfliste Eierpackstellen (ohne weitere Behandlung von Eiern)

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

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

Prüfliste Eiaufschlagbetriebe bzw. Eiprodukte-Herstellung

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

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.3	Schale voll entwickelt, unbeschädigt	Knickeier dürfen nach Vorschrift verwendet werden.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil II Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
4.4	Flüssigei aus zugelassenen Betrieben	Flüssigei muss gemäß Anh. III Abschn. X Teil III Nrn. 1 - 4 und 7 VO (EG) Nr. 853/2004 gewonnen worden sein.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil II Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004
5.	Besondere Hygienevorschriften für die Herstellung von Eiprodukten		
5.1	Nur saubere, trockene Eier zum Aufschlagen	Kontaminationen werden vermieden.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 1 + 2 VO (EG) Nr. 853/2004
5.2	Trennung Be-/Verarbeitung von Nicht-Hühnereiern	Eier (außer von Hühnern, Puten oder Perlhühnern), sind getrennt zu verarbeiten. R + D der Ausrüstungen ehe wieder Eier von Hühnern etc. behandelt werden.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004
5.3	Eiiinhalt nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen		Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 4 VO (EG) Nr. 853/2004
5.4	Nach dem Aufschlagen unverzügliche Weiterverarbeitung.	Mikrobiologische Gefahren auf Mindestmaß reduziert. Für Verarbeitung unzulänglicher Partien Bedingungen beachtet. Genussuntaugliche Partien denaturiert.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004
5.5	Flüssigei einfrieren oder bei max. + 4 °C lagern	Sofern nicht sofort verarbeitet wird. Bei +4 °C max. 48 h Lagerzeit vor Verarbeitung.	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 7 VO (EG) Nr. 853/2004
5.6	Nicht-stabilisierte Produkte auf max. + 4 °C abgekühlt und gelagert.	Stabilisiert auf Haltbarkeit bei Raumtemperatur	Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 8 VO (EG) Nr. 853/2004
5.7	TK-Produkte unmittelbar nach Bearbeitung eingefroren.		Anh. III Abschn. X Kap. II Teil III Nr. 8 VO (EG) Nr. 853/2004
6.	Temperatur (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
7.	Personal inkl. Ausrüstung		
7.1	HWB mit Warm- und Kaltwasser, Reinigungsmittel, hyg. Händetrocknung	An geeigneten Standorten. Vor-Ort-Entscheidung!	Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
7.2	Saubere, geeignete Arbeitskleidung	Bzw. ggf. Schutzkleidung	Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
7.3	Ggf. Umkleidemöglichkeit	Bei Beschäftigung von Fremdpersonal	Anh. II Kap. I Nr. 9 VO (EG) Nr. 852/2004
7.4	Toiletten mit Belüftung	Kein direkter Zugang zu Produktionsräumen! Mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss.	Anh. II Kap. I Nr. 3 und 6 VO (EG) Nr. 852/2004
7.5	Schulungsprogramm für Personal	Entsprechend der Tätigkeit des Personals. Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen.	Anh. II Kap. XII VO (EG) Nr. 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
8.	Analysen		
8.1	3-OH-Buttersäure max. 10 mg/kg TM	In unveränderten Eiprodukten. TM = Trockenmasse	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer IV Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
8.2	Milchsäure max. 1 g/kg TM in Rohstoffen	Bei fermentierten Erzeugnissen entsprechend Wert vor der Fermentierung	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer IV Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004
8.3	Reste von Schalen, Schalenhaut, anderen Teilen max. 100 mg/kg Eiprodukt	Produktionshygiene	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer IV Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004
9.	Etikettierung und Identitätskennzeichnung		
9.1	Allg. Anforderungen an Identitätskennzeichen	Nach Anh. II Abschn. I VO (EG) Nr. 853/2004	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer V Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
9.2	Lagertemperatur und Haltbarkeit	Für Eiproduktsendungen, die nicht für den EZH, sondern als Zutaten für andere Erzeugnisse bestimmt sind.	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer V Nr. 1 VO (EG) Nr. 853/2004
9.3	Flüssigei zusätzlicher Hinweis	„Nicht pasteurisiertes Flüssigei - am Bestimmungsort zu behandeln“ sowie Datum und Uhrzeit des Aufschlagens	Anh. III Abschn. X Kap. II Ziffer V Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004
10.	Rückverfolgbarkeit (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		
11.	Überwachung der Arbeits- und Betriebsabläufe bzw. HACCP-Konzept (Siehe Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!)		

Prüfliste Großküchen

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

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
4.2.1	Separate Vorbereitung für Fleisch, Fisch, Geflügel	Ggf. zeitliche Trennung mit R+D	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
4.2.2	Separate Vorbereitung für Obst und Gemüse vorhanden	Ggf. zeitliche Trennung mit R+D	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
4.3	Funktionelle Trennung von reinen und unreinen Bereichen	Händehygiene, getrennte Reinigungsutensilien, ggf. Wechsel der Schutzkleidung	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 u. a.
4.4	Auftauen von TK-Ware unter hygienisch einwandfreien Bedingungen	Kreuzkontamination durch Tauwasser ausgeschlossen	Anh. II Kap. IX Nr. 7 VO (EG) Nr. 852/2004
5.	Zubereitung		
5.1	Getrennte Funktionsbereiche für: <input type="checkbox"/> Warme Küche <input type="checkbox"/> Backwaren <input type="checkbox"/> Süßspeisen <input type="checkbox"/> Kalte Küche		Anh. II Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
5.2	Nur kurze Standzeiten von Vor- / Zwischenprodukten bei Raumtemperatur	Angemessener Produktionsbeginn verhindert lange Standzeiten von Vor- und Zwischenprodukten bei Raumtemperatur. Anweisung Zwischenkühlung.	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 u. a.
5.3	Trennung rein / unrein im gesamten Produktionsablauf	getrennte Geräte / Reinigungsutensilien, ggf. Wechsel der Schutzkleidung, sorgfältige Händehygiene	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 u. a.
5.4	Arbeitsanweisungen für Behandlung / Verarbeitung bestimmter Lebensmittelgruppen	<input type="checkbox"/> Rohes Fleisch / Gefl. <input type="checkbox"/> Eier bzw. Eiprodukte <input type="checkbox"/> Roher Fisch <input type="checkbox"/> Obst und Gemüse <input type="checkbox"/> Feinkostsalate <input type="checkbox"/> Desserts <input type="checkbox"/> Backwaren	
5.5	Produktions- / Portioniertemperatur	Systematische Temperaturmessung und Dokumentation	
5.6	Rückstellproben		Empfohlen wg. ProdHG (Beweislastumkehr) bzw. ggf. vorgeschrieben gemäß § 20a Tier-LMHV
5.6.1	Rückstellproben sachgerecht entnommen	Mindestens 100 g von jeder Komponente selbst hergestellter, zur Abgabe bestimmter Speisen. Je Komponente separat in sauberem, geeignetem Behälter.	
5.6.2	Rückstellproben dauerhaft gekennzeichnet	Bezeichnung der Speisekomponente, Herstellungsdatum und -uhrzeit, Probennehmer	Ggf. verpflichtend gemäß § 20a Tier-LMHV
5.6.3	Aufbewahrung übersichtlich mind. 7 Tage bei -18 °C		Ggf. verpflichtend gemäß § 20a Tier-LMHV

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
6.	Geschirrrücklauf		
6.1	Separates Personal für reine und unreine Bereiche		
6.2	Trennung von sauberem und unsauberem Geschirr		Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004
6.3	Kreuzung Geschirrrücklauf / Speisenzubereitung vermieden	Oder zeitliche Trennung und R+D	Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004 u.a.
6.4	Spülbereich räumlich getrennt von der Speisenzubereitung	Ggf. zeitliche Trennung	Anh. II Kap. V VO (EG) Nr. 852/2004 u.a.
6.5	Geschirrabräumen und Abfallentsorgung auf unreiner Seite		Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
7.	Geschirrspülmaschine		
7.1	Funktion der Spülmaschinen sichergestellt (Dosierung Reinigungsmittel, Laufzeit, Temperatur) , mit Kontrolle + Doku Temperatur	R-Mittel-Dosierung, Laufzeiten u. Temperaturen eingehalten und überwacht. Reinigung bei + 60 bis + 65 °C, Nachspülen bei + 80 bis + 85 °C, tägl. Reinigung	Anh. II Kap. V Nr. 1a VO (EG) Nr. 852/2004
7.2	Funktionskontrollen regelmäßig durchgeführt, dokumentiert	Empfehlung: nach DIN 10510 bis 10512	
8.	Lagerung		
8.1.	Regelmäßige Lagerkontrolle (Art / Turnus) mit Anweisungen zum Umgang mit abgelaufener / verdorbener Ware.	Art / Turnus angeben.	
8.2	Lagerräume ausreichend groß, übersichtlich, gut zu reinigen		Anh. II Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004
8.3	Hygienische Lagerung offener Lebensmittel (LM)	In verschlossenen Behältern oder abgedeckt; ohne Bodenkontakt	Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
8.4	LM-Lagerung entsprechend ihrer Temperaturanforderungen	Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen.	Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004
8.7	Trockenlager vorhanden	Temperatur-Empfehlung + 16 bis + 20 °C, RLF: 60 bis 70 %	
8.8	Datum bei Anbruch von Packungen dokumentiert		
8.9	Anzahl und Funktion der Tief- / Kühlräume Sofern keine einzelnen Räume vorhanden, Kontaminationen durch geeignete Maßnahmen verhindert.	Ggf. Temperaturempfehlungen der Hersteller beachten. Ansonsten empfohlene Temperatur für Räume: KR Fleisch (T: 0 bis + 4 °C) KR Molkereiprodukte (T: + 4 bis + 8 °C) KR Obst, Gemüse (T: + 6 bis + 8 °C) Vorkühlraum (T: + 4 bis + 8 °C) Tages-KR zubereitete Speisen (T: + 4 bis + 7 °C) Tiefkühlraum/-schränke/-truhen (T: unter -18 °C)	Anh. II Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004
8.10	Art der Temperaturüberwachung	Siehe auch Prüfliste Dokumentation / Eigenkontrollen!	

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

Anlage 3: Prüflisten

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

Prüfliste Eigenkontrollen

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
1.	Reinigung und Desinfektion (R+D)		
1.1.	Verantwortliche Person / Ansprechpartner	Ggf. beauftragte Fremdfirma	
1.2.	R+D-Plan	Wer - wo - wie - womit - wann? Sicherheitsdatenblätter vorhanden	ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) Nr. 852/2004
1.3.	R+D-Durchführung bekannt und dokumentiert	1. R+D-Mittel für Lebensmittelbereich geeignet 2. Herstellung der Gebrauchslösung bekannt 3. Ggf. getrennte Putzutensilien für verschiedene Bereiche 4. Lagerung R+D-Mittel getrennt von LM	u. a. Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004
1.4.	Optische R+D-Kontrolle durchgeführt und dokumentiert	1. Verantwortlicher benannt 2. Räume / Geräte aufgeführt 3. Speziell zu behandelnde Geräte aufgeführt, z.B. Spülmaschine mit Sieben, Transportwagen 4. Ergebnis dokumentiert 5. Korrekturmaßnahmen dokumentiert	ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) Nr. 852/2004
1.5.	Mikrobiologische R+D-Kontrolle durchgeführt und dokumentiert	1. Probenahmeplan vorhanden 2. Ergebnisse dokumentiert 3. Frequenz der Kontrolle angeben 4. Auf was wird untersucht (GKZ, Entero., Sonstige) 5. Korrekturmaßnahmen und Erfolg dokumentiert	Ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) Nr. 852/2004
2.	Schädlingsbekämpfung		
2.1.	Schädlingsbekämpfungs-Plan (Wer - wo - wie - womit - wann)	Externe Firma oder betriebsintern Dokumentation vorhanden	ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) Nr. 852/2004
2.2.	Köder- und Fallenauslegeplan, Sicherheitsdatenblätter	1. Art der bekämpften Schädlinge 2. Anzahl und Kennzeichnung der Köder/Fallen	ggf. Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe b und e VO (EG) Nr. 852/2004
2.3.	Überwachungs- bzw. Bekämpfungsmaßnahmen durchgeführt	Kontrollfrequenz, Ergebnisse, Maßnahmen, Nachkontrollen, ggf. dokumentiert	Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst. c VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchst. b + e VO (EG) Nr. 852/2004

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
3.	ggf. Temperaturkontrollen		
3.1.	Solltemperatur, Grenzwerte und Korrekturmaßnahmen festgelegt	Havarieplan vorhanden	Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe c und d, Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst d letzter Teilsatz VO (EG) Nr. 852/2004
3.2.	Durchführung dokumentiert	Abweichungen prüfen	Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe c und d sowie Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe d VO (EG) Nr. 852/2004
3.3.	Messung: <input type="checkbox"/> händisch <input type="checkbox"/> EDV-gestützt <input type="checkbox"/> Alarmsystem	Messfrequenz? Eichung / . Kalibrierung erfragen, ggf. anraten. Alarmsystem Auslösung bei welchem Grenzwert? Wer wird wie alarmiert? Maßnahmen bei Alarm?	Art. 4 Abs. 2, Abs. 3 Buchstabe c und d sowie Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchstabe d VO (EG) Nr. 852/2004
4.	Mikrobiologische Untersuchungen allgemein (im Detail siehe Nr. 10)		
4.1.	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) Nr. 2073/2005
4.2.	Hackfl. / Sep.fl. / Fleischerzeugnisse		VO (EG) Nr. 2073/2005
4.3.	R+D-Kontrolle (Arb.flächen, Geräte, Personal)	Personal-Stuhlproben ohne Rechtsgrundlage	
4.4.	Trinkwasser	Einhaltung der TrinkwV-Grenzwerte kann LMU nur durch Mibi-Untersuchungen prüfen und gewährleisten.	Anh. II Kap. VII VO (EG) Nr. 852/2004 und §§ 4 - 8 TrinkwV.
4.5.	Dokumentation Probenahme, Ergebnisse, Korrekturmaßnahmen	1. Probenahme intern / extern? 2. Untersuchung eigenes / externes Labor? 3. Probenahmeintervalle? Wechselnder Wochentag? 4. Auswertung / Interpretation der Ergebnisse? 5. Korrekturmaßnahmen festgelegt? 6. Havariekonzept vorhanden?	
5.	Schulung des Personals/Qualifikationsnachweise		
5.1.	Gesundheitszeugnis oder Erstbelehrung und Folgebelehrungen	Frequenz der Belehrungen? Referent? Teilnehmer?	§ 43 Abs. 1 bis 5 IfSG
5.2.	Lebensmittelhygiene-Schulung und ggf. Schulung über den Umgang mit leichtverderblichen LM	Schulungsfrequenz? Referent? Teilnehmerliste? Inhalt? Erfolgskontrollen? Doku ohne Rechtsgrundlage.	Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004, § 4 LMHV
5.3.	ggf. Sachkundenachweis	hier oder in Prüfliste Tierschutz	siehe Prüfliste Tierschutz

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
6.	Rückverfolgbarkeit / Warenein- und -ausgangskontrolle		
6.1.	Rückverfolgbarkeit gewährleistet	1. Name und Anschrift aller Lieferanten und Abnehmer 2. Art, Identifikation/Code der Produkte (An- / Abgabe) 3. Datum, Menge an-/abgegebener Waren	Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002
6.2.	Kontrolle Warenein- / -ausgang durchgeführt und dokumentiert	Temperatur, MHD bzw. Verbrauchsdatum, Verpackung; Warenein-/ Warenausgangsprotokolle den Lieferscheinen zuzuordnen?	Produkthaftungsgesetz (Beweislastumkehr)
6.3.	Retouren und ggf. Maßnahmen dokumentiert		
6.4.	Bestands- bzw. Schlachtviehregister	Schlachtviehregister nur bei eigener Schlachtung	ViehverkV
7.	HACCP-Konzept		
		Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen (Kommission der Europ. Gemeinschaft 2005)	
7.1.	Konzept vorhanden, plausibel, stets aktualisiert	Prozessanalysen mit Fließdiagramm, CP / CCP-Differenzierung und -Festlegung vollständig vorhanden? An mind. einem Produkt prüfen.	Siehe auch Art. 4, Art. 5 Abs. 3 sowie Art. 7 Abs. 1 und 2 VO (EG) Nr. 2073/2005
7.2.	CCP Dokumentation vollständig	CCPs durch Gefahr, Überwachungsverfahren und -frequenz, Grenzwert, Korrekturmaßnahmen definiert?	
7a	Notifizierte Leitlinie		
7a.1	Leitlinie vorhanden	Ggf. in geeigneter Weise an Betrieb angepasst.	Art. 1 Abs. 1 Buchst. e und Art. 7 VO (EG) Nr. 852/2004
7a.2	Erforderliche / geeignete Checklisten	Checklisten werden sinnvoll / zielführend genutzt.	Auch § 7 Abs. 5 AVV Rüb
8.	Nachweise TNP-Entsorgung einschl. SRM		Art. 17 i. V. m. Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
8.1.	Anfall von <input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3	Nachweise geordnet, fortlaufend geführt. 2 Jahre aufbewahren. Nachweise über Art, Menge, Verbleib des K1-Mat.	§ 21 Abs. 2 und 4 Tier-LMHV; Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011
8.2.	Handelspapiere vollständig	Elektronische H. jederzeit (während der Kontrolle) vorlegen lassen.	Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011; § 9 Abs. 1 TierNebV
8.3.	Aufzeichnungen (Datum, Materialart, Menge, Versender, Transporteur, Empfänger)	Handelspapiere+ Aufzeichnungen parallel führen.	Anh. VIII VO (EU) Nr. 142/2011; § 9 Abs. 5 TierNebV,
9.	Nachweise technische Wartung / Funktionsprüfung		

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
10.	Mikrobiologische Kriterien nach VO (EG) Nr. 2073/2005		
10.1	Lebensmittelsicherheitskriterien		Art. 2 Buchstabe c VO (EG) Nr. 2073/2005
	Lebensmittel: <i>Listerien</i>	Regelmäßige Untersuchung nicht sinnvoll bei: wärmebehandelten LM; unzerkleinertem frischem Obst / Gemüse (nicht Keimlinge!); Brot, Kekse usw.	Art. 3 Abs. 2, Art. 5 Abs. 2 sowie Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.1, 1.2 und 1.3 VO (EG) Nr. 2073/2005. Anh. II VO (EG) Nr. 2073/2005
	Hackfleisch / Fleischzubereitungen: <i>Salmonella</i>	Frequenz: wöchentlich, alternierender Wochentag. Nach 30 Wo befriedigend, kann auf 14-tägig reduziert werden.	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.4, 1.5, 1.6, Anh. 1 Kap. 3 Nr. 3.2 VO (EG) Nr- 2073/2005, auch VO (EG) Nr. 853/2004
	Sep.fl. (Nr. 3-Verfahren): <i>Salmonella</i>	Frequenz: wöchentlich, alternierender Wochentag	Art. 7 Abs. 3, Anh. 1 Kap. 3 Nr. 3.2 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Fleischerzeugnisse (Rohverzehr): <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.8 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Fleischerzeugnisse (Geflügelfl.): <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.9 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Gelatine und Kollagen: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.10 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Käse, Butte, Sahne: <i>Salmonella</i>	Aus Rohmilch oder pasteurisierter Milch	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.11 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Milch- / Molkepulver: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.12 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Eiscreme: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.13 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Eiprodukte u. roheihaltige LM: <i>Salmonella</i>	Roheihaltige, verzehrsfähige Lebensmittel	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.14 + 1.15 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Gekochte Krebs- und Weichtiere, lebende Muscheln, u.a.: <i>Salmonella, E. coli</i>	Auch: Stachelhäuter, Manteltiere, Schnecken	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.16, 1.17, 1.25 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Käse, Milch- / Molkepulver: <i>Staphylokokken-Enterotoxine</i>	Gemäß Kriterien für Koagulase-pos. Staph. Kap. 2.2	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.21 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Fischereierzeugnisse	Fischarten, bei denen ein hoher Histidingehalt auftritt.	Anh. 1 Kap. 1 Nr. 1.26 VO (EG) Nr. 2073/2005
10.2	Prozesshygienekriterien		Art. 2 Buchstabe d VO (EG) Nr. 2073/2005
10.2.1.	Fleisch und Fleischerzeugnisse		
	Schlachtkörper: GKZ, <i>Enterobacteriaceae</i>	Destruktives od. nicht-destruktives Verfahren. 4 Stellen / Schlachtkörper	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.1 und 2.1.2 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Schlachtkörper: <i>Salmonella</i>	Mind. 100 cm ² , Kratzschwammverfahren gemäß ISO 17604. Kratzschwämme im Laborbedarfshandel.	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.3 und 2.1.4 VO (EG) Nr. 2073/2005

Nr.	Anforderung	Kommentar	Fundstelle
	Geflügelschlachtkörper: <i>Salmonella</i>		Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.5 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Hackfleisch: GKZ, <i>E. coli</i>		Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.6 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Sep.fl. (Nr. 3-Verfahren): GKZ, <i>E. coli</i>	Frequenz: wöchentlich, alternierender Wochentag	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.7 VO (EG) Nr. 2073/2005 bzw. Anh. III Abschnitt V Kap. III Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004
	Fleischzubereitungen: <i>E. coli</i>	Frequenz siehe Hackfleisch GKZ, <i>E. coli</i>	Anh. 1 Kap. 2 Nr. 2.1.8 VO (EG) Nr. 2073/2005
10.2.2.	Milch und Milcherzeugnisse		
	Milch und sonstige flüssige Milcherzeugnisse: <i>Enterobacteriaceae</i>	Pasteurisierte Milch und Milcherzeugnisse	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.1 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Käse: <i>E. coli</i>	Käse aus wärmebehandelter Milch oder Molke	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.2 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Käse oder Weichkäse: <i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>	Käse aus Rohmilch, (Weich-) Käse aus wärmebehandelter oder pasteurisierter Milch	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.3, 2.2.4 und 2.2.5 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Butter und Sahne: <i>E. coli</i>	Aus Rohmilch oder unter Pasteurisierungstemperatur wärmebehandelte Butter / Sahne.	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.6 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Milch - und Molkepulver: <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>		Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.7 VO (EG) Nr. 2073/2005
	Speiseeis: <i>Enterobacteriaceae</i>	u. ä. gefrorene Erzeugnisse auf Milchbasis	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.2.8 VO (EG) Nr. 2073/2005
10.2.3.	Eiprodukte		
	Eiprodukte: <i>Enterobacteriaceae</i>		Anh. I Kap. 2 Nr. 2.3 VO (EG) Nr. 2073/2005
10.2.4.	Fischereierzeugnisse		
	Erzeugnisse von gekochten Krebs- / Weichtieren: <i>E. coli</i> , <i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>	ohne Panzer bzw. Schale	Anh. I Kap. 2 Nr. 2.4 VO (EG) Nr. 2073/2005

