

## Die Temperatur muss stimmen

Bei Verkauf, Transport oder Lagerung von Fleisch und Wurst muss die Temperatur stimmen.

Frisches Fleisch und leicht verderbliche Wurst- und Fleischwaren wie Leberwürste, Blutwürste, frische Zwiebelmettwürste und Brühwürste (z. B. Lyoner) sind bei Temperaturen von 4 bis 7 °C zu lagern. Erzeugnisse wie roher Schinken und Rohwürste sind auch ohne Kühlung lagerfähig. Auch Glas- oder Dosenwurst ist ungekühlt lagerfähig, wenn sie im Autoklav unter Druck und bei Temperaturen über 100 °C erhitzt wurde. Dies gilt jedoch nicht für „Kesselkonserven“, die lediglich im Kessel bei kochendem Wasser durcherhitzt werden. Diese Dosenwürste sind bei Temperaturen unter 10 °C zu lagern und maximal sechs Monate haltbar.

In Kühl- und Gefrierräumen darf Fleisch gemeinsam mit anderen Lebensmitteln nur gelagert werden, wenn durch entsprechende Verpackung eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Beispielsweise darf unverpacktes Fleisch nicht gemeinsam mit Wild in der Decke oder Obst und Gemüse im Kühlhaus oder in der Kühltruhe liegen.

Auch während des Transports ist die Kühlkette einzuhalten. Folgende Kerntemperaturen dürfen nicht überschritten werden:

- Rind- und Schweinefleisch 7 °C,
- Organe 3 °C,
- Kaninchen- und Geflügelfleisch 4 °C.

## Transport von Fleisch

Vor Transportbeginn müssen alle Arbeiten zum verkaufsfertigen Herrichten wie Portionieren, Wiegen usw. im ZerleGERaum oder einem geeigneten anderen Raum erledigt werden.

Beim Transport ist zu beachten:

1. Laderäume und Transportbehältnisse müssen allseits geschlossen sein.
2. Transport im Pkw: Tierische Lebensmittel müssen in einem rundum geschlossenen Behältnis, zum Beispiel in einer Plastikwanne mit Deckel, oder hygienisch einwandfrei verpackt, zum Beispiel vakuumverpackt, transportiert werden. Während des Transports dürfen die vorgeschriebenen Kerntemperaturen nicht überschritten werden:
  - Rind- und Schweinefleisch 7 °C,
  - Organe 3 °C,
  - Kaninchen- und Geflügelfleisch 4 °C.
3. Fleisch darf nicht in Fahrzeugen und Behältnissen transportiert werden, die auch der Beförderung von lebenden Tieren, unverpacktem Schlachtgeflügel, ungerupftem Geflügel oder von Tieren im Fell dienen.
4. Fahrzeuge und Behältnisse zum Transport von Fleisch müssen sich leicht reinigen und desinfizieren lassen und auch regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

## **Handwerklicher Nebenbetrieb**

Einen Unterfall des Mischbetriebs bildet der sogenannte handwerkliche Nebenbetrieb.

Voraussetzung für einen nicht zulassungspflichtigen unerheblichen Nebenbetrieb ist, dass

- die Tätigkeit des Hauptbetriebes, beispielsweise der Landwirtschaft, die Tätigkeit des Nebenbetriebs, in diesem Fall der Hoffleischerei, überwiegt,
- ein wirtschaftlich-fachlicher Zusammenhang zwischen Haupt- und Nebenbetrieb besteht und
- die durchschnittliche Jahresarbeitszeit eines „Ein-Mann-Betriebes“ (1664 Stunden/Jahr) im handwerklichen Nebenbetrieb nicht überschritten wird.

Wenn das Handwerk in mehr als unerheblichem Umfang ausgeübt wird, liegt ein zulassungspflichtiger handwerklicher Nebenbetrieb vor. Er muss als solcher in die Handwerksrolle eingetragen werden und einen Handwerksmeister beschäftigen.

## Gesetze und Verordnungen für die Direktvermarktung von Fleisch

Die rechtlichen Grundlagen für die Direktvermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind in den nachstehenden Gesetzen und Verordnungen zu finden. Sie gelten für Schwein, Rind, Schaf, Ziege, Kaninchen, Geflügel und Gehegewild:

- VO (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung) zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Sie trat bereits zum 1. Januar 2005 in Kraft. An ihren Grundsätzen sind alle anderen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu messen.
- VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, mit allgemeinen, für alle Betriebe geltenden Hygienevorschriften,
- VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ergänzt durch die Verordnung (EG) Nr. 2073/2006 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und Verordnung (EG) Nr. 1662/2006,
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004, für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, ergänzt durch die Überwachungsverordnung (VO EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen,
- VO (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz,
- Nationale DVO (Durchführungsverordnung (LMHV, LMHV-Tier),
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFBG),
- Tierschutzgesetz (für selbst schlachtende Betriebe),
- Tierschutz-Schlacht-Verordnung (für selbst schlachtende Betriebe),
- Tierkörperbeseitigungsgesetz.

## Anforderungen an Zerlege- und Verarbeitungsräume

1. Sämtliche Räume müssen sauber und stets instand gehalten sein; sie müssen außerdem leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
2. Die Bodenbeläge und Wandflächen müssen wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein sowie aus nichttoxischem Material bestehen. Die Wandflächen müssen zudem bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
3. Die Räume müssen so beschaffen sein, dass sich weder Kondenswasser noch Schimmel bildet und keine losen Teile in das Fleisch gelangen können.
4. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
5. Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
6. Es muss eine ausreichende Zahl leicht zu reinigender und zu desinfizierender Arbeitsflächen vorhanden sein. Diese müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden und aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
7. Gute Lebensmittelhygiene einschließlich Schutz gegen Kontaminationen muss gewährleistet werden.
8. Beim Zerlegen von Fleisch ist die Kerntemperatur des Fleisches bei maximal 7 °C zu halten. Das entspricht einer Raumtemperatur von 12 °C.
9. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
10. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Stoffhandtücher sind nicht erlaubt.
11. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
12. Es muss ein wirksames System zur Vermeidung von Schädlingsbefall eingerichtet werden.

## **Fleisch in Schlachträumen zerlegen? Ausnahmen sind möglich.**

Im Normalfall ist es verboten, Fleisch in Schlachträumen zu zerlegen oder zu verarbeiten. Diese Regelung hat die Bundesregierung seit 2010 aufgehoben. Abweichend von dieser Vorschrift darf nun in Schlachträumen handwerklich strukturierter Betriebe in beengter räumlicher Lage auch Fleisch zerlegt werden. Diese Erlaubnis erteilt das Veterinäramt, wenn bestimmte Vorkehrungen zur Vermeidung von Kontaminationen des Fleisches, etwa durch zeitversetztes Arbeiten, getroffen werden können. Die Erlaubnis wird auf Antrag beim zuständigen Veterinäramt erteilt. Zum Antrag gehören ein Betriebsspiegel, eine Betriebsskizze und ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem. Neben den Anforderungen eines Hygienekonzeptes und Eigenkontrollsystems sind auch bauliche Anforderungen zu erfüllen (siehe Ausstattung von Räumen).

Inhalt des Eigenkontrollsystems:

- Gefahrenanalyse und Festlegung der Kontrollpunkte und der kritischen Kontrollpunkte (HACCP),
- Vorgaben zu den Maßnahmen bei Abweichungen (Havarieplan),
- Kontrollen der Betriebshygiene (Bausubstanz, Ausstattung),
- Schulung und Belehrung der Mitarbeiter,
- Anforderungen an eine angemessene Personalthygiene,
- Kontrollen der Warenein- und -ausgänge,
- Kontrolle der Lagerbedingungen, unter anderem Temperaturkontrollen in der Kühlung,
- Hygienevorgaben für den Umgang mit Fleisch in allen Prozessstufen,
- Kontrolle der Trinkwasserqualität, der Prozesshygiene und der Lebensmittelsicherheit,
- Reinigung und Desinfektionspläne mit Erfolgskontrolle von Reinigung und Desinfektion,
- Schutz vor Schädlingen und Schädlingsmonitoring,
- regelmäßige Kontrolle des Eigenkontrollsystems.

Zusätzlich zu den räumlichen Anforderungen muss für jeden Betrieb ein HACCP-Konzept entwickelt und durchgeführt werden. Die betriebsindividuellen HACCP-Konzepte können Sie mit den Hygieneberaterinnen der Landwirtschaftskammer passend auf Ihren Betrieb zugeschnitten erstellen.

Zudem bestehen auch hygienische Anforderungen an das Personal. Hierzu ein kurzer Auszug aus den Anforderungen.

1. Helle, saubere, leicht abwaschbare Arbeitskleidung, saubere Kopfbedeckung. Dieselbe Kleidung darf nicht für andere Tätigkeiten getragen werden.
2. Im Zerlegeraum dürfen keine Speisen und Getränke eingenommen werden. Es darf nicht geraucht werden.
3. Geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nach Herstellerangaben zu verwenden. Ferner sollten sie nur so verwendet werden, dass Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte sowie Fleisch und Fleischerzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden.
4. Wenn Sie an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann oder wenn Sie infizierte Wunden, Hautinfektionen oder Durchfall haben, dürfen Sie nicht mit Lebensmitteln umgehen.