



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / A 2 / Hygiene

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0002-II/B/13/2014 vom 25.2.2014

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
1	Zulassung/Eintragung	4
2	Eckdaten des Betriebes	4
3	Pläne/Skizzen	4
4	Wasser	5
5	Schädlingsbekämpfung	5
6	Reinigung und Desinfektion	6
7	Raumtemperaturen	7
8	Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind	7
9	Betäubung und Schlachtung	7
10	Arbeitshygiene	8
11	Personalhygiene	8
12	Personalschulung	8
13	Information zur Lebensmittelkette	8
14	Tierkennzeichnung und Meldeverpflichtungen	9
15	HACCP	10
16	Mikrobiologische Untersuchungen	11
17	Untersuchungsergebnisse	22
18	Rückverfolgbarkeit	22
19	Kontrollberichte	22
Beilage 1	Einordnen von Unterlagen betr. Zulassung und Eintragung	23
Beilage 2	Stammdatenblatt	24
Beilage 3	Checkliste Außenbereiche, Stallungen und Wartebuchten	26
Beilage 3a	Checkliste Schlachtraum	28
Beilage 3b	Checkliste Zerlegungsraum für frisches Fleisch	31
Beilage 3c	Checkliste Kühlraum	34
Beilage 3d	Checkliste Reiferaum	36
Beilage 3e	Checkliste Kommissionier-/Versandbereich	37
Beilage 3f	Checkliste Personäle Räume, sonstige Räume und Bereiche	39
Beilage 3g	Checkliste Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind	41
Beilage 5	Fallen- und Köderaufstellplan	43
Beilage 5a	Schädlingsbekämpfung – Kontrollblatt	44
Beilage 6	Reinigungs- und Desinfektionsplan – Muster	45
Beilage 6a	Reinigungs- und Desinfektionsplan – Leerformular	47
Beilage 7	Aufzeichnung des Überschreitens der maximal zulässigen Raumtemperatur	49
Beilage 9	Checkliste Betäubung	50
Beilage 10	Grundsätze der Arbeitshygiene – Schlachtung/Zerlegung	54
Beilage 10a	Grundsätze der Arbeitshygiene – Herstellung von Fleischerzeugnissen	56

Beilage 11	Grundsätze der Personalhygiene	57
Beilage 11a	Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln	58
Beilage 12	Leitlinie für die Personalschulung	64
Beilage 12a	Dokumentation über durchgeführte Hygieneschulung	66
Beilage 15	Anwendung der HACCP-Grundsätze	67
Beilage 15a	Bestimmung der kritischen Steuerpunkte	68
Beilage 15b	Aufzeichnung des Erhitzungsprozesses	71
Beilage 15c	Aufzeichnung des Unterschreitens des Grenzwertes beim Erhitzungsprozess	72
Beilage 16	Antrag auf mikrobiologische Untersuchung gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005	73
Beilage 18	Leitlinien Rückverfolgbarkeit/Fleisch/Fleischerzeugnisse	75

Diese Leitlinie gilt für

- Zugelassene Schlachthöfe und zugelassene Zerlegebetriebe für Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen und Einhufer (nicht erfasst sind Geflügel, frei lebendes Wild, Farmwild und Kaninchen);
- zugelassene Herstellungsbetriebe von Fleischerzeugnissen aller Tierarten;
- eingetragene Einzelhandelsunternehmen, die Fleisch be- und verarbeiten und direkt an den Konsumenten abgeben (unabhängig von der be- bzw. verarbeiteten Menge). Ausgenommen sind Verkaufsräume, in denen Fleisch be- und verarbeitet wird;
- eingetragene Einzelhandelsunternehmen, die gemäß § 2 Abs. 1 Lebensmittel-Einzelhandelsverordnung Fleisch be- und verarbeiten und an den dort angeführten Adressatenkreis abgeben (max. 5 t an entbeintem Fleisch oder die entsprechende Menge Fleisch mit Knochen pro Woche).

Für die Anwendung der Leitlinie ist es unerheblich, ob es sich um einen bäuerlichen, gewerblichen oder industriellen Betrieb handelt.

Die Leitlinie gilt nicht für

- Verkaufsräume, in denen Fleisch be- und verarbeitet wird;
- rituelle Schlachtungen und die Be- und Verarbeitung der daraus hergestellten Produkte.

Die Leitlinie ist als Mappe mit 18 Registerblättern konzipiert, wobei jedes Registerblatt ein Thema mit Grundsatzinformationen und Beilagen umfasst.

1 ZULASSUNG/EINTRAGUNG

Ordnen Sie hier die Unterlagen, aus denen die Zulassung/Eintragung Ihres Betriebes hervorgeht (z. B. Zulassungsbescheid oder Antrag) und allenfalls vorhandene Exportberechtigungen ein. Wenn noch kein Dokument nach der Eintragungs- und Zulassungsverordnung ausgestellt wurde, sind allenfalls vorhandene Unterlagen, welche auf die frühere Rechtslage Bezug nehmen, einzuordnen (*Beilage 1*).

2 ECKDATEN DES BETRIEBES

Füllen Sie das Stammdatenblatt (*Beilage 2*) aus.

3 PLÄNE/SKIZZEN

Betriebsplan (Skizze), in dem die Maschinen, der Bereich unrein/rein, der Personalfluss und der Warenfluss eingezeichnet sind, oder getrennte Pläne (Skizzen).

In Betrieben, in denen pro Jahr weniger als 1.000 GVE geschlachtet bzw. weniger als 250 t entbeintes Fleisch be- und verarbeitet werden, ist lediglich der Grundrissplan (Skizze) vorzulegen, aus dem (der) die Größenverhältnisse ersichtlich sind. Genaue Maßangaben sind nicht erforderlich.

Betriebsplan (Skizze)/Grundrissplan (Skizze)

Prüfen Sie mit den nachstehenden Checklisten, ob Ihr Betrieb den baulichen und einrichtungsmäßigen Anforderungen entspricht (Feststellung der Ausgangssituation). Wiederholen Sie mit den Checklisten diese Überprüfung alle zwei Jahre und nach jeder Veränderung der Bausubstanz oder der Einrichtung; auftretende Mängel sind in angemessener Zeit zu beheben.

*Checkliste „Bauliche und einrichtungsmäßige Voraussetzungen“
(Beilagen 3 – 3g)*

4 WASSER

Wasser, das direkt (als Zutat) oder indirekt (z. B. zur Reinigung von Oberflächen mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss Trinkwasser lt. Trinkwasserverordnung¹ sein.

Bezug des Trinkwassers:

- Wasser von einem öffentlichen Wasserversorger gilt automatisch als Trinkwasser und muss nicht von der Lebensmittelunternehmerin/vom Lebensmittelunternehmer untersucht werden.
- Wasser, das nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage stammt (z. B. Hausbrunnen), ist auf Veranlassung der Lebensmittelunternehmerin/des Lebensmittelunternehmers laut Trinkwasserverordnung untersuchen zu lassen.

Maßnahmen innerhalb des Betriebes:

Innerhalb des Betriebes muss die Trinkwassereigenschaft aufrecht erhalten bleiben.

- Ein relevantes Hygienierisiko für Trinkwasser innerhalb eines Lebensmittelbetriebes kann entstehen, wenn es längere Zeit bei Raumtemperatur innerhalb des Leitungssystems stehen bleibt; dadurch können sich Mikroorganismen vermehren. Abhilfemaßnahme: vor Arbeitsbeginn den Wasserhahn aufdrehen, um das stehende Wasser auszuspülen.

Ein weiteres Hygienierisiko besteht in der mangelnden Reinigung von diversen Wasserauslässen (z. B. automatisierte Wasserzuführungen in Maschinen) und bei Maschinen zur Herstellung von Brucheis.

→ *siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan – Muster (Beilage 6).*

Brauchwasser, das keine Trinkwassereigenschaften aufweisen muss, kann im Lebewiehbereich (Wartestall, Viehtransportfahrzeuge, ...), für Kühl- und Löschzwecke verwendet werden. Brauchwasserleitungen müssen getrennt von Trinkwasserleitungen und als solche gekennzeichnet sein. Wenn Tiere getränkt werden, muss das Wasser zumindest sauber sein.

5 SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Schädlinge und Haustiere sind am Eindringen in die Betriebsräume zu hindern.

¹ Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TWV), BGBl. II Nr. 304/2001 idgF.

Erstellen Sie einen Lageplan (Skizze) für Fallen und Köder für den Innen- und Außenbereich Ihres Betriebes und tragen Sie die Häufigkeit der Kontrollen ein.

Prüfen Sie, ob für jedes verwendete Schädlingsbekämpfungsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt;
- Gebrauchsanweisung, Aufstellungshinweise.

Schädlingsbekämpfungsmittel müssen sicher ausgebracht werden, d. h. eine Verschleppung und in der Folge eine Kontamination von Lebensmitteln muss verhindert sein.

Fallen und Köderaufstellplan (Beilage 5)

Kontrollblatt (Beilage 5a)

Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel

6 REINIGUNG UND DESINFEKTION

Im Schlachtraum und den im Produktionsprozess nachfolgenden Räumen dürfen nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet werden, die für den Lebensmittelbereich geeignet sind (Herstellerangaben).

Prüfen Sie, ob für jedes verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel folgende Informationen vorliegen:

- Sicherheitsdatenblatt;
- Gebrauchsanweisung (Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit).

Vervielfältigen Sie die Kopiervorlage und füllen Sie dieses Formular in Anlehnung an den Musterplan aus (*Beilage 6*).

Nach der Anwendung chemischer Reinigungs- oder Desinfektionsmittel (ausgenommen z. B. auf Alkoholbasis) muss unbedingt gründlich mit Trinkwasser nachgespült werden!

Arbeitsflächen sollen vor Arbeitsbeginn abgetrocknet sein.

Vor der Schlachtung/Zerlegung/Herstellung sind insbesondere folgende, für die Hygiene wichtige Punkte optisch zu überprüfen:

- die Wassertemperatur im Sterilbecken (Anhaltspunkt für Schlachtung: Dampfbildung bedeutet ausreichend Temperatur, andernfalls Kontrolle mit einem Thermometer);
- die Sauberkeit der Schneidewerkzeuge (Messer, Sägen, Zangen und Maschinen);
- die Sauberkeit der Fleischhaken, Zerlegtische und Behältnisse;
- das Vorhandensein von Seife, Einweghandtüchern und WC-Papier;
- der einwandfreie Zustand der Maschinen (Beschädigungen, Absplitterungen).

Reinigungs- und Desinfektionsplan – Leerformular (Beilage 6a)

Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel

7 RAUMTEMPERATUREN

Im Zerlegeraum ist eine Raumtemperatur von höchstens +12 °C vorgeschrieben; dies ist nicht erforderlich, wenn auf andere Weise +7 °C Kerntemperatur bei Fleisch bzw. +3 °C bei Nebenprodukten sichergestellt ist.

Im Kühlraum muss ebenfalls eine Kerntemperatur des Fleisches von +7 °C bzw. der Nebenprodukte zum menschlichen Genuss von +3 °C gewährleistet sein. An jedem Arbeitstag müssen die Temperaturen abgelesen werden. Abweichungen von der maximal zulässigen Temperatur sind mit den gesetzten Maßnahmen aufzuzeichnen (ausgenommen vordefinierte kurzfristige Abtauphasen).

Aufzeichnungen des Überschreitens der maximal zulässigen Raumtemperatur und der im jeweiligen Einzelfall von der Lebensmittelunternehmerin/vom Lebensmittelunternehmer gesetzten Maßnahmen (*Beilage 7*).

Als „tiefgekühlt“ gelten nur jene Lebensmittel, die als „tiefgefroren“, „Tiefkühlkost“, „tiefgekühlt“ bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind. Solche Lebensmittel sind so schnell wie möglich auf max. -18 °C zu bringen und bei -18 °C oder einer tieferen Temperatur zu halten (Ausnahme: Kurzfristiger Temperatur-Anstieg bis -15 °C beim Versand, örtlichen Vertrieb oder in den Tiefkühltruhen des Einzelhandels). Sobald Fleisch zum Tiefkühlen bestimmt ist, muss es ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.

Räume, in denen Lebensmittel gelagert werden, die als „tiefgekühlt“, „tiefgefroren“, „Tiefkühl-Kost“ bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind, sind mit Temperatur-Aufzeichnungsgeräten auszustatten (Ausnahmen: Beim örtlichen Vertrieb bzw. im Einzelhandel). Bei automatischen Temperatur-Aufzeichnungsgeräten in Tiefkühlräumen wird empfohlen, die Temperatur zwei Mal pro Stunde aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen sind mind. 1 Jahr lang aufzubewahren.

Als „gefroren“ gilt Fleisch, das auf -12 °C oder darunter abgekühlt wurde.

8 TIERISCHE NEBENPRODUKTE, DIE NICHT FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR BESTIMMT SIND

Ordnen Sie hier ein:

Schriftliche Vereinbarung mit einem registrierten oder zugelassenen Sammel-, Verwertungs- oder Entsorgungsbetrieb für tierische Nebenprodukte.

Übernahmebestätigungen bzw. sonstige Unterlagen, aus denen die Abgabe sämtlicher tierischer Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, hervorgeht.

9 BETÄUBUNG UND SCHLACHTUNG

Für das Verbringen, Unterbringen, Ruhigstellen, Betäuben, Schlachten und Töten von Tieren in Schlachthöfen dürfen nur Personen eingesetzt werden, die über bestimmte Kenntnisse und Fähigkeiten gemäß Tierschutz-Schlachtverordnung verfügen. Unter anderem gelten Fleischergesellinnen/Fleischergesellen und Absolventinnen/Ab-

solventen einer landwirtschaftlichen Fachschule oder Bundeslehranstalt als dazu befähigt.

Checkliste „Betäubung“ (Beilage 9)

Für die rituelle Schlachtung bestehen besondere tierschutzrechtliche Vorschriften (Tierschutzgesetz und Tierschutz-Schlachtverordnung).

10 ARBEITSHYGIENE

Grundsätze der Arbeitshygiene und Zerlegung (Beilage 10)

Grundsätze der Arbeitshygiene Herstellung von Fleischerzeugnissen (Beilage 10a)

Spezifische Arbeitsanweisungen

11 PERSONALHYGIENE

Grundsätze der Personalhygiene (Beilage 11)

Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (Beilage 11a)

12 PERSONALSCHULUNG

Arbeitnehmerinnen/Arbeitnehmer sind je nach ihrem Tätigkeitsbereich zu schulen bzw. zu unterweisen.

Durchgeführte Schulungen und Belehrungen sind zu dokumentieren.

Leitlinie für die Personalschulung (Beilage 12)

Dokumentation über durchgeführte Hygieneschulung (Beilage 12a)

13 INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

Die Informationen zur LM-Kette, die in Schlachthöfen einlangen müssen, bestehen aus Angaben über:

- a) Tierseuchenstatus des Herkunftsbetriebes und der Region;
- b) Gesundheitszustand der Tiere, die angeliefert werden;
- c) Behandlungen mit Tierarzneimitteln unter Angabe der Daten der Verabreichung und der Wartezeit (es kann möglich sein, dass die Wartezeit für Milch noch nicht abgelaufen ist!);
- d) Krankheiten der Tiere, die einen Einfluss auf die LM-Sicherheit haben können (insbesondere Zoonoseerreger);
- e) Untersuchungsergebnisse von Proben, die im Rahmen der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung entnommen wurden, wenn diese Ergebnisse für die LM-Sicherheit von Bedeutung sind;
- f) Ergebnisse früherer Schlacht- und Fleischuntersuchungen von Tieren des selben Herkunftsbetriebes, wenn diese Ergebnisse für die LM-Sicherheit von Bedeutung sind;
- g) Produktionsdaten, wenn daraus Rückschlüsse auf Krankheiten gezogen werden können;
- h) Name und Anschrift der Tierärztin/des Tierarztes, der/die normalerweise die Tiere des Herkunftsbetriebes betreut bzw. behandelt.

Hinweis:

Falls keine besonderen relevanten Informationen zur Lebensmittelkette mitzuteilen sind, reichen die am Viehverkehrsschein (bos, sus, ovis) enthaltenen Bestätigungen aus.

Andernfalls müssen die nicht zutreffenden Bestätigungen am Viehverkehrsschein durchgestrichen und ein ergänzendes Schreiben beigelegt werden.

Es wird empfohlen, dass die Tierhalterin/der Tierhalter im Falle von Tieren mit Transponder (Chip) den Schlachthof über diesen Umstand informiert (der Transponder/Chip muss vor der Genusstauglichkeitskennzeichnung entfernt werden). Die Informationen zur Lebensmittelkette müssen spätestens mit den Tieren im Schlachthof einlangen.

14 TIERKENNZEICHNUNG UND MELDEVERPFLICHTUNGEN

- **Kennzeichnung von Rindern und Meldepflicht des Schlachthofes:**

GRUNDSÄTZLICH KÖNNEN TIERE IN UNTERSCHIEDLICHER WEISE GEKENNZEICHNET AN SCHLACHTHÖFE ANGELIEFERT WERDEN.

Mit zwei gültigen Ohrmarken:

Das Tier ist ordnungsgemäß gekennzeichnet. Für alle, nach dem 01. 01. 1998 geborenen Rinder, ist eine Doppelkennzeichnung verpflichtend. Rinder, geboren vor dem 01. 01. 1998, sind auch nur mit einer Ohrmarke korrekt gekennzeichnet.

Mit einer gültigen Ohrmarke:

Das Tier darf zur Schlachtung zugelassen werden. Die Ohrmarke wird auf dem Schlachtband mit dem Schädel mitgeführt.

Ohne Ohrmarken:

Rinder, die nicht eindeutig identifizierbar sind, dürfen nicht zur Schlachtung zugelassen werden, auch dürfen sie den Schlachthof nicht mehr verlassen.

Mit ausschließlich ungültigen Ohrmarken:

Gleich wie „Ohne Ohrmarken“.

Der Schlachthof hat binnen sieben Tagen die Schlachtung an die AMA-Rinderdatenbank zu melden.

- **Kennzeichnung von Schweinen und Meldepflicht des Schlachthofes:**

Alle Schweine, die im Inland geboren wurden, müssen zumindest einen „amtlichen“ Tätowierstempel beim Einlangen im Schlachthof aufweisen. Für den Fall einer Notschlachtung oder der Einfuhr von lebenden Schlachtschweinen aus anderen EU-Mitgliedsstaaten oder Drittstaaten besteht die Möglichkeit der Kennzeichnung mittels Ohrmarke oder Tätowierstempel.

Die Ohrmarken und der Tätowierstempel müssen den Vorgaben der Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2009² entsprechen.

² Verordnung über die Kennzeichnung von Schweinen, Schafen, Ziegen und Equiden sowie die Registrierung von Tierhaltungen (Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2009 – TKZVO 2009), BGBl. II Nr. 291/2009 idgF.

Gemäß Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2009 sind alle Schlachtungen an das Veterinärinformationssystem zu melden.

- **Kennzeichnung von Schafen und Ziegen:**

Alle Schafe und Ziegen, die im Inland geboren wurden, müssen entweder zwei Ohrmarken oder eine Ohrmarke und einen elektronischen Transponder aufweisen. Abweichend davon können Herdebuchbetriebe entscheiden, ob sie alleine ihre Tiere mit einer Ohrmarke und einer Tätowierung kennzeichnen.

Für den Fall einer Notschlachtung und dem Import von Schafen und Ziegen bestehen Sonderregelungen.

Die Ohrmarken, die elektronischen Transponder und die Tätowierungen müssen den Vorgaben der Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2009 entsprechen.

- **Kennzeichnung von Pferden**

Schlachtpferde müssen von einem Equidenpass begleitet werden, aus dem hervorgeht, dass sie für die Lebensmittelproduktion bestimmt und geeignet sind und eine eventuelle Arzneimittelanwendung im Kapitel IX aufgeführt ist.

15 HACCP

Die HACCP-Grundsätze, auf denen das ständige Verfahren zur Eigenkontrolle beruht, lauten:

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen;
- b) Bestimmung der kritischen Steuerpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren;
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Steuerpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird;
- d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Steuerpunkte;
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Steuerpunkt nicht unter Kontrolle ist;
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird;
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.

Hinweis:

„... Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass eine Identifizierung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine Gute Hygienepaxis in manchen Fällen die Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte (hier: Kritische Steuerpunkte) ersetzen kann....“ (15. Erwägungsgrund der VO (EG) Nr. 852/2004).

Ermittlung von Gefahren (Beilage 15)

Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte (Beilage 15a)

Aufzeichnung des Erhitzungsprozesses (Beilage 15b)

Aufzeichnung des Unterschreitens des Grenzwertes beim Erhitzungsprozess (für Herstellungsbetriebe $\leq 7,5$ t Fleischerzeugnisse/Woche (Beilage 15c)

16 MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer hat mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen, um zu überprüfen, ob Arbeits- und Prozesshygiene ausreichend sind, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.

Auf welche Keime und mit welcher Häufigkeit untersucht werden muss, ist teilweise verpflichtend vorgegeben (VO (EG) Nr. 2073/2005), teilweise von der Lebensmittelunternehmerin/vom Lebensmittelunternehmer selbst im Rahmen des Eigenkontrollsystems festzulegen.

	Zu untersuchende Keime vorgegeben	Anzahl der Proben vorgegeben	Anzahl der Proben von der Unternehmerin/vom Unternehmer festzulegen
Oberflächen von Schlachtkörpern	ja	ja	nein
Frisches Fleisch	nein	nein	ja, wenn freiwillig durchgeführt
Faschiertes und Fleischzubereitungen	ja	ja	ja (Ausnahme)
Fleischerzeugnisse	ja	nein	ja
Oberflächen von Einrichtungen und Gegenständen	nein	nein	ja, wenn freiwillig durchgeführt

Oberflächen von Schlachtkörpern

Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde

Keime	Grenzwerte	Probenahme-häufigkeit	Beurteilung
Gesamtkeimzahl	m = 3,5 log KBE / cm ² tagesdurchschnittlicher log-Wert M = 5,0 log KBE / cm ² tagesdurchschnittlicher log-Wert	5 Schlachtkörper/5 Arbeitstage (4 Stellen/Tier = 1 Schlachtkörperprobe)	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn der tagesdurchschnittliche log-Wert nicht größer als m ist; • akzeptabel, wenn der tagesdurchschnittliche log-Wert zwischen m und M liegt; • unbefriedigend, wenn der tagesdurchschnittliche log-Wert größer M ist.
Enterobacteriaceae	m = 1,5 log KBE / cm ² tagesdurchschnittlicher log-Wert M = 2,5 log KBE / cm ² tagesdurchschnittlicher log-Wert		
Salmonellen	In jedem der beprobten Schlachtkörper nicht nachweisbar	50 Proben (5 Proben je Woche innerhalb von 10 Wochen, wobei 1 Woche = 5 Arbeitstage)	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn Salmonellen in höchstens 2 von 50 Proben nachweisbar sind; • unbefriedigend, wenn Salmonellen in mehr als 2 von 50 Proben nachgewiesen werden.

Schweine

Keime	Grenzwerte	Probenahme-häufigkeit	Beurteilung
Gesamtkeimzahl	m = 4,0 log KBE / cm ² tagesdurchschnittlicher log-Wert M = 5,0 log KBE / cm ² tagesdurchschnittlicher log-Wert	5 Schlachtkörper/5 Arbeitstage (4 Stellen/Tier = 1 Schlachtkörperprobe)	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn der tagesdurchschnittliche log-Wert nicht größer als m ist; • akzeptabel, wenn der tagesdurchschnittliche log-Wert zwischen m und M liegt; • unbefriedigend, wenn der tagesdurchschnittliche log-Wert größer M ist.
Enterobacteriaceae	m = 2,0 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher log-Wert M = 3,0 log KBE / cm ² tagesdurchschnittlicher log-Wert		
Salmonellen	In jedem der beprobten Schlachtkörper nicht nachweisbar	50 Proben (5 Proben je Woche innerhalb von 10 Wochen, wobei 1 Woche = 5 Arbeitstage)	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn Salmonellen in höchstens 5 (3 ab 1. 6. 2014) von 50 Proben nachweisbar sind; • unbefriedigend, wenn Salmonellen in mehr als 5 (3 ab 1. 6. 2014) von 50 Proben nachgewiesen werden.

1. Erläuterungen zur Probenahme: Werden mehrere Tierarten geschlachtet (z. B. 60 Schweine, 40 Rinder), wird die Anzahl aller Schlachttiere (Schweine und Rinder) summiert und die Zahl der Schlachtkörperproben entsprechend dem Verhältnis der Tierarten aufgeteilt (in diesem Beispiel 3:2).
2. Welche Schlachtkörper beprobt werden, muss nach dem Zufallsprinzip, d. h. im Vorhinein, festgelegt werden.
3. Der Arbeitstag, an dem die Beprobung erfolgt, sollte variieren.
4. Die Einzelproben je Schlachtkörper sind an vier verschiedenen Stellen zu entnehmen und zu einer Probe zusammen zu führen.

Folgende Stellen werden empfohlen:

Probenahmestellen bei der Schlachtkörperuntersuchung (siehe Abbildungen)

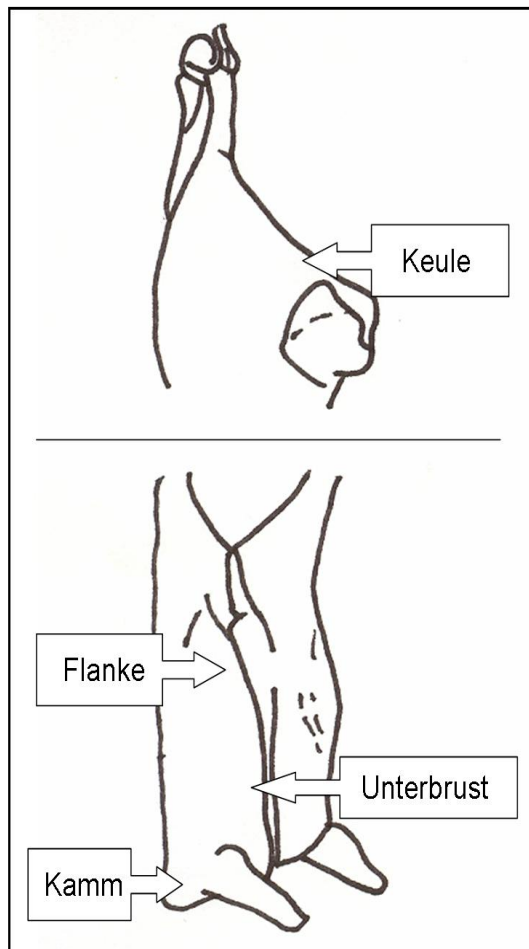


Abbildung 1 – Schlachtkörper Rind

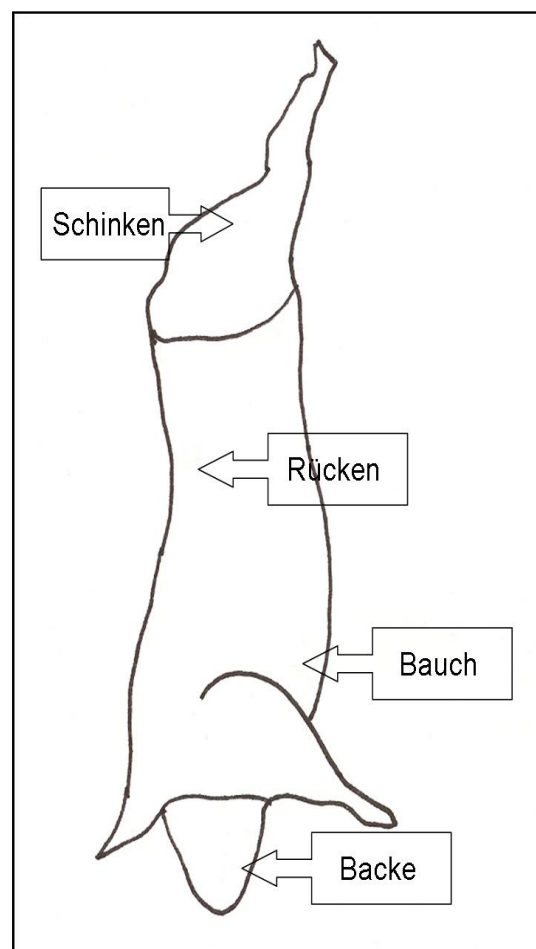


Abbildung 2 – Schlachtkörper Schwein

Die folgenden Probenahmestellen sind normalerweise für die Prozesskontrolle geeignet:

Rind:	Kamm, Unterbrust, Flanke und Keule (Abbildung 1)
Schaf, Ziege:	Dünnung, Flanke, Unterbrust und Brust
Schwein:	Rücken, Backe, Keule (Schinken) und Bauch (Abbildung 2)
Pferd:	Flanke, Unterbrust, Rücken und Keule

Andere Probenahmestellen können mit der/dem amtlichen Tierärztin/Tierarzt vereinbart werden, wenn sich in einem Betrieb, bedingt durch die Schlachttechnik, gezeigt hat, dass andere Schlachtkörperpartien kontaminationsanfälliger sind. In diesem Fall können die entsprechenden Probenahmestellen gewählt werden.

- Die Probenahme hat jedenfalls nach dem Zurichten, spätestens im Kühlraum zu erfolgen.
- Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer darf die Schlachtkörperproben selbst entnehmen.

7. Die Untersuchung der Schlachtkörperproben erfolgt entweder extern oder im eigenen Labor. Die Methoden sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegt.
8. Berechnung der durchschnittlichen Keimzahl:
Der „tagesdurchschnittliche Log-Wert“ ist gleichbedeutend mit dem arithmetischen Mittel der dekadisch logarithmierten cm^2 -Keimzahlen der einzelnen Tierkörper einer Tierart eines Probenahmetages.

Beispiel:

Vier Schweine, ein Rind (nur die Gesamtkeimzahl berücksichtigt, für Enterobakterien analog):

	GKZ	lg GKZ
1. Schwein	$3.200 = 3,2 \cdot 10^3$	3,505
2. Schwein	$9.800 = 9,8 \cdot 10^3$	3,991
3. Schwein	$420.000 = 4,2 \cdot 10^5$	5,623
4. Schwein	$5.700 = 5,7 \cdot 10^3$	3,756
Rind	$2.100 = 2,1 \cdot 10^3$	3,322

Arithmetisches Mittel lg GKZ bei den Schweinen:

$$(3,505 + 3,991 + 5,623 + 3,756) : 4 = 16,875 : 4 = 4,22 \text{ (liegt zwischen m und M)}$$

Beim Rind entfällt – da nur ein einziger Wert vorliegt – die Berechnung eines Durchschnitts: lg GKZ = 3,32 (liegt unter m).

9. Vergleich der Untersuchungsergebnisse mit den Grenzwerten.
10. Feststellung, ob es eine positive oder negative Tendenz gibt.
11. Die Probenahmehäufigkeit sinkt auf 5 Tiere/10 Arbeitstage, wenn die Ergebnisse der letzten 6 Probendurchgänge befriedigend waren. Durch die Anwendung von HACCP-gestützten Verfahren kann die Probenahmefrequenz weiter reduziert werden.

Für die Berechnung der GVE sind die Werte des Anhangs Ia der Fleischuntersuchungsverordnung³ heranzuziehen.

³ Verordnung über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie die Untersuchung von Fischereierzeugnissen (Fleischuntersuchungsverordnung 2006 – FIUVVO), BGBl. II Nr. 109/2006 idgF.

Keime	Durchschnitt der in den letzten zwei Jahren erschlachteten GVE	Anzahl der Proben/Jahr
Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae; Salmonellen	999 – 500	5 % der im letzten Jahr erschlachteten GVE (= GVE dividiert durch 20)
	499 – 250	4 % der im letzten Jahr erschlachteten GVE (= GVE dividiert durch 25)
	249 – 150	3 % der im letzten Jahr erschlachteten GVE (= 3 mal GVE dividiert durch 100)
	149 – 100	3 Schlachtkörper
	99 – 50	2 Schlachtkörper
	49 – 20	1 Schlachtkörper
	19 – 1	1 Schlachtkörper in 2 Jahren

Wenn sowohl Schweine als auch Rinder, Schafe, Ziegen und/oder Pferde geschlachtet werden, so ist die Probenzahl anteilmäßig nach Stück auf die Tiergattungen aufzuteilen. Die errechnete Probenzahl ist kaufmännisch auf- oder abzurunden.

Werden 149 GVE/Jahr oder weniger geschlachtet und werden sowohl Schweine als auch andere Tiergattungen geschlachtet und werden sowohl Schweine als auch andere Tiergattungen geschlachtet, so muss jedenfalls mindestens ein Schweine-Schlachtkörper auf Salmonellen beprobt werden.

Beispiel:

Im letzten Jahr wurden 199 GVE geschlachtet: 50 Rinder (= 50 GVE), 840 Schweine (= 140 GVE) und 90 Schafe (= 9 GVE).

$199 : 100 \times 3 = 5,97 = 6$ Proben.

Die Aufteilung beträgt 50 : 840 : 90.

Es wird empfohlen, 1 Rind, 4 Schweine und 1 Schaf zu beproben.

Frisches Fleisch (Teilstücke, Ausgelöstes, Geschnittenes, etc.)

Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch sind nicht explizit vorgeschrieben. Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer trägt jedoch die Verantwortung für die Sicherheit dieser Produkte. Mikrobiologische Untersuchungen stellen ein mögliches Instrument im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar.

Faschiertes (auch aus Geflügelfleisch)

Keime	Grenzwerte	Probenahme-häufigkeit	Beurteilung
E. coli	m = 50 KBE/g M = 500 KBE/g gilt direkt nach der Herstellung	Im Abstand von je 5 Herstellungstagen sind 5 Proben an einem Tag zu nehmen. Nach Möglichkeit ist der Wochentag der Probenahme zu wechseln. Sind die Keimzahlen für E. coli und die Gesamtkeimzahlen bei 6 aufeinander folgenden Probenahmen befriedigend, kann der Abstand auf 10 Herstellungstage ausgedehnt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn alle gemessenen Werte nicht höher als m sind; • akzeptabel, wenn höchstens 2 von 5 Werten zwischen m und M liegen und die übrigen Werte nicht höher als m sind; • unbefriedigend, wenn ein Wert größer M ist oder mehr als 2 Werte zwischen m und M liegen.
Gesamtkeimzahl	m = 5×10^5 KBE/g (= 500.000 KBE/g) M = 5×10^6 KBE/g (= 5.000.000 KBE/g) gilt direkt nach der Herstellung	Sind die Keimzahlen für Salmonellen bei 30 aufeinander folgenden Probenahmen befriedigend, kann der Abstand auf 10 Herstellungstage ausgedehnt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn Salmonellen in keiner Probe nachweisbar sind; • unbefriedigend, wenn Salmonellen in zumindest einer Probe nachgewiesen werden.
Salmonellen	gilt bis zum Ende der Haltbarkeitsfrist <ul style="list-style-type: none"> – zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt: in 10 g nicht nachweisbar – zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt: in 25 g nicht nachweisbar aus Geflügelfleisch: <ul style="list-style-type: none"> – zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt: in 25 g nicht nachweisbar 	Sind die Keimzahlen für Salmonellen bei 30 aufeinander folgenden Probenahmen befriedigend, kann der Abstand auf 10 Herstellungstage ausgedehnt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn Salmonellen in keiner Probe nachweisbar sind; • unbefriedigend, wenn Salmonellen in zumindest einer Probe nachgewiesen werden.

Werden verschiedene Arten von Faschiertem (z. B. gemischtes Faschiertes, Faschiertes aus Rindfleisch oder aus Schweinefleisch) hergestellt, so werden die Proben so aufgeteilt, dass an jedem Probenahmetag die Proben von jeweils einer Art von Faschierten entnommen werden. Entsprechend dem Verhältnis der Herstellungsmengen der einzelnen Arten von Faschierten werden die Probenahmetage festgelegt.

Beispiel:

Ein Betrieb stellt $\frac{2}{3}$ gemischtes Faschiertes und $\frac{1}{3}$ Rinderfaschiertes her. Er entnimmt daher in einem dreiwöchigen Zyklus jeweils in der ersten und zweiten Woche 5 Proben gemischtes Faschiertes und in der dritten Woche 5 Proben Rinderfaschiertes.

Beispiele für die Verteilung der Probenahme:

Stellt ein Betrieb täglich Faschiertes her, so wird er am Montag der ersten Woche 5 Proben à mindestens 150 g entnehmen, in der zweiten Woche am Dienstag, etc.

Stellt ein Betrieb Faschiertes nur an zwei Wochentagen her, nimmt er am ersten Herstellungstag der ersten Woche 5 Proben à mindestens 150 g, am zweiten Herstellungstag der dritten Woche, am ersten Herstellungstag der fünften Woche, etc.

Ausnahme von der vorgegebenen Probenanzahl:

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer legt die Probenanzahl unter Berücksichtigung der produzierten Mengen selbst fest, wenn Faschiertes

- am Ort der Abgabe hergestellt wird,
- für die direkte Abgabe an
 - Endverbraucher
 - Gastronomie
 - Gemeinschaftsverpflegungbestimmt ist und
- nur am Tag der Herstellung abgegeben wird.

Fleischzubereitungen

Fleischzubereitungen sind frisches Fleisch (auch zerkleinertes), dem

- Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder
- das einem Bearbeitungsverfahren (z. B. Steakmaster) unterzogen wird, durch das die Merkmale frischen Fleisches erhalten bleiben.

Keime	Grenzwerte	Probenahme-häufigkeit	Beurteilung
E. coli	m = 50 KBE/g M = 5.000 KBE/g Gilt direkt nach der Herstellung	Im Abstand von je 5 Herstellungstagen sind 5 Proben an einem Tag zu nehmen. Nach Möglichkeit ist der Wochentag der Probenahme zu wechseln. Sind die Keimzahlen für E. coli bei 6 aufeinander folgenden Probenahmen befriedigend, kann der Abstand auf 10 Herstellungstage ausgedehnt werden.	<ul style="list-style-type: none">• befriedigend, wenn alle gemessenen Werte nicht höher als m sind;• akzeptabel, wenn höchstens 2 von 5 Werten zwischen m und M liegen und die übrigen Werte nicht höher als m sind;• unbefriedigend, wenn ein Wert größer M ist oder mehr als 2 Werte zwischen m und M liegen.

Keime	Grenzwerte	Probenahme-häufigkeit	Beurteilung
Salmonellen	gilt bis zum Ende der Haltbarkeitsfrist – zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt: in 10 g nicht nachweisbar – zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt: in 25 g nicht nachweisbar aus Geflügelfleisch: – zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt: in 25 g nicht nachweisbar	Sind die Keimzahlen für Salmonellen bei 30 aufeinander folgenden Probenahmen befriedigend, kann der Abstand auf 10 Herstellungstage ausgedehnt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • befriedigend, wenn Salmonellen in keiner Probe nachweisbar sind; • unbefriedigend, wenn Salmonellen in zumindest einer Probe nachgewiesen werden.

Ausnahme von der vorgegebenen Probenanzahl:

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer legt die Probenanzahl unter Berücksichtigung der produzierten Mengen selbst fest, wenn Faschiertes und Fleischzubereitungen

- am Ort der Abgabe hergestellt werden
- für die direkte Abgabe an
 - Endverbraucher
 - Gastronomie
 - Gemeinschaftsverpflegung
 bestimmt ist und
- nur am Tag der Herstellung abgegeben wird

Separatorenfleisch

Es gelten die gleichen Kriterien wie beim Faschierten, das zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt ist.

Fleischerzeugnisse

Fleischerzeugnisse sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

Kriterien für die Beurteilung des hygienischen Gesamtrisikos:

- Hygienierisiko beim Endprodukt: Einteilung der Produkte nach Risikogruppen (laut Tabelle);
- Jährliche Produktionsmenge an Fleischerzeugnissen.

Produkt/Produktgruppe laut Österreichischem Lebensmittelbuch (Codex)	Rekontamination möglich	auf <i>Listeria monocytogenes</i> zu untersuchen ^{*)}	auf Salmonellen	Risikogruppe ^{**)}
Brühwürste:				
im Ganzen, erhitzt in einer Wursthülle	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt (z. B. Leberkäse)	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2
in der Verkaufsverpackung nachpasteurisiert	nein	nein	nein	0
aus Geflügelfleisch, roh in Verkehr gebracht und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt (z. B. rohe Geflügelbratwürste)	-	nein	ja	2
Brühdauerwürste:				
im Ganzen	nein	nein	nein	0
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	1
Kochwürste:				
im Ganzen, in Wursthüllen oder Gläsern erhitzt (z. B. Leberstreichwurst, Blutwurst, Sülzen)	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt (z. B. Pasteten)	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2
Schnittfeste Rohwürste:				
im Ganzen	nein	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	1
im Ganzen aus Geflügelfleisch	nein	ja	ja	2
an- oder aufgeschnitten aus Geflügelfleisch	ja	ja	ja	2
Streichfähige Rohwürste (z. B. Mettwurst):				
im Ganzen	nein	ja	ja	2
angeschnitten	ja	ja	ja	2
Kochpökelwaren:				
im Ganzen, in geschlossener Hülle erhitzt	nein	nein	nein	0
im Ganzen, offen erhitzt	ja	ja	nein	1
an- oder aufgeschnitten	ja	ja	nein	2

Produkt/Produktgruppe laut Österreichischem Lebensmittelbuch (Codex)	Rekontamination möglich	auf <i>Listeria monocytogenes</i> zu untersuchen ^{*)}	auf Salmonellen	Risikogruppe ^{**)}
Rohpökelfleisch:				
nicht geräuchert	ja	ja	nein	1
geräuchert	ja	ja	nein	1
angeschnitten	ja	ja	nein	1
aus Geflügelfleisch	ja	ja	ja	2
Fleischkonserven, bei Raumtemperatur haltbar	nein	nein	nein	0

*) Eine Untersuchung auf L. m. ist dort notwendig, wo L. m. zwar durch den Erhitzungsprozess abgetötet wurde, aber eine Rekontamination möglich ist. Bei Rohwürsten und Rohpökelfleisch wird L. m. durch den Herstellungsprozess nicht abgetötet. Bei Produkten mit starker Säuerung ($\text{pH} \leq 5$) und gleichzeitig starker Abtrocknung ist eine Untersuchung auf L. m. nicht notwendig. Die Lebensmittelsicherheitskriterien gelten bis zum Ende der Haltbarkeitsdauer. Werden Produkte, die auf L. m. zu untersuchen sind, gesliced, siehe Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

***) 0: kein Risiko 1: geringes Risiko 2: erhöhtes Risiko (Einteilung auf Basis allgemein gültiger Kriterien der Vermehrung von Mikroorganismen)

Empfohlene Mindestuntersuchungshäufigkeit für Betriebe, die maximal 7,5 t Fleischerzeugnisse pro Woche herstellen:

Ein Produkt aus der höchsten Risikogruppe pro Jahr; sind mehrere Produkte in der höchsten Risikogruppe, ist in den Folgejahren jeweils ein anderes Produkt zu untersuchen.

Grenzwerte:

L. m. ≤ 100 KBE/g zum Ende der Haltbarkeitsdauer.

Gilt für verzehrfertige Fleischerzeugnisse, die die Vermehrung von L. m. nicht begünstigen können, und für verzehrfertige Fleischerzeugnisse, die die Vermehrung von L. m. begünstigen können, wenn der Hersteller zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen kann, dass 100 KBE/g während der gesamten Haltbarkeitsdauer nicht überschritten werden.

L. m. in 5 x 25 g nicht nachweisbar, beim Verlassen des Erzeugerbetriebes.

Gilt für verzehrfertige Fleischerzeugnisse, die die Vermehrung von L. m. begünstigen können, wenn der Hersteller nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen kann, dass 100 KBE/g während der Haltbarkeitsdauer nicht überschritten werden.

Salmonellen – nicht nachweisbar in 25 g.

Oberflächen von Einrichtungen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen:

Mikrobiologische Untersuchungen (Abklatschtest u. ä.) von Oberflächen sind nicht ausdrücklich vorgeschrieben. Sie stellen jedoch ein mögliches Instrument im Rahmen des Eigenkontrollsystems dar, um den Erfolg von Reinigung und Desinfektion anhand

der Gesamtkeimzahl (Richtwert: ≤ 10 Kolonien/cm²) und/oder der Enterobacteriaceenzahl (Richtwert: ≤ 1 Kolonie/cm²) zu überprüfen. In der Regel wird dazu ein Abklatschtest verwendet, den die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer selbst durchführen und auswerten darf.

Werden Produkte, die auf L. m. zu untersuchen sind, gesliced, so besteht für die Lebensmittelunternehmerin/den Lebensmittelunternehmer die Verpflichtung, die produktberührenden Oberflächen (Messer, Förderbänder) auf das Vorhandensein von L. m. nach der Reinigung und Desinfektion zu untersuchen. Es wird empfohlen, diese Untersuchung in der gleichen Frequenz wie die Produktuntersuchungen auf L. m. durchzuführen.

17 UNTERSUCHUNGSERGEBNISSE

Befunde/Gutachten hier einheften.

18 RÜCKVERFOLGBARKEIT

*Leitlinie für die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Beilage 18)*

19 KONTROLLBERICHTE

Hygienekontrollen durch amtliche/n Tierärztin/Tierarzt.
Angeordnete Maßnahmen, Bescheide.

Zugelassene Betriebe:

- Zulassungsbescheid (oder Antrag)
oder
Mitteilung der Behörde über die Zulassung (z. B. Eintragung in den Amtlichen Veterinärnachrichten)
- Zuteilung einer Zulassungsnummer (ehemals Veterinärkontrollnummer)

Eingetragene Betriebe:

- Bei Betrieben, die schon vor dem 1. 1. 2006 gemeldet waren:
Dokument, das nachweist, dass die Tätigkeit zu Recht ausgeübt wird (siehe Sonstiges)
- Bei Betrieben, die sich nach 1. 1. 2006 gemeldet haben:
Meldeanzeige zur Eintragung

Sonstiges:

- Auszug aus dem zentralen Gewerberegister
- Firmenbuchauszug
- Betriebsanlagengenehmigung

STAMMDATENBLATT

Firmenbezeichnung:

Identitätskennzeichen:

Anschrift:

Telefonnummer:

Faxnummer:

E-Mail:

Geschäftsführer/in:

Hygieneverantwortliche/r:

Baujahr des Betriebes:

Letzter Umbau:

Fleisch von	Schlachtung	Zerlegung	Herstellung
Rinder > 8 Monate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rinder ≤ 8 Monate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schweine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schafe, Ziegen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einhufer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geflügel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hasentiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farmwild	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frei lebendes Wild	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Lebendtiertransport**
- Fleischtransport**
- Ausnahmegenehmigung für den Transport von ungekühltem Fleisch**

Zulassung für:

- Sekt. 0 Kühlhäuser, Umpackzentren, Großmärkte
- Sekt. I Rotfleisch (Schlachtung, Zerlegung)
- Sekt. II Geflügel (Schlachtung, Zerlegung)
- Sekt. III Farmwild (Schlachtung, Zerlegung)
- Sekt. IV Wild (Bearbeitungsbetrieb, Zerlegung)
- Sekt. V Faschiertes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch
- Sekt. VI Fleischerzeugnisse
- Sekt. VIII Fischbetriebe
- Sekt. IX Milchbetriebe
- Sekt. XII ausgeschmolzene tierische Fette, Grammeln/Grieben
- Sekt. XIII Verarbeitungsbetriebe für Mägen, Blasen und Därme

Zulassung/Registrierung für: tierische Nebenprodukte

Zulassung für den Export in folgende Drittstaaten:

Produktion und Lagerung:

Schlachtung/Woche: Rinder Kälber Schweine
.....

Betäubungsmethode: Rinder Schweine
.....

Maximale Schlachtkapazität/Stunde: Rinder Schweine
.....

Zerlegung/Woche (in Tonnen):

Herstellung/Woche (in Tonnen):

Kühlkapazität (in Tonnen):

Tiefkühlkapazität (in Tonnen):

Arbeitszeiten: Mo: Di: Mi: Do: Fr: Sa: So:

Anzahl der Beschäftigten:

Außen- und Stallbereich: Transport:

Schlachtung: Verwaltung:

Zerlegung: Reinigung: (Eigen- oder Fremdpersonal)

Herstellung: Sonstiges:

Technik:

Wasserversorgung:

öffentliche Wasserversorgungsanlage Brunnen

Zertifizierungen:

Datum der Erstellung:

CHECKLISTE AUSSENBEREICHE, STALLUNGEN UND WARTEBUCHTEN

SCHLACHTHOFEIGENE ENTLADESTELLE

- ⇒ **Boden:** trittsicher
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Seitliche Abgrenzung** (z. B. Geländer, Gitter, Stangen) bei vorhandenen Treibgängen und Rampen: vorhanden
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

WASCHPLATZ FÜR LEBENDTIERTRANSPORTMITTEL

(nicht zutreffend bei behördlicher Ausnahmegenehmigung)

- vorhanden
- Abweichung: behoben am:

LAGERBEREICH ODER –PLATZ FÜR GÜLLE, MAGEN- UND DARMINHALT

(nur zutreffend, wenn Gülle, Magen- und Darminhalt am Schlachthofgelände gelagert werden)

- vorhanden
- Abweichung: behoben am:

STALLUNGEN – AUSNAHME: STALLUNG NUR NOTWENDIG FÜR TIERE, DIE ÜBER NACHT IM SCHLACHTBETRIEB VERBLEIBEN

(siehe Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung⁴.)

- ⇒ **Größe:** ausreichend (Liegen, Aufstehen und Erreichen der Tränken für die Tiere möglich)
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Boden:** wasserundurchlässig, trittsicher
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Tränke** (z. B. Behälter): vorhanden und funktionsfähig
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

⁴ Verordnung über die Anpassung bestimmter Lebensmittelhygienevorschriften (Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung, BGBl. II Nr. 91/2006 idgF.

- ⇒ **Fütterungseinrichtung:** vorhanden, wenn Tiere länger als 12 Stunden stehen
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Belüftung:** ausreichend
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Platz für Schlachttieruntersuchung/Identifizierung** der Tiere: vorhanden
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Beleuchtung:** ausreichend (50 LUX)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Beleuchtungsmöglichkeit für die Inspektion und Schlachttieruntersuchung:** ausreichend (540 LUX), auch mobile Beleuchtung möglich
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

AUSLAUF (sofern vorhanden)

- ⇒ **Wetterschutz:** vorhanden und ausreichend
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Tränke** (z. B. Behälter): vorhanden und funktionsfähig
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE SCHLACHTRAUM

Gibt es eine Schlachtstraße?
oder

Werden mehrere Arbeitsgänge an demselben Platz durchgeführt?

Schlachtstraße	an ein und demselben Platz
<p>⇒ räumliche Trennung, das bedeutet eigene Bereiche für</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betäubung und Entblutung - bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen - Ausnehmen und weiteres Zurichten - Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen - Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet. - Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung - Versand von Fleisch - das Leeren/Reinigen der Mägen und Därme (zeitliche Trennung nur nach behördlicher Erlaubnis zulässig) - bei Rindern, Schafen und Ziegen: zusätzliche Bestimmungen bezüglich spezifiziertem Risikomaterial (SRM) und Kopffleischgewinnung beachten 	<p>⇒ zeitliche Trennung für</p>

⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Abflüsse:** müssen abgedeckt und geruchssicher sein.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Fenster:** leicht zu reinigen.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln. Gegebenenfalls Konformitätsbescheinigungen für Lebensmittelkontaktmaterialien einholen. Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer muss sich bezüglich des verwendeten Materials oder Gegenstands nachweislich informieren (siehe analog zu Codexkapitel B 36).
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Betäubungsgerät in Reserve:** vorhanden und funktionsfähig
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte:** Wasser mind. +82 °C oder gleichwertiges System
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** in der Nähe des Arbeitsplatzes; vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (540 LUX)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Belüftung:** ausreichend; bei künstlicher Belüftung muss Luftstrom von reinem zum unreinen Bereich geleitet werden.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:** getrennt nach Kategorie gekennzeichnet (1, 2, 3), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert. SRM ist nach der Entfernung einzufärben.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Abwasseranlage:** ausreichend, bei Schlachtung Sieb mit max. 6 mm – Lochung; die Abwässer von z. B. Waschbecken, Desinfektionsvorrichtungen sind so abzuleiten, dass kein Spritzwasser auf Fleisch gelangt.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE
ZERLEGUNGSRAUM FÜR FRISCHES FLEISCH
HERSTELLUNGSRAUM FÜR FLEISCHERZEUGNISSE
RAUM ZUM AUFSCHNEIDEN UND VERPACKEN
VON FLEISCHERZEUGNISSEN

Ein und derselbe Raum kann für die Schlachtung, das Zerlegen von frischem Fleisch, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken von Fleischerzeugnissen unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Die Schlachtung ist von der Zerlegung, dem Herstellen und dem Aufschneiden/Verpacken stets **zeitlich** zu trennen.
Vor einer anderweitigen Nutzung des Schlachtraumes ist dieser und alle darin befindlichen Einrichtungen und Gegenstände gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Die Zerlegung, das Herstellen und das Aufschneiden/Verpacken können **gemeinsam** erfolgen, wenn der Raum groß genug ist und sichergestellt wird, dass essfertige Erzeugnisse nicht durch frisches Fleisch oder Zwischenprodukte beeinträchtigt werden.

Die Erleichterung bezüglich des Zerlegens gilt gemäß Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung, BGBl. II Nr. 91/2006 idgF. nur für Betriebe, die max. 250 t Fleisch/Jahr zerlegen.

- ⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Abflüsse:** müssen abgedeckt und geruchssicher sein; bei Anfall von SRM in der Zerlegung (Wirbelsäule von Rindern ab 2 Jahren, Schädel ab 12 Monate, Wirbelsäule bei Schafen ab 12 Monaten), Sieb mit max. 6 mm – Lochung.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Fenster:** leicht zu reinigen.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln. Gegebenenfalls Konformitätsbescheinigungen für Lebensmittelkontaktmaterialien einholen. Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer muss sich bezüglich des verwendeten Materials oder Gegenstands nachweislich informieren (siehe analog zu Codexkapitel B 36 „Gebrauchsgegenstände“).
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Desinfektionsvorrichtung für Arbeitsgeräte:** Wasser mind. 82 °C oder gleichwertiges System; Desinfektionsvorrichtung muss nicht im Zerlege- raum/Herstellungsraum sein.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (540 LUX)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Belüftung: ausreichend; künstlich oder natürlich**
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Kühlanlage für Zerlegung:** vorhanden (Raumtemperatur höchstens +12 °C); eine Kühlanlage ist nicht erforderlich,
- für die Zerlegung, wenn auf andere Weise +7 °C Innentemperatur bei Fleisch bzw. +3 °C bei Nebenprodukten zum menschlichen Genuss sichergestellt ist bzw.
 - für die Verarbeitung.
- erfüllt
- Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Behälter für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind:** getrennt nach Kategorie gekennzeichnet (1, 2, 3), wasserdicht, korrosionsfest, vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert. SRM ist nach der Entfernung einzufärben.
- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE KÜHLRAUM

Ein und derselbe Kühlraum kann für die **gemeinsame** Lagerung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen unter folgenden Voraussetzungen genutzt werden:

- Frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse dürfen nur abgetrennt voneinander im Kühlraum gelagert werden, es sei denn, dass das frische Fleisch oder die Fleischerzeugnisse durch eine Umhüllung oder Verpackung (kein Karton) geschützt sind.
- Schlachtkörper, die abgekühlt werden, dürfen nicht gemeinsam mit Fleisch und Fleischerzeugnissen gelagert werden, es sei denn, diese sind durch eine luftdichte Umhüllung oder Verpackung (z. B. wasserdampfundurchlässige Wursthülle, Vakuumverpackung und dgl.) geschützt. Bei der schon eingelagerten Ware darf die jeweilige maximale Lagertemperatur nicht überschritten werden.

⇒ **Größe:** ausreichend

erfüllt

Abweichung: behoben am:

⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).

erfüllt

Abweichung: behoben am:

⇒ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).

erfüllt

Abweichung: behoben am:

⇒ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).

erfüllt

Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Beleuchtung:** ausreichend (100 LUX)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Kühlanlage:** so dimensioniert, sodass eine kontinuierliche Temperaturabsenkung des Fleisches und nach der Abkühlung eine Kerntemperatur des Fleisches von nicht mehr als +7 °C bzw. der Nebenprodukte von nicht mehr als +3 °C gewährleistet ist.
Für Fleischerzeugnisse ist die produktspezifische Temperatur einzuhalten.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Tiefkühlanlage:** so dimensioniert, so dass Lebensmittel, die als „tiefgekühlt“, „tiefgefroren“, „TK-Kost“ bzw. „gefrostet“ bezeichnet sind, ein Halten der Temperatur von -18 °C oder tiefer gewährleistet ist.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Temperaturüberwachung:** Fernregistrierthermometer oder Minimum/Maximum-Thermometer im (Tief-)Kühlraum
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **(Vorläufig) beanstandete Tierkörper:** Möglichkeit zur getrennten Kühlung (eigener Kühlraum oder Abtrennung im Kühlraum), so dass anderes genusstaugliches Fleisch nicht nachteilig beeinflusst wird. Bei gemeinsamer Lagerung von tierischen Nebenprodukten mit Fleisch müssen die Behälter geschlossen und gekennzeichnet sein, sodass jegliche negative Beeinflussung des Fleisches hintangehalten wird.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

**CHECKLISTE
REIFERAUM**

- ⇒ **Fußböden/Wände/Decken/Türen:** leicht zu reinigen
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Beleuchtung:** ausreichend (100 LUX)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **ordnungsgemäße Lagerung:** keine Boden- oder Wandberührung des Lagergutes
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE KOMMISSIONIER-/VERSANDBEREICH

Wenn eine **zeitliche Trennung** zwischen dem Bearbeiten des Fleisches (z. B. Schlachten, Zerlegen, Umhüllen bzw. Herstellen von Fleischerzeugnissen) und dem Kommissionieren sowie dem Verladen erfolgt, ist **kein eigener** Raum für Verladen erforderlich. D. h. bei einer zeitlichen Trennung kann der Schlachtraum, Zerlegeraum bzw. Herstellungsraum als Kommissionier-/Versandraum dienen. Auch ein Gang kann ein Kommissionier-/Versandraum sein.

- ⇒ **Fußböden:** abriebfestes, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material. Wasser muss leicht ablaufen (ausreichendes Gefälle!).
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Abflüsse:** müssen abgedeckt und geruchssicher sein.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Wände:** abriebfest, wasserundurchlässiges, leicht zu reinigendes und zu desinfizierendes Material; glatt bis zu angemessener Höhe (= Höhe bis zu der bei normalem Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist).
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Decken:** müssen (leicht) sauber zu halten sein.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Fenster:** leicht zu reinigen.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Türen:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glatte und wasserabstoßende Oberfläche (Holztüren mit solchen Oberflächen rundum sind zulässig).
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Transportbehälter:** leicht zu reinigen und zu desinfizieren; geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln. Gegebenenfalls Konformitätsbescheinigungen für Lebensmittelkontaktmaterialien einholen.
Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer muss sich bezüglich des verwendeten Materials oder Gegenstands nachweislich informieren (siehe analog zu Codexkapitel B 36 „Gebrauchsgegenstände“).
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein, sofern mit offenem Fleisch und Fleischerzeugnissen hantiert wird.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Beleuchtung an Arbeitsplätzen:** ausreichend (500 LUX)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Belüftung:** ausreichend; künstlich oder natürlich
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Kühleinrichtung:** nur erforderlich, wenn nicht auf andere Weise +7 °C Innentemperatur bei Fleisch bzw. +3 °C bei Nebenprodukten menschlichen Genuss bzw. die produktspezifische Lagertemperatur des jeweiligen Fleischerzeugnisses sicher gestellt ist.

CHECKLISTE PERSONALRÄUME, SONSTIGE RÄUME UND BEREICHE

Toilette:

- ⇒ **Zugang:** nicht direkt zu Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände:** Raum vor oder in der Toilette; vorgemischtes (handwarmes), fließendes Wasser, getrennte oder kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher); Wasserhähne dürfen nicht von Hand aus zu betätigen sein.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Kleiderhaken:** für Arbeitskleidung
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Belüftung:** nach außen
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Beleuchtung:** ausreichend (200 LUX)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

Umkleieraum:

Wenn sichergestellt ist, dass die Arbeitskleidung nicht verunreinigt wird, ist bei Kleinbetrieben kein Umkleieraum erforderlich. Jedenfalls darf mit der Arbeitskleidung nicht durch unreine Bereiche (z. B. Stall, Freifläche) gegangen werden.

- ⇒ **Umkleieraum:** vorhanden
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

Waschplätze/Duschen/Waschraum:

Siehe § 34 Arbeitsstättenverordnung⁵.

⁵ Verordnung mit der Anforderungen an Arbeitsstätten und an Gebäuden auf Baustellen festgelegt und die Bauarbeiterschutzverordnung geändert wird (Arbeitsstättenverordnung – AstV), BGBl. II Nr. 368/1998 idgF.

Lagerung:

⇒ **Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:** kein eigener Raum dafür erforderlich, aber nur in Bereichen, in denen nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

⇒ **Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial:** kein eigener Raum dafür erforderlich; darf Lebensmittel nicht hygienisch nachteilig beeinflussen; Umhüllungsmaterial muss hygienisch einwandfrei gelagert werden.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

Arbeitsplatz für den tierärztlichen Dienst:

⇒ **Schrank für Tierärztin/Tierarzt:** abschließbar, wenn von der Tierärztin/vom Tierarzt Utensilien hinterlassen werden; kein eigener Raum dafür erforderlich.

erfüllt

Abweichung: behoben am:

CHECKLISTE TIERISCHE NEBENPRODUKTE, DIE NICHT FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR GEEIGNET SIND

Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, sind getrennt zu sammeln und entsprechend zu kennzeichnen:

Kategorie 1 (beispielhaft angeführt):

- Spezifiziertes Risikomaterial – SRM (einschließlich Tierkörper und Tierkörperteile, die solches enthalten)
- Siebreste von der Wiederkäuerschlachtung
- Material von Tieren, denen verboten Substanzen verabreicht wurden

Farbcodierung für Kategorie 1 – SCHWARZ und Angabe der Kategorie;

Kategorie 2 (beispielhaft angeführt):

- Gülle, Magen- und Darminhalt
- Siebreste von anderen Schlachtungen als Wiederkäuerschlachtungen
- Verendete Tiere, die kein SRM enthalten
- Material von Tieren, die Rückstände von Arzneimitteln und Kontaminanten enthalten
- beanstandete Tierkörperteile, sofern sie nicht Kategorie 1 oder 3 sind

Farbcodierung für Kategorie 2 – GELB und Angabe der Kategorie;

Kategorie 3 (beispielhaft angeführt):

- genusstaugliche Schlachtkörperteile, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind
- genussuntaugliche Schlachtkörper, sofern sie kein SRM oder Rückstände enthalten oder aus anderen Gründen unter Kategorie 1 oder 2 einzustufen sind
- genussuntaugliche Schlachtkörperteile (z.B. Brühwasserlungen)
- Häute, Hufe, Hörner und Borsten sowie Blut von Nichtwiederkäuern
- Lebensmittel, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind

Farbcodierung für Kategorie 3 – GRÜN mit hohem Blauanteil und Angabe der Kategorie.

Der für die einzelnen Kategorien vorgeschriebene Wortlaut ist in gut lesbarer Aufschrift entweder auf einem Feld mit farbigem Hintergrund oder in farbiger Schrift verbunden mit einer gleichfarbigen Umrandung entsprechend der für die jeweilige Kategorie vorgegebenen Farbe direkt auf der Oberfläche oder auf einem Etikett, das auf dem Behälter, dem Fahrzeug oder der sonstigen Verpackung befestigt ist, anzubringen.

Für die Angabe der Kategorie ist anstatt der Wortfolge „Material der Kategorie“ auch „Kategorie“ oder die Abkürzungen „Kat.“ oder „Cat.“ zulässig.

- ⇒ **Behälter für tierische Nebenprodukte und andere Abfallbehälter in einem Betriebsraum (Abfallsammelraum):** Raum muss sauber und frei von Ungeziefer sein; Behälter getrennt nach Kategorie (1, 2, 3) der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 gekennzeichnet (Aufschrift + Farbcodierung), leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Behälter für tierische Nebenprodukte im Freien:** getrennt nach Kategorie (1, 2, 3) der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 gekennzeichnet (Aufschrift + Farbcodierung), geschlossen, leicht zu reinigen und desinfizieren sowie dicht. Bei Aufstellung im Freien sind geeignete Vorkehrungen gegen Witterungseinflüsse (Überdachung, Schatten) und zum Fernhalten von Ungeziefer erforderlich.
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung ist gegeben:**
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:
- ⇒ **SRM Material wird eingefärbt:**
- erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

FALLEN- UND KÖDERAUFSTELLPLAN
(hier einfügen)

Häufigkeit der Kontrolle	
Schaben	
Ratten	
Mäuse	
Sonstige	

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT

Nummer des Köders laut Aufstellplan	Datum der Kontrolle	Befall	Maßnahmen	Unterschrift

Alle Köder, bei denen bei einem Kontrolldurchgang kein Befall festgestellt wurde, können in einer Zeile zusammengefasst werden.

REINIGUNGS- UND DESINFektionsPLAN MUSTER

Räume/Transportfahrzeuge	Mittel	Name des verwendeten Mittels	Häufigkeit	Anmerkungen
Stallung	Wasser		nach Gebrauch	
Lebendtier-LKW	Wasser und Desinfektion		nach jeder Vollentladung	
Arbeitsraum/Gänge, in denen mit offenem Fleisch/Fleischerzeugnissen umgegangen wird				
Fliesen, Fußböden, Türen, Roste, Abläufe	Reiniger + Fettlöser		nach Arbeitsende	Reste entfernen, bei Bedarf Desinfektion, trocknen und lüften
Decken und obere Wände	Reiniger		nach Bedarf	Reste entfernen, achten auf Schmutz, Staubansammlungen, Schimmel und Algen
Messer (vor Fleischuntersuchung)	Wasser +82 °C		nach jedem Tier	Sterilbecken (oder gleichwertige anerkannte Methode)
Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneidbretter, Kleingeräte, Messer (nach Fleischuntersuchung)	Heißwasser, Reiniger + Fettlöser		je nach Arbeitsablauf, jedenfalls nach Arbeitsende	Möglichst maschinell bei ungefähr +65 °C
Arbeitsflächen	Reiniger		nach jedem Arbeitsende und im Falle einer Kontamination (z. B. Eiter)	
	Flächendesinfektionsmittel			
Einrichtungsgegenstände wie Spüle, Waschbecken, Ausguss, Desinfiziereinrichtungen	Heißwasser, Reiniger + Fettlöser		nach Bedarf	

Räume/Transportfahrzeuge	Mittel	Name des verwendeten Mittels	Häufigkeit	Anmerkungen
Kühlräume für offenes Fleisch/Fleischerzeugnisse, Kühlschränke	Reiniger, Flächendesinfektionsmittel		nach Entleerung, mindestens einmal wöchentlich	
Kühlraum für umhülltes oder verpacktes Fleisch/Fleischerzeugnisse und Tiefkühlräume	Trocken- oder Nassreinigung (je nach Bedarf)		nach Bedarf	
(Trocken-)Lagerraum bzw. Lagerbereich für tierische Nebenprodukte	Reiniger		nach Bedarf mindestens einmal monatlich	
Fleischtransportfahrzeuge	Heißwasser, Reiniger und Desinfektion		nach jeder Vollentladung	

Die Mittel sind entsprechend der jeweiligen Gebrauchsanweisung hinsichtlich Konzentration, Temperatur und Einwirkzeit zu verwenden.

Ort, Datum

Unterschrift Verantwortliche/r

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN LEERFORMULAR

Räume/Transportfahrzeuge	Verwendete Mittel	Häufigkeit	Anmerkungen
Stallung			
Lebendtier-LKW			
Arbeitsraum/Gänge, in denen mit offenem Fleisch/Fleischerzeugnissen umgegangen wird			
Fliesen, Fußböden, Türen, Roste, Abläufe			
Decken und obere Wände			
Messer (vor Fleischuntersuchung)			
Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneidbretter, Kleingeräte, Messer (nach Fleischuntersuchung)			
Arbeitsflächen			
Einrichtungsgegenstände wie Spüle, Waschbecken, Ausguss, Desinfiziereinrichtungen			
Wasserauslässe, wie z. B. Schläuche, Brauseköpfe, in Maschinen eingebaute Zuführungen und Auslässe, Eismaschine			
Kühlräume für offenes Fleisch/Fleischerzeugnisse, Kühlschränke			
Kühlraum für umhülltes oder verpacktes Fleisch/Fleischerzeugnisse und Tiefkühlräume			

Räume/Transportfahrzeuge	Verwendete Mittel	Häufigkeit	Anmerkungen
(Trocken-)Lagerraum bzw. Lagerbereich für tierische Nebenprodukte			
Fleischtransportfahrzeuge			

Die Mittel sind entsprechend der jeweiligen Gebrauchsanweisung hinsichtlich Konzentration, Temperatur und Einwirkzeit zu verwenden.

Ort, Datum

Unterschrift Verantwortliche/r

**AUFZEICHNUNG DES ÜBERSCHREITENS
DER MAXIMAL
ZULÄSSIGEN RAUMTEMPERATUR**

Datum	Raum	Raumtemperatur	Maßnahmen	Unterschrift

CHECKLISTE BETÄUBUNG

1. Bolzenschussbetäubung

Checkliste für die Überprüfung des Gerätes, korrekter Ansatz des Gerätes, Zeitdauer bis zur Entblutung.

- ⇒ **Ruhigstellung der Tiere vor der Betäubung (für Rinder Ruhigstellungsboxen erforderlich* : ausreichend, Kopf fixiert**
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Bolzenschussapparat: ordentlicher Pflege- und Wartungszustand, Bolzen gerade, vor dem Schuss vollkommen im Schaft, Bolzenrand scharf**
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Reservegerät: vorhanden, ordentlicher Pflege- und Wartungszustand**
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Patronen: Lagerung trocken, in entsprechender Stärke vorhanden**
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Richtiger Ansatz: Kreuzungspunkt zweier gedachter Linien zwischen Augenmitte und Mitte des gegenüberliegenden Hornansatzes, senkrecht zur Stirnfläche, fest angedrückt**
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Zeit vom Bolzenschuss bis zum Entblutestich:**
 - beim Rind max. 60 sek.
 - beim Schwein, hornlosem Schaf, Pferd max. 20 sek.
 - bei behorntem Schaf, Ziege max. 15 sek.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

* Für vor dem 1. Jänner 2013 in Betrieb genommene Schlachthöfe, Übergangsfrist bis Dezember 2019.

- ⇒ **Betäubungserfolg:**
 Tiere stürzen sofort zusammen
 keine Aufstehversuche
 Aussetzen der regelmäßigen Atmung
 starre, unbewegte Augen
 kein Lid- und Hornhautreflex
 keine Reaktion auf Entblutestich
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:

2. Elektrobetäubung

- ⇒ **Elektrobetäubungsanlage:** Gerät zur Impedanzmessung vorhanden, akustisches oder optisches Signal zur Anzeige des Stromflusses vorhanden, Spannungs- oder Strommesser im Sichtfeld der ausführenden Person.
 Elektrobetäubungsgeräte sind mit einer Vorrichtung ausgestattet, die für jedes Tier, das betäubt wird, elektrische Schlüsselparameter anzeigt und aufzeichnet. Diese Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr aufzubewahren* .
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:

2.1. Elektrobetäubung – Schwein

- ⇒ **korrekter Ansatz der Elektroden:** Strom fließt durch das Gehirn, Haut befeuchtet
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Stromstärke:** mind. 1,3 Ampere, mind. 4 sek.; der Stromstärkeverlauf ist in Betrieben, die mehr als 1.000 GVE/Jahr mit dieser Anlage betäuben, ständig aufzuzeichnen und ein Jahr aufzubewahren.
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Zeit von der Elektrobetäubung bis zum Entblutestich:** max. 10 sek.
- erfüllt
 Abweichung: behoben am:
- ⇒ **Betäubungserfolg:**
 Erstarren während des Stromflusses
 Aussetzen der regelmäßigen Atmung
 steifer Körper für ca. 10 sek.
 danach Entspannung und Bewegungen

* Für vor dem 1. Jänner 2013 in Betrieb genommene Schlachthöfe, Übergangsfrist bis Dezember 2019.

keine gerichtete Bewegung der Augen
keine Reaktion auf Entblutestich

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

2.2. Elektrobetäubung-Schaf, Ziege

⇒ **korrekter Ansatz der Elektroden:** Strom fließt durch das Gehirn, Haut befeuchtet, überschüssige Wolle entfernt

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Stromstärke:** mind. 1,0 Ampere, mind. 4 sek.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Zeit von der Elektrobetäubung bis zum Entblutestich:** max. 10 sek.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

⇒ **Betäubungserfolg:**

Erstarren während des Stromflusses
Aussetzen der regelmäßigen Atmung
steifer Körper für ca. 10 sek.
danach Entspannung und Bewegungen
keine gerichtete Bewegung der Augen
keine Reaktion auf Entblutestich

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

3. CO₂-Betäubung - Schwein

⇒ **CO₂-Betäubungsanlage:** Gerät zur Messung der Gaskonzentration mit optischem oder akustischem Warnsignal, dessen Sensor am Haltepunkt angebracht sein muss.

Die Gasbetäubungsanlage ist mit einem Gerät zu kontinuierlichen Messung, Anzeige und Aufzeichnung von Gaskonzentration und Dauer der Exposition ausgestattet. Diese Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr aufzubewahren*.

- erfüllt
- Abweichung: behoben am:

* Für vor dem 1. Jänner 2013 in Betrieb genommene Schlachthöfe, Übergangsfrist bis Dezember 2019.

- ⇒ **CO₂-Betäubungsanlage:**
 - Einstieg ebenerdig ohne Schwellen oder Gefälle
 - Kammer mit indirekter Beleuchtung
 - Kammer auf Anhaltehöhe von außen einsichtig
 - mind. zwei Schweine gleichzeitig in Kammer
 - Kammer ausreichend groß (Schwein kann ohne Einengung des Brustkorbes aufrecht stehen)
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **CO₂-Konzentration:** mind. 80 %; die CO₂-Konzentration ist in Betrieben, die mehr als 1.000 GVE/Jahr mit dieser Anlage betäuben, ständig aufzuzeichnen und die Aufzeichnungen ein Jahr aufzubewahren.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Verweildauer:** mind. 100 sek., wobei innerhalb von 20 sek. der Haltepunkt der Anlage erreicht werden muss.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Zeit von der CO₂-Betäubung bis zum Entblutestich:** max. 45 sek.
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Betäubungserfolg:**
 - Aussetzen der regelmäßigen Atmung
 - kein Hornhautreflex
 - keine gerichtete Bewegung der Augen
 - keine Reaktion auf Entblutestich
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

- ⇒ **Gerät zur Nachbetäubung:** griff- und einsatzbereit
 - erfüllt
 - Abweichung: behoben am:

Werden andere Methoden der Betäubung gewählt, sind die Vorgaben der VO (EG) Nr. 1099/2009 einzuhalten!

GRUNDSÄTZE DER ARBEITSHYGIENE

Schlachtung/Zerlegung

1. Schlachtkörper dürfen mit der äußeren Haut, dem Magen-Darm-Inhalt, Harn, Milch (Euter), Eiter, SRM und sonstigen Verunreinigungen nicht in Kontakt kommen.
 - ⇒ 2-Messer-Technik: Das erste Messer wird z. B. durch einen Hautschnitt unrein. Es wird gereinigt und desinfiziert. Während dessen wird mit einem zweiten Messer weitergearbeitet.
 - ⇒ Zwischenzeitliche Reinigung der Hände
 - ⇒ Schnitt von innen nach außen Verunreinigungen am Schlachtkörper (z. B. Magen-Darm-Inhalt, Milch, Eiter etc.) sind abzutragen und nicht abzuwaschen.
2. Das Abwaschen der Schlachtkörper mit Wasser darf nicht zum Entfernen von Verschmutzungen dienen. Verschmutzungen sind großflächig mit dem Messer abzutragen.
3. Ein Abspülen der Schlachtkörper darf erst nach der Fleischuntersuchung erfolgen, ausgenommen in Kleinbetrieben, wenn die Fleischuntersuchung nicht unmittelbar nach der Schlachtung durchgeführt wird.
4. Das Ausrinnen von Magen- und Darminhalt ist durch eine geeignete Methode zu verhindern.
5. Nach jedem Schlachtkörper sowie nach jeder Kontamination sind Messer, Zangen, Sägen und Hände zu reinigen und zu desinfizieren.
6. Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte Innereien dürfen nicht mit dem Boden oder mit Tritt- oder Seitenflächen von Podesten in Kontakt kommen.
7. Das Rückenmark ist bei Rindern und Schafen ab 1 Jahr, Tonsillen und Darm bei Rindern, sowie die Tonsillen und Milz bei Schafen zu entfernen und als SRM zu entsorgen.
8. Untersuchte Schlachtkörper und Nebenprodukte (z. B. Köpfe, Unterfüße, Schwanz, sofern abgetrennt, Innereien, Filz, Nierenstock) dürfen nicht mit nicht untersuchten Schlachtkörpern und Nebenprodukten in Kontakt kommen. Der Schlachtkörper und die dazu gehörenden Organe müssen bis zur Fleischuntersuchung aufbewahrt und einander zuordenbar sein.
9. Schlachtkörper sind nach der Schlachtung unverzüglich bis zu einer Temperatur von +7 °C oder weniger abzukühlen. Nebenprodukte zum menschlichen Genuss bis zu +3 °C oder weniger. Ausgenommen Warmtransport oder Warmzerlegung (mit behördlicher Bewilligung, maximal zwei Stunden).

10. Messer und Arbeitsflächen, die verunreinigt werden (z. B. Abszesse, Bodenkontakt, sonstige Verunreinigungen), sind vor jeder weiteren Verwendung zu reinigen und desinfizieren.
11. Allenfalls anfallendes SRM (Schädel von über 1 Jahr alten Rindern) ist bei der Zerlegung als SRM zu entsorgen.
12. Bei der Gewinnung von Blut für die Lebensmittelherstellung ist zur Vermeidung von Kontamination nur das im Strahl austretende Blut aufzufangen. Der „erste Strahl“ und das nachtröpfelnde Blut sind zu verwerfen.

GRUNDSÄTZE DER ARBEITSHYGIENE

Herstellung von Fleischerzeugnissen

1. Direkter oder indirekter Kontakt zwischen Frischfleisch und Fleischerzeugnissen ist zu vermeiden.
2. Besonderes Augenmerk ist auf den Umgang mit Fleischerzeugnissen nach einem Kritischen Steuerpunkt zu legen, insbesondere beim Aufschneiden und Verpacken (Gefahr der Rekontamination).
3. Kontaminationen durch Witterungseinflüsse, Boden, Schädlingsbekämpfungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie durch Abfälle sind zu vermeiden.
4. Das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial muss für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein. Gegebenenfalls Konformitätsbescheinigungen für Lebensmittelkontaktmaterialien einholen. Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer muss sich bezüglich des verwendeten Materials oder Gegenstands nachweislich informieren (siehe analog zu Codexkapitel B 36).

GRUNDSÄTZE DER PERSONALHYGIENE

Die nachstehenden Hygienerichtlinien gelten für Personen in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben und Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen, die **unmittelbar mit frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen** in Berührung kommen:

1. Die **Arbeitskleidung** besteht sowohl für Frauen als auch Männer aus Hose, ein den Oberkörper inklusive Achsel bedeckendes Kleidungsstück (z. B. Mantel, Jacke, T-Shirt), Schuhen und einer Kopfbedeckung, die das Haupthaar umhüllt.

Die Arbeitskleidung muss am Beginn des Arbeitstages sauber und trocken sein (keine sichtbaren Verschmutzungen).

Arbeitskleidung darf mit Straßenkleidung nicht in Berührung kommen.

2. Während des Schlachtens (bis zur Fleischuntersuchung) ist über der Arbeitskleidung eine **Plastikschürze** oder dergleichen zu tragen.
3. **Uhren** und **Schmuck** an Armen und Händen, sowie Ohrclips und -stecker sind verboten.
4. Die Hände sind
 - vor Arbeitsbeginn
 - nach jeder Pause
 - nach jedem WC-Besuch
 - bei Bedarf (siehe Arbeitskleidung)zu reinigen und desinfizieren.
5. **Essen, Trinken und Rauchen** ist verboten. Frischfleisch darf nicht **angeniast** oder **angehustet** werden.
6. **Fingernägel** müssen sauber und kurz geschnitten sein. Lackierte oder falsche Fingernägel sind verboten.
7. Die Leitlinie zur Sicherung der **gesundheitlichen Anforderungen** an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln ist einzuhalten.

LEITLINIE ZUR SICHERUNG DER GESUNDHEITLICHEN ANFORDERUNGEN AN PERSONEN BEIM UMGANG MIT LEBENSMITELN

Diese Leitlinie ist an Personen gerichtet, die im Lebensmittelbereich tätig sind und dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Anforderungen des Anhanges II Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 idgF.

1. Tätigkeitshindernisse

1.1. Personen, die

- 1.1.1. an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht¹ (das gilt jedenfalls beim Auftreten von Durchfall und/oder Erbrechen),
- 1.1.2. infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger auf oder in Lebensmittel übertragen werden können, sofern eine sichere Abdeckung der Wunde nicht möglich ist,
- 1.1.3. bestimmte Krankheitserreger¹ ausscheiden, ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination, verbunden mit einem Risiko für Verbraucher/innen, besteht.

1.2. Die Tätigkeitshindernisse gelten auch für den Bereich der Direktvermarktung.

2. Belehrung, Dokumentation, Mitteilungspflicht, Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

2.1. Belehrung und Dokumentation

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen am Beginn ihrer Tätigkeit und während ihrer Tätigkeit einmal jährlich mit beiliegendem Formular mündlich und schriftlich belehrt werden. Das unterfertigte Formular wird von den Arbeitgeber/innen aufbewahrt, eine Kopie den Arbeitnehmer/innen ausgehändigt.

Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Hygieneschulung des Personals, die in den für Lebensmittelbereiche geltenden Hygieneverordnungen gefordert wird.

Der Tätigkeit darf kein Hindernis im Sinne der Leitlinie entgegenstehen.

¹ Typhus (Abdominaltyphus), Paratyphus, Cholera, sonstige bakterielle Lebensmittelvergiftungen (z. B. Infektionen durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Yersinien, toxinproduzierende Escherichia coli), virale Lebensmittelvergiftungen (z. B. Noroviren, Enteroviren oder Rotaviren), übertragbare Ruhr (Amöbenruhr), infektiöse Hepatitis A und E bzw. die Ausscheidung der entsprechenden Krankheitserreger.

2.2. Mitteilungspflicht des Arbeitnehmers

Arbeitnehmer/innen sind verpflichtet, Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise auf Tätigkeitshindernisse unverzüglich mitzuteilen.

2.3. Prüfung und Maßnahmen durch den Arbeitgeber

Werden dem Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzten Hinweise oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitshindernis im Sinne dieser Leitlinie begründen können,

- so prüfen sie unverzüglich ob Lebensmittel mit Krankheitserregern direkt oder indirekt verunreinigt werden können und dadurch ein gesundheitliches Risiko für Verbraucher/innen entstehen kann. Bei ausschließlicher Bürotätigkeit oder bei einer Tätigkeit im Lager mit verpackten Lebensmitteln besteht kein Tätigkeitshindernis.
- Besteht ein Risiko für den/die Verbraucher/in, leiten Arbeitgeber/innen oder Vorgesetzte unverzüglich Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger ein.

Das kann beispielsweise durch eine Änderung der Tätigkeit (Büro, Versand, ...), durch besondere Schutzmaßnahmen (z. B. besondere Hygienemaßnahmen) oder durch eine vorübergehende Einstellung der Tätigkeiten erfolgen.

Diese Maßnahmen sind im Fall von Erbrechen oder Durchfall sofort nach dem Bekanntwerden einzuleiten und jedenfalls bis mindestens 48 Stunden nach dem Ende der festgestellten Symptome durchzuführen, sofern eine Infektionskrankheit nicht mit hinreichender Sicherheit ausgeschlossen werden kann.

Eine Händedesinfektion mit adäquatem Händedesinfektionsmittel ist vom betroffenen Personal noch bis 3 Wochen nach Krankheitsende nach jedem Toilettengang durchzuführen.

Sanitäre Einrichtungen sind ebenfalls entsprechend gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Liegen bei einer Person Symptome im Sinne der Belehrung vor, ist auf der Grundlage medizinisch-mikrobiologischer Untersuchungen zu beurteilen, ob eine infektiöse Ursache vorliegt.

3. Anhang „Schriftliche Belehrung“

Fa.

(Firmenwortlaut)(Adresse)

Die belehrte Person,
(Name, Geburtsdatum)

1. Meldung an die vorgesetzte Person

Sie müssen dem/der Unternehmer/in oder seiner/seinem Beauftragten unverzüglich melden, falls:

1.a Sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:

- Durchfall (gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen - Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung);
- Erbrechen und/oder Durchfall (Hinweis auf Noroviren – Gastroenteritis);
- hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung „erbsbreiartige“ Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus);
- „reiswasserartige“ Durchfälle (leicht getrübe, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera);
- Gelbfärbung der Augen und/oder der Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E);
- infizierte Wunden oder offene Stellen bei Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);

1.b eine ärztliche Diagnose oder ein Laborergebnis über die Ausscheidung folgender Krankheitserreger vorliegt, auch wenn Krankheitssymptome fehlen:

- Campylobacter
- Enteroviren
- Erreger der Amöbenruhr
- *Escherichia coli, toxinbildend*
- Hepatitis A oder E Viren
- *Listeria monocytogenes*
- Noroviren
- Rotaviren
- Salmonellen

- Shigellen
- *Staphylococcus aureus, toxinbildend*
- *Vibrio cholerae oder parahaemolyticus*
- Yersinien, pathogene

Hinweis: auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.

Die Meldung ist erforderlich, da die oben angeführten Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können und in weiterer Folge Erkrankungen bei Verbraucher/innen verursachen können.

2. Erklärung der belehrten Person

Ich erkläre, dass ich im Falle einer Erkrankung mit Symptomen wie in Punkt 1a beschrieben oder bei ärztlicher Diagnosestellung gemäß Punkt 1b meine/n Vorgesetzte/n, meinen/meiner Dienstgeber/in hierüber unverzüglich informiere.

Datum

Unterschrift

Eine Kopie dieser Belehrung inklusive der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderung an Personen im Umgang mit Lebensmittel ergeht an die Arbeitnehmerin/den Arbeitnehmer.

4. Spezieller Teil

Erläuterungen zu wichtigen und häufigen Erkrankungen, die durch Lebensmittel übertragen werden können

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere typische Krankheitszeichen sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle.

Die Erreger sind Salmonella Typhi und S. Paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel.

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger in Österreich nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich, sehr schwere Krankheitsverläufe sind wesentlich häufiger als bei anderen Salmonellenerkrankungen.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) als Reiseerkrankung importiert.

Gegen Typhus steht eine Schutzimpfung zur Verfügung. Bei Reisen in betroffene Länder sollte der Rat einer Ärztin/eines Arztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

Manche Personen scheiden den Krankheitserreger nach Genesung noch wochen- bis monatelang aus. Dies stellt ein Tätigkeitshindernis im Lebensmittelbereich dar.

Andere Salmonellen-Infektionen

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Krankheitszeichen unterschiedlich stark auftreten, Krankheitsverläufe können unauffällig/sehr mild bis sehr schwerwiegend (Intensivstation) sein.

Erreger sind verschiedene Salmonellen-Typen, die meist durch Lebensmittel (z. B. Eier, Fleisch, Rohmilch, Gewürze) aufgenommen werden. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet. Häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Salmonellen zählen zu den am häufigsten gemeldeten Erregern von Brech-Durchfällen.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopfschmerzen und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle können bei schweren Verlaufsformen auch blutig sein.

Die Ansteckung erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Häufig handelt es sich um Reiseerkrankungen.

Shigellen sind hochinfektiös, d. h. um krank zu werden, genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien.

Cholera

Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl wird „reiswasserartig“ ohne Blutbeimengungen.

Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten).

Die Erreger sind Choleraerkrankungen. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich.

Die Erkrankung kommt in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Teile von Ostasien, Südamerika, Afrika) und ist in Europa sehr selten (Reiseerkrankung).

Bei Reisen in ein Risikogebiet sollte der Rat einer Ärztin/eines Arztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle eingeholt werden.

Magen- Darmerkrankungen durch andere Krankheitserreger, die im Zusammenhang mit Lebensmitteln eine Rolle spielen können

Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen können auch durch andere Bakterienarten (z. B. Campylobacter, Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Yersinien) oder Viren (z. B. Noro-, Rota-, Adenoviren) verursacht werden.

Erkrankungen durch Noroviren zählen zu den häufigsten Durchfallerkrankungen. Die Ansteckung kann direkt von Mensch zu Mensch oder über Lebensmittel erfolgen. Die Erkrankung verläuft meist sehr kurz, typisch ist heftiges Erbrechen, auch ohne Durchfall.

Hepatitis A oder E

Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer durch Hepatitis A oder E Viren verursachten Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Die Aufnahme dieser Viren erfolgt durch Wasser oder Lebensmittel, die mit Hepatitis A oder E Viren verunreinigt sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da die Viren mit dem Stuhl ausgeschieden werden.

Diese Viren können in der Umwelt besonders gut überleben und weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber chemischen und thermischen Desinfektionsverfahren auf.

Vor Hepatitis A kann man sich durch Impfung schützen.

LEITLINIE FÜR DIE PERSONALSCHULUNG

im Sinne von Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene idgF.

1. Allgemeine Anforderungen

Es ist zweckmäßig einen Schulungsplan zu erstellen, um alle Mitarbeiter erfassen und die regelmäßige Schulung überwachen zu können. Dieser Plan soll auf den Betrieb abgestimmt sein und klarlegen, in welchen Zeiträumen die Mitarbeiter in Fragen der Hygiene geschult werden. Auch ist es zweckmäßig, immer einen zweiten Termin vorzusehen, um die Teilnahme aller Mitarbeiter zu ermöglichen.

2. Schulungsplan und Schulungsthemen

Im Schulungsplan sollen auch das Lernziel und die Schulungsthemen festgelegt werden.

Die Inhalte der Schulungen umfassen insbesondere:

- Basiswissen über mikrobiologische, chemische, physikalische und weitere produktionsspezifische Gefahren
- Anforderungen an Personal-, Produkt- und Betriebshygiene
- Maßnahmen der Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Anwendung der HACCP-Grundsätze
- Grundkenntnisse der Reinigung und Desinfektion (inklusive richtige Anwendung der verwendeten Mittel)
- Kenntnisse einer angemessenen Lager- und Transporthygiene (insbesondere Temperaturkontrolle, Schädlingsüberwachung und Abfallentsorgung)
- Richtiges Verhalten bei Auftreten von Erkrankungen gemäß Anhang 2 Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter Berücksichtigung der Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

3. Häufigkeit

Jeder Mitarbeiter ist mindestens einmal im Jahr bzw. bei Neueintritt oder Veränderung des Aufgabengebietes zu schulen.

4. Spezielle Erfordernisse

Die Schulungen sollen je nach Verantwortungsbereich des Mitarbeiters gestaltet und entweder durch interne (z. B. Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Schulung entsprechend der Tätigkeit der Mitarbeiter und in verständlicher Sprache durchgeführt wird.

Zur Schulung interner Experten soll das Schulungsangebot der verschiedenen Anbieter genutzt werden. Interne Experten müssen über entsprechendes Fachwissen verfügen und in der Lage sein, Schulungsinhalte zu vermitteln.

5. Dokumentation

Die durchgeführten Schulungen einschließlich der Grundeinweisung für Neuanfänger sind zu dokumentieren.

Die Dokumentation soll

- Ort, Datum und Uhrzeit der Schulung
- die Teilnehmer
- das Schulungsthema / das Lernziel
- die Schulungsdauer und
- die Vortragenden

in Form einer Liste umfassen. Auf dieser Liste haben die Teilnehmer durch Unterschrift ihre Anwesenheit zu bestätigen.

Der Schulungsnachweis muss mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden.

Die Schulungsunterlagen, etwa Fachliteratur, Merkblätter, Seminar- und ähnliche Unterlagen sind den Mitarbeitern zugänglich.

6. Kontrolle der Schulung

Die Wirksamkeit der Schulungen soll in regelmäßigen Abständen überprüft und gegebenenfalls entsprechende Maßnahmen bzw. Nachschulungen vorgenommen werden.

Bei den in dieser Leitlinie gewählten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

Weiterführende Informationen findet man in der DIN Norm 10514 „Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung“.

ANWENDUNG DER HACCP-GRUNDSÄTZE

Ermittlung von Gefahren für die menschliche Gesundheit bei frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen

Biologische Gefahren	
<p>Bakterien z. B. Aeromonas hydrophila, Bacillus cereus, Brucella, Campylobacter jejuni, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Salmonella spp., Staphylococcus aureus, Streptococcus, Yersinia enterocolitica</p> <p>Toxinbildende Schimmelpilze</p>	<p>Parasiten z. B. Sarcocystis hominis/suihominis, Taenia saginata, Taenia solium, Toxoplasma gondii, Trichinella spiralis)</p> <p>Viren z. B. Noroviren</p> <p>Prionen BSE/TSE-Erreger</p>

Chemische Gefahren
Kontaminanten (z. B. Schwermetalle, Dioxin) und Rückstände (z. B. Desinfektionsmittel, Tierarzneimittel); Allergene

Physikalische Gefahren
Fremdkörper (z. B. Knochensplitter, abgebrochene Injektionsnadeln, Mikrochip, Maschinenteil, Kunststoffsplitter, Wurstclips) Radionuklide

BESTIMMUNG DER KRITISCHEN STEUERPUNKTE

Bei der Bestimmung der Kritischen Steuerpunkte ist die Beachtung der Guten Hygienepraxis, insbesondere der Informationen zur Lebensmittelkette, der Arbeits- und Personalhygiene und der amtlichen Monitoringprogramme Voraussetzung.

Kritischer Steuerpunkt ist eine Prozessstufe im Betriebsablauf bezogen auf die hergestellten Lebensmittel, an dem eine Kontrolle unverzichtbar ist, um Gefahren zu verhüten, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren.

Eine solche Prozessstufe ist nur dann ein Kritischer Steuerpunkt, wenn sich ein Grenzwert und ein wirksames Verfahren zu seiner Überwachung festlegen lassen. Ein Verfahren ist jedenfalls dann wirksam, wenn eine lückenlose Beobachtung/Messung möglich ist und Abhilfemaßnahmen unverzüglich ergriffen werden können.

Wenn kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt wird, sind die ermittelten Gefahren durch die Gute Hygienepraxis zu beherrschen.

Schlachtung und Zerlegung

Das von den ermittelten **physikalischen** und **chemischen** Gefahren ausgehende Risiko ist als gering zu bewerten.

Das durch **biologische** Gefahren, die im lebenden Tier bereits vorhanden sind (z. B.: Parasiten, BSE/TSE-Erreger, Bakterien), bestehende Risiko wird durch die Fleischuntersuchung auf ein akzeptables Maß verringert.

Das durch **biologische Gefahren**, die im Schlachtprozess oder danach auf das Fleisch gelangen (z. B.: durch bakterielle Kontamination), auftretende Risiko, wird durch Einhaltung einer guten Personal- und Arbeitshygiene, insbesondere einer guten Abkühlung, Kühlung und Abtrocknung der Fleischoberfläche möglichst gering gehalten.

Ein weiterer Reduktionsschritt ist im Zuge der Schlachtung und Zerlegung nicht möglich.

Es wurde daher im Bereich Schlachtung und Zerlegung kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt.

Herstellung von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen

Das von den ermittelten **physikalischen** und **chemischen** Gefahren ausgehende Risiko ist als gering zu bewerten. Durch sorgfältiges Arbeiten (Gute Herstellungspraxis) wird das Risiko von Fremdkörpern auf ein annehmbares Maß verringert (z. B. die Wurstmasse von geplatzten Wursthäuten frei von Wurstclips halten).

Daher wird bezüglich dieser Gefahren kein Kritischer Steuerpunkt festgelegt.

Von den ermittelten **biologischen** Gefahren werden

- *Aeromonas hydrophila*
- *Bacillus cereus*
- *Brucella* spp.

- Campylobacter jejuni
- Clostridium botulinum
- Clostridium perfringens
- Escherichia coli
- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp.
- Staphylococcus aureus
- Streptococcus spp.
- Yersinia enterocolitica

als für die menschliche Gesundheit relevant erkannt.

Produktgruppe essfertige Brühwürste, Kochwürste, Kochpökelwaren (auch in geschlossenen Behältnissen, z. B. in Gläsern):

Festlegung des Kritischen Steuerpunktes:

Der Prozessschritt „Erhitzen“ ist der Kritische Steuerpunkt.

Festlegung des Grenzwertes:

Eine Kerntemperatur von mindestens +68 °C für eine Zeitdauer von mindestens 20 Minuten ist einzuhalten.

(Hinweis: Wenn diese Produkte aus/mit Geflügelfleisch hergestellt sind, ist eine Kerntemperatur von mindestens +70 °C für eine Zeitdauer von mindestens 15 Minuten einzuhalten.)

Wenn andere Zeit-/Temperatur-Verhältnisse angewandt werden, ist nachzuweisen, dass der Abtötungseffekt der oben genannten Mikroorganismen gewährleistet ist. Für Sporenbilder (Clostridium botulinum, Clostridium perfringens und Bacillus cereus) reichen zwar diese Temperatur-/Zeit-Verhältnisse nicht für eine Abtötung aus, aber durch eine produktspezifische Lagerung entsprechend der guten Herstellungspraxis (z. B. Kühlung, Abtrocknung) werden diese am Auskeimen gehindert.

Festlegung eines Verfahrens zur Überwachung:

Messung der Kerntemperatur mittels kalibriertem Thermometer oder Bestimmung von Temperatur und Zeitwerten für die jeweilige Anlage und das jeweilige Produkt.

Festlegung von Korrekturmaßnahmen:

Weiteres Erhitzen bis zum Erreichen des festgelegten Grenzwertes.

Verifizierungsverfahren:

Überwachung bzw. Kalibrierung des Kerntemperaturmessgerätes bzw. bei Bestimmung der Temperatur- und Zeitwertes Überprüfung, ob die Kerntemperatur erreicht wird. Die Verifizierung erfolgt 1 x im Jahr.

Dokumentation:

Bei Herstellungsbetrieben mit einer wöchentlichen Produktion von mehr als 7,5 t Fleischerzeugnissen ist für jede Beendigung eines Erhitzungsprozesses ein Eintrag in das beiliegende Formular (Beilage 13) vorzunehmen.

In Herstellungsbetrieben mit einer wöchentlichen Produktion bis zu 7,5 t Fleischerzeugnissen ist lediglich eine Aufzeichnung im Falle einer Unterschreitung des Grenzwertes in dem dafür vorgesehenen Formular (Beilage 14) vorzunehmen.

Nicht essfertige Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse:

Bei Fleischzubereitungen (z. B. Cevapcici, Fleischlaibchen oder mariniertes Fleisch) und nicht essfertigen Fleischerzeugnissen (z. B. rohe Bratwürste, rohes Leberkäsbrät, Selchroller) kann **kein Kritischer Steuerpunkt** festgelegt werden. Bei diesen Produkten ist davon auszugehen, dass die Gefahren durch eine Erhitzung des Produktes beim Endverbraucher beherrscht werden.

Rohwürste und Rohpökelfwaren:

Die biologischen Gefahren werden bei der Herstellung dieser Produkte durch die gemeinsame Anwendung verschiedener Methoden der Haltbarmachung (z. B. Salzen/Pökeln, Säuerung, Abtrocknung) beherrscht (Hürdentechnologie).

Versagt eine dieser Methoden, so verändern sich die sensorischen Eigenschaften des Endproduktes deutlich.

Daher wird im Rahmen der Guten Herstellungspraxis eine Prüfung der sensorischen Eigenschaften, wie z. B. Säuerung/Reifung und eine Überprüfung der Abtrocknung, bei jeder Charge durchgeführt.

AUFZEICHNUNG DES ERHITZUNGSPROZESSES

Datum	Produkt	Zeitpunkt der Messung und Messergebnis		Nach der Korrektur (Nacherhitzen)	
		Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur

**AUFZEICHNUNG DES UNTERSCHREITENS DES
GRENZWERTES BEIM ERHITZUNGSPROZESS
(für Herstellungsbetriebe ≤ 7,5 t Fleischerzeugnisse/Woche)**

Datum	Produkt	Zeitpunkt der Messung und Messergebnis		Nach der Korrektur (Nacherhitzen)	
		Zeit	Temperatur	Zeit	Temperatur

Lebensmittelbetrieb:

An das
Laboratorium¹:

Antrag auf mikrobiologische Untersuchung gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005

Hinsichtlich **Lebensmittelsicherheitskriterien**²

- Faschiertes, Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind
- Faschiertes, Fleischzubereitungen, die aus anderem Fleisch als Geflügelfleisch (Schweinfleisch, Rindfleisch, gemischtes Faschiertes etc.) hergestellt werden und zum Verzehr in gegartem Zustand bestimmt sind
- Faschiertes, Fleischzubereitungen, die aus Geflügelfleisch hergestellt werden und zum Verzehr in gegartem Zustand bestimmt sind
- Separatorenfleisch
- Fleischerzeugnisse, die zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt sind (außer Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist)
- Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind
- Verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können
- Verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* nicht begünstigen können (z. B. Produkte mit starker Säuerung ($\text{pH} \leq 5$) und gleichzeitig starker Abtrocknung, Produkte, die in der Verkaufsverpackung nachpasteurisiert werden, Koch- oder Brühwürste im Kunststoffdarm im Ganzen).

Produktbezeichnung:

- frisches Geflügelfleisch

Hinsichtlich **Prozesshygienekriterien**²

- Untersuchung auf Aerobe mesophile Keimzahl und Enterobacteriaceae bei Schlachtkörperproben von:

..... Rindern Schweinen Schafen Ziegen Pferden

¹ Die Untersuchung muss nicht von einer amtlichen Untersuchungsanstalt oder einem Sachverständigen gemäß § 73 LMSVG vorgenommen werden. Das Laboratorium muss jedenfalls nach dem in der VO (EG) 2073/2005 angeführten Normen untersuchen.

² Zutreffendes ist anzukreuzen.

- Untersuchung auf Salmonella bei Schlachtkörperproben von:
..... Rindern Schweinen Schafen Ziegen Pferden
- Untersuchung auf Aerobe mesophile Keimzahl und E. coli
 - Faschiertes Separatorenfleisch
- Untersuchung auf E. coli
 - Fleischzubereitungen

Ort, Datum

Unterschrift und Name der Einsenderin/des Einsenders

Hinweise zur Probenahme:

Zur Untersuchung hinsichtlich **Lebensmittelsicherheitskriterien bzw. Prozesshygienekriterien** bei Fleischzubereitungen, Faschiertem, Separatorenfleisch und Fleischerzeugnissen sind bei jedem Probedurchgang jeweils fünf Proben à mindestens 150 g am Probenziehungstag hintereinander ohne zeitliche Verteilung zu entnehmen.

Zur Untersuchung hinsichtlich **Prozesshygienekriterien** sind bei Schlachtkörpern von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Pferden zur Untersuchung auf **Enterobacteriaceae und der aeroben mesophilen Keimzahl** jeweils vier Stellen jedes Schlachtkörpers zu beproben.

Bei jeder Probenahme (einmal wöchentlich)³ sind fünf Schlachtkörper nach dem Zufallsprinzip zu beproben.

Bei nicht täglicher Schlachtung sind jeweils fünf Arbeitstage einer Woche gleichzusetzen.

Bei der Beprobung mit Hilfe des destruktiven Verfahrens sind vier Gewebeproben mit einer Gesamtfläche von 20 cm² zu entnehmen⁴

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf Salmonella ist die Probenahme mit Hilfe eines Kratzschwamms durchzuführen. Die Probefläche muss je gewählter Probenahmestelle mindestens 100 cm² groß sein.

Die 50 Proben sind bei 10 aufeinander folgenden Probedurchgängen zu entnehmen.

Die Lagerung und Beförderung der Proben soll möglichst kurz gehalten werden und die Proben sollen dabei gekühlt (+2 bis +4 °C) und vor Austrocknung geschützt sein.

³ Falls sechs aufeinander folgende Probedurchgänge ein befriedigendes Ergebnis erreicht haben, kann die Probenahmehäufigkeit auf eine 14tägige Untersuchung verringert werden.

⁴ Bei Anwendung des nichtdestruktiven Verfahrens für diesen Zweck ist eine Probefläche je Probestelle von mindestens 100 cm² (50 cm² bei Schlachtkörpern kleiner Wiederkäuer) abzudecken.

LEITLINIEN RÜCKVERFOLGBARKEIT/FLEISCH/FLEISCHERZEUGNISSE

Empfehlung

im Sinne der Leitlinien zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln gemäß Artikel 18 und 19 der Verordnung (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Jänner 2002 für die Rückverfolgbarkeit

in Fleischbe- und –verarbeitungsbetrieben.

1. Allgemeines

Jede Lebensmittelunternehmerin/jeder Lebensmittelunternehmer muss der Behörde auf Anfrage für jeden verwendeten Rohstoff (einschließlich bearbeitete Zwischenprodukte) die unmittelbaren Vorlieferanten und für jedes abgegebene Produkt die unmittelbaren Abnehmer (ausgenommen Abgabe an Letztverbraucher) bekannt geben können.

Nicht sichere Lebensmittel müssen aus dem Markt genommen werden können.

2. Dokumentationsanforderungen

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer führt laufend eine Eingangs- und Ausgangsdokumentation durch.

Eingangsdokumentation:

Der unmittelbare Vorlieferant eines Rohstoffes/Ware ergibt sich aus dem Lieferschein oder der Rechnung jeder Anlieferung/jedes Einkaufes. Diese enthalten folgende Elemente:

Produktbezeichnung

Menge

Datum der Lieferung

Lieferschein-Nummer/Rechnungs-Nummer

Lieferantendaten

Ausgangsdokumentation:

Der unmittelbare Abnehmer einer Ware (ausgenommen Letztverbraucher) ergibt sich aus dem Lieferschein oder der Rechnung. Diese enthalten folgende Elemente:

Produktbezeichnung

Menge

Datum der Lieferung

Lieferschein-Nummer/Rechnungs-Nummer

Lieferantendaten

Vorgangsweise bei selbst erzeugten bzw. bearbeiteten Produkten:

Vom Enderzeugnis zu den Vorlieferanten:

Um in einem konkreten Fall den/die unmittelbaren Vorlieferanten benennen zu können, wird wie folgt vorgegangen:

Feststellung des Auslieferungs-/Verkaufszeitpunktes des Produktes

Feststellung des Produktionszeitpunktes

Z. B. aufgrund der Mindesthaltbarkeitsdauer oder der Loskennzeichnung des Produktes.

Feststellung der Zutaten

Aus der Rezeptur ergeben sich die betroffenen Rohstoffe.

Feststellung des betreffenden Zeitraumes

Aufgrund der Verweildauer des betroffenen Rohstoffes im Betrieb wird der Zeitraum möglicher Anlieferungen/Einkäufe für den betroffenen Rohstoff festgelegt.

Die Verweildauer ist die Zeitspanne, die ein Rohstoff im Betrieb verbringt. Dabei werden Maßnahmen, die die Verweildauer verlängern (z. B. Tiefkühlen) berücksichtigt.

Feststellung des/der unmittelbaren Vorlieferanten

Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Eingangsdokumentation die Lieferanten genannt.

Vom Rohstoff zum Abnehmer des Produktes:

Um in einem konkreten Fall den/die unmittelbaren Abnehmer (ausgenommen Letztverbraucher) benennen zu können, wird wie folgt vorgegangen:

Feststellung des Anlieferungs-/Kaufzeitpunktes des betroffenen Rohstoffes

Feststellung der Produkte, in denen der betroffene Rohstoff eingesetzt wurde.

Aus den Rezepturen ergeben sich die betroffenen Produkte.

Feststellung des Produktionszeitraumes

Z. B. aufgrund der Verweildauer des Rohstoffes im Betrieb wird auf den Zeitraum der Produktion bezüglich des betreffenden Rohstoffes rückgerechnet.

Die Verweildauer ist die Zeitspanne, die ein Rohstoff/Ware im Betrieb verbringt. Dabei werden Maßnahmen, die die Verweildauer verlängern (z. B. Tiefkühlen) berücksichtigt.

Feststellung des betreffenden Zeitraumes

Z. B. auf Grund des Mindesthaltbarkeitsdatums oder der Loskennzeichnung des Produktes wird der Zeitraum der Auslieferungen/Verkäufe des Produktes festgelegt.

Feststellung des/der unmittelbaren Abnehmer/s

Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Ausgangsdokumentation die Abnehmer genannt.

Vorgangsweise bei Handelswaren:

Um in einem konkreten Fall den unmittelbaren Vorlieferanten benennen zu können, wird wie folgt vorgegangen:

Feststellung des Auslieferungs-/Verkaufszeitpunktes

Feststellung des betroffenen Zeitraumes

Aufgrund der Verweildauer der betroffenen Ware im Betrieb wird der Zeitraum möglicher Anlieferung/Einkäufe für die betroffene Ware festgelegt.

Feststellung des/der unmittelbaren Vorlieferanten

Im festgestellten Zeitraum werden aufgrund der Eingangsdokumentation die Lieferanten genannt.