

**Ausführungshinweise zur Fischhygiene der
Bundesländer
Niedersachsen und Bremen
für die Überwachungsbehörden
zur Durchführung der amtlichen Kontrollen
der betrieblichen Eigenkontrollen**

(Stand: August 2009)



Niedersachsen

**Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft,
Verbraucherschutz und
Landesentwicklung
Calenberger Str. 2
30169 Hannover**



Bremen

**Senatorin für Arbeit, Frauen,
Gesundheit, Jugend und Soziales
Bahnhofsplatz 29
28195 Bremen**

Ausführungshinweise zur Fischhygiene der
Bundesländer Bremen und Niedersachsen
für die Überwachungsbehörden zur
Durchführung der amtlichen Kontrollen der
betrieblichen Eigenkontrollen

(Stand: August 2009)

Verfasser:
Arbeitsgruppe „Ausführungshinweise Fischhygiene“
der

Bremer Senatorin für Arbeit, Frauen,
Gesundheit, Jugend und Soziales
Bahnhofsplatz 29
28195 Bremen

und des

Niedersächsischen Ministeriums
für Ernährung, Landwirtschaft,
Verbraucherschutz und
Landesentwicklung
Calenberger Str. 2
30169 Hannover

Mitglieder der Arbeitsgruppe „Ausführungshinweise Fischhygiene“
(alphabetisch geordnet)

Frau Dr. Bartelt	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IFF) Cuxhaven, Fischkompetenzzentrum Nord (FKN)
Herr Dr. Boiselle	Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVET), Fischkompetenzzentrum Nord (FKN)
Herr Dr. Etzel	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IFF) Cuxhaven, Fischkompetenzzentrum Nord (FKN)
Herr Dr. Götz	Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVET), Grenzkontrollstelle Bremerhaven, Fischkompetenzzentrum Nord (FKN)
Herr LMK Heyken	Landkreis Aurich Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Herr Dr. Jark	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Lebensmittelüberwachung
Herr Dr. Kleiminger	Stadt Emden FD Veterinärwesen, Verbraucherschutz und Gewerberecht
Herr LMK Kopischke	Landkreis Ammerland Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
Herr LMK Kuck	Landkreis Ammerland Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
Herr Dr. Lenz	Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales Bremen
Frau Dr. Lindena	Landesuntersuchungsamt Bremen (LUA), Außenstelle Bremerhaven, Fischkompetenzzentrum Nord (FKN)
Frau Dr. Sassen	Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung
Frau Dipl.-Ing. Scheike	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Lebensmittelkontrolldienst
Herr Dr. Stede	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Institut für Fische und Fischereierzeugnisse (IFF) Cuxhaven, Fischkompetenzzentrum Nord (FKN)
Herr Dr. Velleuer	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Lebensmittelkontrolldienst
Frau Dr. Verthein	Landkreis Lüneburg FD Veterinär, Lebensmittel- und Gewerbeüberwachung

Vorschläge und Fragen zu den Ausführungshinweisen können der Arbeitsgruppe über folgende Anschrift übermittelt werden:

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit
Abteilung 2 Lebensmittelsicherheit
Postfach 39 49
26029 Oldenburg

Tel: 0441 / 57026 – 150
Fax: 0441 / 57026 – 179
E-Mail: LAVESAabteilung2@laves.niedersachsen.de

Vorwort

Die vorliegenden Ausführungshinweise sind von der gemeinsamen Arbeitsgruppe der Länder Bremen und Niedersachsen erarbeitet worden. Sie sollen als umfassende Handlungsanweisung zur Umsetzung des neuen EU-Hygienerechts berufsübergreifend für die in der Überwachung tätigen Kolleginnen und Kollegen dienen.

Die Gewährleistung der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, der Tiergesundheit, des Tierschutzes und der Pflanzengesundheit wird durch unmittelbar geltende Rechtsvorschriften der Gemeinschaft bestimmt.

Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom 28. Januar 2002 bildet die Grundlage für das Europäische Lebensmittelrecht. Dort werden der Rechtsrahmen und die Prinzipien für die Lebensmittelsicherheit festgelegt sowie neue Begrifflichkeiten wie Risikoanalyse, Vorsorgeprinzip und Verfolgbarkeit nachhaltig im EU-Recht verankert. Diese Verordnung sowie die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 stellen klar, dass die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit, die Hygiene im Betrieb und den Täuschungsschutz primär beim Lebensmittelunternehmer liegt.

Er hat die Vorgaben innerhalb der Lebensmittelkette in seinem Verantwortungsbereich in Form eines umfassenden risikobasierten Konzeptes sicherzustellen und muss dazu insbesondere Programme für die Lebensmittelsicherheit einführen und anwenden, die auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze basieren. Bei der Beurteilung des jeweiligen Einzelfalles nimmt die fachliche Einschätzung auf der Basis der im EU-Recht eingeräumten Flexibilität eine bedeutsame Rolle ein.

Den für die Überwachung zuständigen Behörden obliegt die amtliche Kontrolle der betrieblichen Eigenkontrollmaßnahmen. Nur in den Fällen, in denen der Lebensmittelunternehmer seiner Verantwortung nicht nachkommt, muss die zuständige Behörde die einschlägigen Lebensmittelbestimmungen durchsetzen.

Die Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und 882/2004 über die amtlichen Kontrollen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich legen die Grundprinzipien der amtlichen Überwachung fest. Nach Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 führen die zuständigen Behörden die amtlichen Kontrollen anhand von dokumentierten Verfahren durch. Dazu gehören Informationen über die Organisation und die Nachbereitung dieser Kontrollen mit einer entsprechenden Dokumentation.

Über die durchgeführten Kontrollen sind Berichte anzufertigen, die mindestens eine Beschreibung der angewandten Kontrollmethoden, die Ergebnisse der Kontrollen und bei Verstößen die veranlassten Gegenmaßnahmen enthalten müssen. Die Überprüfungen haben u. a. durch Inspektionen der Betriebe, die Bewertung der Eigenkontrollsysteme, einschließlich des HACCP-Verfahrens sowie der Auswertungen der von den Betrieben eingesetzten Kontrollmaßnahmen zu erfolgen. Die Verifizierung der betrieblichen Maßnahmen schließt die amtliche Probenahme ein.

Damit wird eine hohe Anforderung an die fachliche Kompetenz des beauftragten Überwachungspersonals gestellt. Dieser Anspruch lässt sich nur in Arbeitsstrukturen verwirklichen, in denen nachhaltig qualitätsgesichert gearbeitet wird.

In der Einführung qualitätssichernder Maßnahmen wird nicht nur eine formale Verpflichtung gesehen, die sich aus dem Gemeinschaftsrecht ableitet, sondern ein Instrument, das nach innen und nach außen ein erhöhtes Maß an Transparenz in die Durchführung von amtlichen Kontrollen darstellt.

Mit den vorliegenden Ausführungshinweisen soll den Gemeinschaftsanforderungen an die Durchführung von amtlichen Kontrollen in praktikabler und anwenderfreundlicher Weise nachgekommen werden.

Inhaltsverzeichnis

	Seite	
A	Gesetzliche Grundlagen	10
1.	Allgemeine Grundlagen der Lebensmittelhygiene	10
1.1	Europäische Rechtsvorschriften	10
1.2	Nationale Vorschriften	12
1.2.1	Nationale Verwaltungsvorschriften	14
B	Zulassungsverfahren	15
1.	Vorbemerkungen	15
1.1	Hinweis	15
2.	Antragstellung	15
3.	Vorprüfung des Antrags und Anforderung von ergänzenden Informationen und Unterlagen	15
4.	Zulassungsprüfung (Erstüberprüfung)	16
5.	Vergabe der Zulassungsnummer	16
6.	Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen durch die Zulassungsbehörde (Folgeüberprüfungen)	17
7.	Entzug bzw. Aussetzung der Zulassung	17
C	Laufende Durchführung der amtlichen Kontrollen in zugelassenen Betrieben	19
I.	Vorbemerkungen	19
1.	Statuserhebung der zugelassenen Betriebsstätte	19
2.	Risikobeurteilung des zugelassenen Betriebes	19
3.	Laufende Überwachung der zugelassenen Betriebe	19
II.	Durchführung der Kontrollen in zugelassenen Betrieben	20
1.	Herkunft und Eignung der Fischereierzeugnisse	20
2.	Einhaltung der Guten Hygienepraxis in Betrieben	21
2.1	Betriebshygiene	21
2.1.1	Hygienestatus der Räume, Einrichtungen und Geräte einschl. Zubehör	21
2.1.2	Betriebsumgebung	23
2.1.3	Instandhaltung, Wartung und Überwachung der Mess- und Prüfmittel	23
2.1.4	Entwässerung und Abflüsse	23
2.2	Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen	24
2.3	Temperaturüberwachung	27
2.4	Schädlingsbekämpfung	28
2.5	Abfallmanagement	29
2.6	Personalhygiene	29
2.6.1	Gesundheitlicher Status der Mitarbeiter	30

Ausführungshinweise Fischhygiene

	Seite	
2.6.2	Hygieneverhalten der Mitarbeiter	30
2.6.3	Personalschulung	31
2.7	Wasserhygiene	31
3.	Produktkontrolle	32
4.	Warenausgang	34
5.	HACCP-Verfahren	35
5.1	Einleitung	35
5.2	Die 7 Grundsätze des HACCP-Verfahrens	36
5.2.1	Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen (Gefahrenanalyse)	36
5.2.2	Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte	36
5.2.3	Festlegung von Grenzwerten für die kritischen Kontrollpunkte	36
5.2.4	Festlegung und Durchführung von Überwachungsverfahren	37
5.2.5	Festlegung von Kontrollmaßnahmen bei Abweichungen	37
5.2.6	Festlegung von Verifizierungsmaßnahmen	37
5.2.7	Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen	38
6.	Betriebliches Havariekonzept (Krisenmanagement, Rückverfolgbarkeit)	39
6.1	Produktrücknahme	39
6.2	Rückverfolgbarkeit nach Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002	40
6.3	Interne Rückverfolgbarkeit	41
D	Risikobeurteilung des Betriebes	42
1.	Vorbemerkungen	42
2.	Bewertungssystem	42
3.	Risikostufen bei Fischereierzeugnissen	45
4.	Leitfaden Risikobeurteilung	45
E	Entnahme von amtlichen Proben zur Verifizierung der betrieblichen Eigenkontrolle in Fisch verarbeitenden Betrieben einschließlich der durchzuführenden Untersuchungen im Labor	46
1.	Vorbemerkungen	46
2.	Wichtige Hinweise zur Entnahme und zum Versand von Proben	46
2.1	Einsendung	46
2.2	Einsendeformulare	46
2.3	Versand der Proben	47
3.	Entnahme von Proben zur mikrobiologischen und sonstigen Untersuchung	47
3.1	Kontrolle der Reinigung und Desinfektion an produktions- und hygienerelevanten Oberflächen mittels mikrobiologischer Verfahren	47
3.1.1	Direkte Überprüfung von Oberflächen in offenen Systemen	47
3.1.1.1	Kontrollpunkte für die direkte Überprüfung von Oberflächen	47

Ausführungshinweise Fischhygiene

	Seite	
3.1.1.2	Verfahren	48
3.1.2	Indirekte Überprüfung von Oberflächen in geschlossenen Systemen	49
3.1.3	Versand	50
3.1.4	Empfohlenes mikrobiologisches Untersuchungsspektrum	50
3.2	Stufen- und Endproduktkontrollen	51
3.2.1	Grundsätze der Probenahme	51
3.2.2	Entnahmepunkte	51
3.2.3	Probenanzahl und Probengröße	52
3.2.4	Versand	52
3.2.5	Untersuchungsspektrum bei Stufen- und Endproduktkontrollen	52
4.	Bewertung der Untersuchungsergebnisse	52
4.1	Proben zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion	52
4.2	Stufen- und Endproduktkontrollen	53
F	Einfuhruntersuchung von Fischereierzeugnissen aus Drittländern an Grenzkontrollstellen	54
1.	Vorbemerkungen	54
2.	Organoleptische Prüfung	54
3.	Laboruntersuchungen	54
4.	Stichprobenpläne	56
5.	Verdachtsfall	56
6.	Einfuhrrückstandskontrollplan	56
7.	Beurteilungsgrundsätze	56
8.	Fundstellen für weiterführende Untersuchungen	56
G	Fundstellen – Rechtsvorschriften und Empfehlungen	57
1.	Europäische Rechtsvorschriften	57
2.	Nationale Rechtsvorschriften	59
3.	Nationale Verwaltungsvorschriften	60
4.	Empfehlungen	60
H	Anlagen	62
Anl. 1	Ablauf des EG-Zulassungsverfahrens	63
Anl. 2	Antragsverfahren für die Zulassung von Betrieben	64
Anl. 3	Ablauf von Betriebsinspektionen im Zulassungsverfahren	66
Anl. 4	Zulassungsbescheid – Muster	68
Anl. 5	Überprüfung der Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen	74
Anl. 6	Betriebsspiegel	75
Anl. 7	Protokoll zur Dokumentation der Kontrollmaßnahmen durch die zuständige Überwachungsbehörde	84
Anl. 8	Modell Risikobeurteilung	86

Ausführungshinweise Fischhygiene

		Seite
Anl. 9	Leitfaden Risikobeurteilung	87
Anl. 10	Einsendeformular	102
Anl. 11	Entnahmetechnik Nass-Trockentupfverfahren (NTT-Verfahren)	103

A Gesetzliche Grundlagen

1. Allgemeine Grundlagen der Lebensmittelhygiene

1.1 Europäische Rechtsvorschriften

Seit dem 01.01.2006 gilt auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Fischereierzeugnissen das harmonisierte Recht der Europäischen Gemeinschaft.

Die Grundlage bildet die am 01.02.2002 veröffentlichte Verordnung (EG) Nr. 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 („Basisverordnung“). Sie gilt entlang der gesamten Lebensmittelkette („from fish to dish“) und legt die Grundsätze für das Handeln der verantwortlichen Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer sowie die amtliche Überwachung fest.

Einen Überblick über den Rechtsrahmen der Europäischen Gemeinschaft gibt die nachstehende Übersicht:

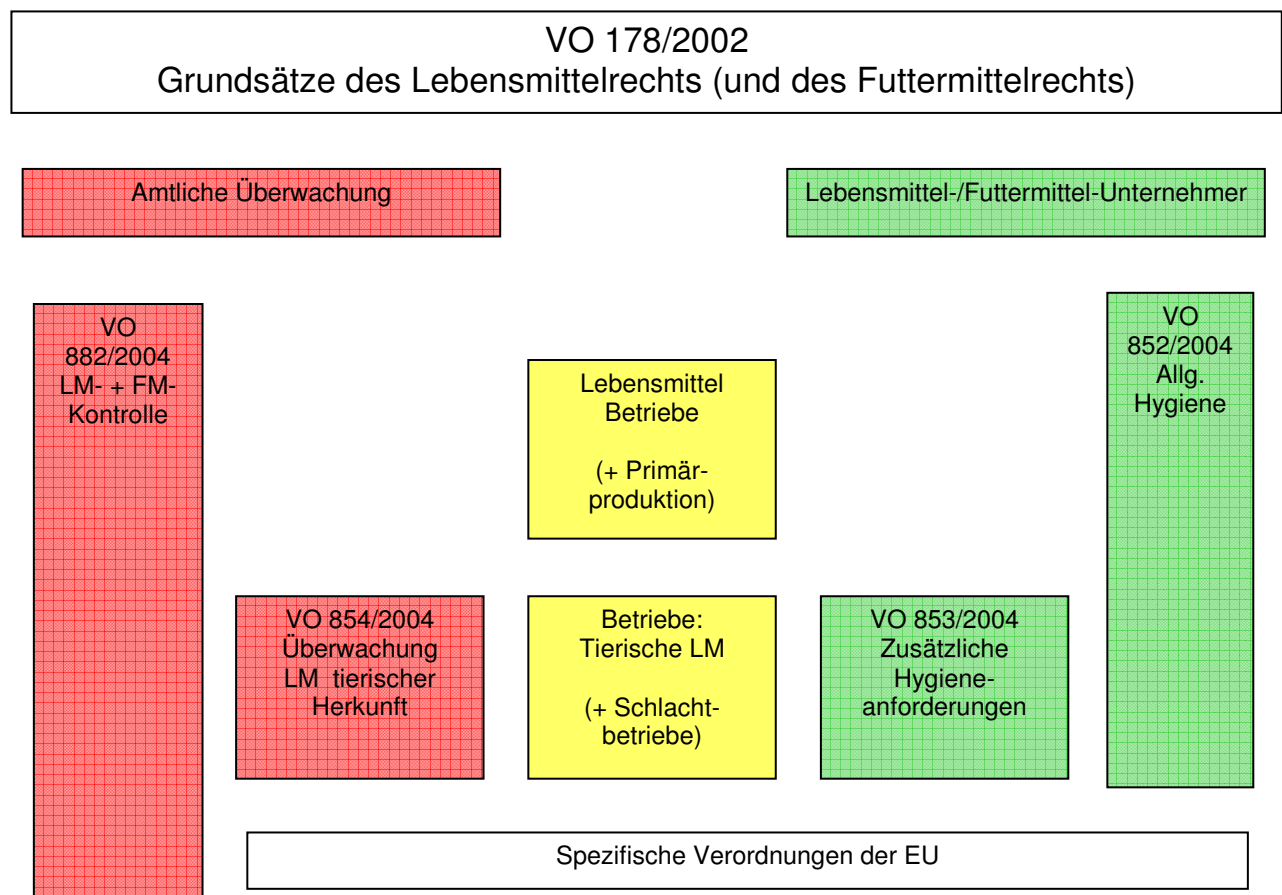


Abb. 1: Das Lebensmittelrecht der EU

Ausführungshinweise Fischhygiene

Im Zentrum der Darstellung stehen die zu kontrollierenden Lebensmittelbetriebe. Die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 beschreiben die Anforderungen, die der Lebensmittelunternehmer bezüglich der Lebensmittelhygiene einzuhalten hat. In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind die allgemeinen Hygienevorschriften sowie die Verpflichtung zur Durchführung von Eigenkontrollen niedergelegt. Diese Anforderungen werden in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durch spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ergänzt.

Die Verordnungen (EG) Nr. 882/2004 und (EG) Nr. 854/2004 richten sich an die amtliche Überwachung. In der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 werden die Anforderungen an die amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie die Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz festgelegt. Diese Verordnung beschäftigt sich mit den grundsätzlichen Aspekten der amtlichen Kontrollen und gehört nicht zum eigentlichen Hygienepaket.

Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 enthält besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Hier wird beispielsweise beschrieben, welche Prüfungen bei den amtlichen Kontrollen von Fischereierzeugnissen im Detail durchgeführt werden müssen. Des Weiteren werden die Aufgaben der zuständigen Behörden einschließlich des Zulassungs- und Registrierungsverfahrens definiert.

Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ist somit das „Gegenstück“ zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004, die direkt an den Lebensmittelunternehmer gerichtet ist. Die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, 853/2004 und 854/2004 bilden das so genannte „Hygienepaket“ des EU-Lebensmittelrechts. Andere Aspekte der Lebensmittelkontrolle werden jeweils über Spezialverordnungen der EU geregelt.

Zur Unterstützung aller an der Lebensmittelkette beteiligten Akteure wurden von der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz der Europäischen Kommission (GD SANCO) mittlerweile diverse Leitfäden erstellt, u. a. auch zu den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004. Sie sollen dazu dienen, die Verordnungen besser zu verstehen und sie ordnungsgemäß und einheitlich in der Europäischen Gemeinschaft anzuwenden.

Auf den mittlerweile auch in deutscher Sprache vorliegenden Leitfäden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelbetrieben vom 16. November 2005 wird ebenfalls hingewiesen.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Zu den genannten Verordnungen sind inzwischen verschiedene Durchführungsvorschriften verabschiedet worden.

Tab. 1: Übersicht der wichtigsten Durchführungsvorschriften

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005	Über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
Verordnung (EG) Nr. 2074/2005	Zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und 882/2004 vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und 854/2004
Verordnung (EG) Nr. 2076/2005	Zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, 854/2004 und 882/2004 sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und 854/2004

Die Aufstellung zeigt die wichtigsten Durchführungsvorschriften zum Hygienepaket. Die gesamte Übersicht der derzeit aktuellen Rechtsvorschriften zum Thema ist in der Fundstellenliste in Kapitel G zu finden.

Besonders hingewiesen wird auf die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, die zum 01.01.2006 in Kraft getreten ist. Sie ist begründet in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, in der verlangt wird, dass Lebensmittelunternehmer mikrobiologische Kriterien einhalten müssen.

Für die aufgeführten unterschiedlichen Produktgruppen sind mikrobiologische Kriterien festgelegt. Wie die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist auch die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 an den Lebensmittelunternehmer gerichtet. Die in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 geregelten Lebensmittelsicherheitskriterien dürften im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung nicht in der gleichen Weise wie sonst im Lebensmittelrecht geregelte, herkömmliche Grenzwerte angewendet werden.

Lebensmittel, die die in Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 geregelten Lebensmittelsicherheitskriterien nicht einhalten, sind vom Lebensmittelunternehmer nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zu behandeln; bei der amtlichen Lebensmittelüberwachung können sie jedoch nicht generell als „nicht sichere“ Lebensmittel im Sinne des Artikels 14 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingeordnet werden. Vielmehr ist seitens der amtlichen Überwachung am Maßstab des Artikels 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 im Einzelfall zu überprüfen, ob das in Frage stehende Lebensmittel sicher ist.

1. 2 Nationale Vorschriften

Zusätzlich zu den EU-weit geltenden Vorschriften gibt es nationale Vorschriften.

Das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) fasst das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) und das Futtermittelgesetz zusammen. Es enthält die bestehenden Bestimmungen soweit diese nicht in EG-Verordnungen bereits geregelt sind.

Um das EG-Lebensmittelhygienerecht national umzusetzen, wurde eine „Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“ erlassen. Bei dieser Verordnung handelt es sich um eine so genannte „Mantel“- oder „Artikelverordnung“. Dabei können mehrere in einem Sachzusammenhang stehende

Ausführungshinweise Fischhygiene

Verordnungen und Verordnungsänderungen miteinander verknüpft und in einem Rechtsetzungsakt beschlossen werden.

Die Verordnung umfasst fünf eigenständige Verordnungen, die Änderung von siebzehn Verordnungen und die Aufhebung von zwölf Verordnungen im Bereich der Lebensmittelhygiene oder mit Bezug zur Lebensmittelhygiene.

Bei den neuen Verordnungen handelt es sich im Einzelnen um Folgende:

- Artikel 1** Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung)
- Artikel 2** Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung)
- Artikel 3** Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung)
- Artikel 4** Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern
- Artikel 5** Verordnung über die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr und Durchfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern sowie über die Einfuhr sonstiger Lebensmittel aus Drittländern (Lebensmitteleinfuhr-Verordnung)

In der Lebensmittelhygiene-Verordnung werden allgemeine Hygieneanforderungen, wie z.B. die Anwendung von Grundsätzen nach HACCP sowie Schulungen und notwendige Fachkenntnisse der Beschäftigten beschrieben. Des Weiteren finden sich dort Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse.

Die tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung beschreibt unter anderem die Bedingungen für die Zulassung von Betrieben sowie die Anforderungen an den Einzelhandel und an Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs.

In der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung werden die Aufgaben der Grenzkontrollstellen und die Anforderungen an die Einfuhr sowie die dazugehörigen Untersuchungen definiert.

Zu den Verordnungen, die aufgehoben wurden, zählen unter anderem die Fischhygiene-Verordnung und die Lebensmittelhygiene-Verordnung.

1.2.1 Nationale Verwaltungsvorschriften

Um eine einheitliche Rechtsanwendung bei der amtlichen Überwachung in Deutschland zu gewährleisten, wurden verschiedene Allgemeine Verwaltungsvorschriften (AVV) erlassen. In der nachfolgenden Tabelle sind einige dargestellt.

Tab. 2: Auswahl an allgemeinen Verwaltungsvorschriften

AVV Rahmenüberwachung (AVV RÜb)	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften
AVV Datenübermittlung (AVV DÜb)	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung
AVV Schnellwarnsystem (AVV SWS)	Allgemeine Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel sowie für Meldungen über Futtermittel
AVV Lebensmittelhygiene (AVV LmH)	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis

Die AVV RÜb gibt den für den Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung zuständigen Ländern den Rahmen für die Durchführung der amtlichen Kontrollen vor.

Mit der AVV DÜb wird die Struktur der elektronischen Datenübermittlung aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung an das BVL festgelegt.

Die AVV SWS soll die einheitliche Anwendung des Schnellwarnsystems sicherstellen.

Die AVV LmH hat die bisherigen Allgemeinen Verwaltungsvorschriften Fleischhygiene und Lebensmittelhygiene abgelöst. In der AVV werden Aspekte der Lebensmittelhygiene, wie z.B. Anforderungen an die Zulassung von Betrieben und Auslegungshinweise zu den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 dargelegt.

B Zulassungsverfahren

1. Vorbemerkungen

In der Bundesrepublik Deutschland sind verschiedene administrative Bereiche in unterschiedlicher Weise am Zulassungsgeschehen beteiligt. Aufgrund des föderativen Aufbaus sind die Bundesländer für die Zulassung der jeweiligen Betriebsstätten einschließlich der Vergabe der Zulassungsnummern verantwortlich.

Die jeweils zuständigen Zulassungsbehörden (ZUB) informieren das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) über die Vergabe der Zulassungsnummer. Durch das BVL erfolgt die Veröffentlichung im Bundesanzeiger.

Das Zulassungsverfahren für zulassungspflichtige Betriebe verläuft nach einem festgelegten Schema (**Anlage 1**).

1.1 Hinweis

Bei der Erteilung von Genehmigungen nach dem Gesetz zum Schutz vor schädlichen Umwelteinwirkungen durch Luftverunreinigungen, Geräusche, Erschütterungen und ähnliche Vorgänge (§ 10 Abs. 5 Bundes-Immissionsschutzgesetz – BImSchG) ist die Zulassungsbehörde im Sinne des Lebensmittelrechts rechtzeitig zu beteiligen.

Das Gewerbeaufsichtsamt und die ZUB stimmen sich unter Beteiligung der kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde über die Zulassungsinhalte ab.

Bei Bauvorhaben, die keiner Genehmigung nach BImSchG bedürfen, ist ferner die vor Ort zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde durch das Bauamt anzuhören. Sofern die Vorhaben auch zulassungspflichtige Betriebe betreffen, sollte die ZUB frühzeitig informiert werden.

2. Antragstellung

Ein Antrag auf Zulassung ist zunächst formlos schriftlich bei der Zulassungsbehörde (ZUB) zu stellen. Dort wird nach Eingang eine Eingangsbestätigung in schriftlicher Form erstellt, die dem Antragsteller zusammen mit Hinweisen auf ggf. weitere erforderliche Unterlagen zugeleitet wird.

3. Vorprüfung des Antrags und Anforderung von ergänzenden Informationen und Unterlagen

Die Zulassungsbehörde nimmt in enger Abstimmung mit der jeweils für die laufende Überwachung des Betriebes zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde eine Vorprüfung vor und legt die weitere Vorgehensweise (Umfang der Antragsunterlagen, Abstimmung notwendiger Besichtigungstermine usw.) mit allen Beteiligten fest.

Im Rahmen der Vorprüfung weist die Zulassungsbehörde den Antragsteller in Form einer Beratung auf die Notwendigkeit einer genauen Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen der Europäischen Union vor und nach der Erteilung der Zulassung hin. Durch die Durchführung einer Vorprüfung sollen bereits vor der Zulassungsüberprüfung vor Ort offene Fragen bürgernah beantwortet werden.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Nach der Vorprüfung werden alle für die Zulassung notwendigen Unterlagen und Informationen (**Anlage 2**) in zweifacher Ausfertigung vom Antragsteller angefertigt. Eine Ausfertigung der vollständig vom Antragsteller zusammengestellten Unterlagen erhält die ZUB vor Durchführung der eigentlichen Zulassungsüberprüfung. Die zweite Ausfertigung verbleibt bei der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde (VLMÜ).

4. Zulassungsprüfung (Erstüberprüfung)

An der Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen nehmen der Antragsteller, die VLMÜ und die für die Erteilung der Zulassung zuständige Behörde ggf. in Begleitung eines Sachverständigen des zuständigen Untersuchungsamtes teil. Die Überprüfung umfasst die Abschnitte gemäß **Anlage 3**.

Im Rahmen der Besichtigung an Ort und Stelle werden sowohl mit der Geschäftsleitung als auch mit den Mitarbeitern der Produktion Gespräche über die Zulassungsvoraussetzungen geführt. Der Lebensmittelunternehmer hat den Nachweis zu erbringen, dass der Betrieb die einschlägigen rechtlichen Anforderungen erfüllt.

Nach Durchführung der Besichtigung vor Ort erfolgt zunächst eine mündliche Einschätzung über die Zulassungsfähigkeit. Auf ggf. vorhandene Mängel wird der Betreiber der Betriebsstätte sofort mündlich hingewiesen. Ist im Anschluss an die Besichtigung zweifelsfrei erkennbar, dass der Betrieb uneingeschränkt zulassungsfähig ist, wird die Entscheidung über die Zulassung direkt vor Ort getroffen. Ist dies nicht der Fall, wird erst nachdem das Ergebnis der Besichtigung in Form eines Vermerkes durch die Zulassungsbehörde niedergeschrieben wurde, über die Zulassung des Betriebes entschieden.

Die Zulassung erfolgt durch schriftlichen Bescheid (**Anlage 4**).

Eine Durchschrift des Zulassungsbescheides wird der VLMÜ zugeleitet.

Varianten der Zulassung (gem. Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004:

- Sind alle Anforderungen hinsichtlich des Lebensmittelrechts erfüllt, wird eine unbefristete Zulassung erteilt.
- Unter der Voraussetzung, dass alle Anforderungen hinsichtlich der Infrastruktur und der Ausrüstung erfüllt sind, kann die zuständige Zulassungsbehörde eine bedingte Zulassung erteilen. Diese gilt für drei Monate.
- Wenn alle Anforderungen zur Zulassung erfüllt sind, wird bei einer erneuten Überprüfung nach drei Monaten durch die zuständige Behörde die endgültige Zulassung erteilt.
- Werden deutliche Fortschritte festgestellt, sind jedoch noch nicht alle Anforderungen erfüllt, kann die zuständige Behörde die bedingte Zulassung verlängern. Die Geltungsdauer der bedingten Zulassung darf sechs Monate nicht überschreiten.

5. Vergabe der Zulassungsnummer

Nach erfolgter Zulassung, auch der bedingten Zulassung, wird von der ZUB eine Zulassungsnummer vergeben. Die Zulassungsnummer wird in schriftlicher Form dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), das für die Veröffentlichung der Zulassungsnummern zuständig ist, mitgeteilt und von diesem im Bundesanzeiger veröffentlicht. Die Zulassungsnummer ist Bestandteil des Identitätskennzeichens (s. Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Ausführungshinweise Fischhygiene

Erst nach Erteilung der Zulassung bzw. der bedingten Zulassung kann der Betrieb mit dem Inverkehrbringen seiner Produkte innerhalb des Europäischen Binnenmarktes beginnen.

6. Überprüfung der Zulassungsvoraussetzungen durch die Zulassungsbehörde (Folgeüberprüfungen)

Folgeüberprüfungen durch die Zulassungsbehörde werden grundsätzlich betriebsabhängig gem. Artikel 31 i. V. m. Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 auf der Basis der durchgeführten Risikobeurteilung mit einem zeitlichen Abstand durchgeführt. Eine Folgeüberprüfung wird in Abstimmung mit und unter Beteiligung der zuständigen VLMÜ durchgeführt. Von der ZUB wird ein Ergebnisvermerk erstellt, der der VLMÜ zugeleitet wird (**Anlage 5**).

Die regelmäßigen Überprüfungen bezüglich der Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen obliegen der zuständigen VLMÜ. Mitteilungen über Mängelbeseitigungen sowie Informationen über zulassungsrelevante Tatbestände, die nicht kurz- bis mittelfristig auf Anordnung der VLMÜ abgestellt werden können, sind der ZUB mitzuteilen.

7. Entzug bzw. Aussetzung der Zulassung

Wenn von der VLMÜ oder der ZUB festgestellte zulassungsrelevante Mängel vom Lebensmittelunternehmer nicht in einem angemessenen Zeitraum wirksam und dauerhaft beseitigt werden, kann die Zulassung ausgesetzt oder entzogen werden.

Die folgende Tabelle zeigt eine Übersicht über die Rechtsgrundlagen, Voraussetzungen und Begrifflichkeiten für die Aussetzung und den Entzug der Zulassung.

Tab. 3: Entzug und Aussetzung der Zulassung

Verfahren	Rechtsgrundlage	Voraussetzungen
Entzug der Zulassung	Art. 31 Abs. 2 Buchst. e, Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004	1.a. ernsthafte Mängel, d.h. (1) mindestens (!) eine Zulassungsvoraussetzung liegt nicht vor und (2) es ist nicht vertretbar, dass der Betrieb ohne Abstellung des Mangels oder eine Verringerung auf ein noch vertretbares Maß weiter zulassungspflichtig tätig ist oder 1.b. wiederholte behördlich angeordnete Stilllegung der Erzeugung und 2. der Lebensmittelunternehmer ist nicht in der Lage, hinsichtlich der künftigen Erzeugung angemessene Garantien zu bieten, d.h. eine dauerhafte Behebung der Mängel oder eine Verringerung auf ein noch vertretbares Maß ist innerhalb einer vertretbaren Frist nicht zu erwarten

Ausführungshinweise Fischhygiene

Aussetzung der Zulassung	Art. 31 Abs. 2 Buchst. e, Satz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004	<p>1. ernsthafte Mängel d.h.</p> <p>(1) mindestens (!) eine Zulassungsvoraussetzung liegt nicht vor und</p> <p>(2) es ist nicht vertretbar, dass der Betrieb ohne Abstellung des Mangels oder eine Verringerung auf ein noch vertretbares Maß weiter zulassungspflichtig tätig ist und</p> <p>2. der Lebensmittelunternehmer kann die Gewähr geben, dass die Mängel innerhalb einer vertretbaren Frist behoben oder auf ein noch vertretbares Maß verringert werden</p>
Rücknahme, Widerruf	§§ 48, 49 VwVfG	Finden keine direkte Anwendung, weil die EG-Regelung eine vorrangige Spezialregelung darstellt

C Laufende Durchführung der amtlichen Kontrollen in zugelassenen Betrieben

I. Vorbemerkungen

Die örtlich zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde ist für die laufende amtliche Routineüberwachung sowie für eine regelmäßig durchzuführende Risikobeurteilung gemäß § 6 i. V. mit Anlage 2 der AVV RÜb zur Festlegung der Kontrollfrequenz verantwortlich.

1. Stuserhebung der zugelassenen Betriebsstätte

Nach erfolgter Zulassung ist eine jährliche Aktualisierung des Betriebsspiegels durch den Lebensmittelunternehmer gem. Artikel 6, Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vorzunehmen. Auf die **Anlage 6** im Anhang wird verwiesen. Informationen über zulassungsrelevante Sachverhalte sind vom Lebensmittelunternehmer der Zulassungsbehörde zeitnah zuzuleiten, um den Informationsfluss zwischen Betrieb und Behörde zu gewährleisten.

2. Risikobeurteilung des zugelassenen Betriebes

Eine Risikobeurteilung erfolgt regelmäßig und ist nach einem festgelegten Schema (s. Kapitel D) durchzuführen. Sie dient der Festlegung der Kontrollfrequenzen für die Überwachungsbehörden.

3. Laufende Überwachung der zugelassenen Betriebe

Zentrales Element der amtlichen Überwachung ist die Überprüfung der betrieblichen Eigenkontrollen. Der Prüfumfang beinhaltet die folgenden sechs Bereiche:

1. Herkunft und Eignung der Fischereierzeugnisse
2. Einhaltung der Guten Hygienepraxis in Betrieben
3. Produktkontrolle
4. Warenausgang
5. HACCP-Verfahren
6. Betriebliches Havariekonzept

Die einzelnen Bereiche werden im Folgenden genauer beschrieben.

Für die Überprüfung von technischen Anlagen stehen den Zulassungsbehörden und den zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden **technische Sachverständige**¹ zur Verfügung.

¹ In Niedersachsen: technische Sachverständige des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES; in Oldenburg)

II. Durchführung der Kontrollen in zugelassenen Betrieben

1. Herkunft und Eignung der Fischereierzeugnisse

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde überprüft die betrieblichen Eigenkontrollen bezüglich:

- Nachweisen zur Herkunft und Eignung der Fische, Weichtiere und Krebstiere für die Herstellung von Fischereierzeugnissen
- Nachweisen zum Wareneinkauf, zur Warenannahme und Rohstoffkontrolle bei Fischen, Weichtieren und Krebstieren
- Prüfung der Fische, Weichtiere und Krebstiere (ggf. auch Nachweise) auf:
 - Rückstände verbotener oder nicht zugelassener Stoffe
 - sonstige Rückstände und Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen oder Werte dieser Stoffe überschreiten
- Prüfung der Fische, Weichtiere und Krebstiere auf:
 - organoleptische Beschaffenheit
 - Temperatur
 - sonstige Beurteilungsmerkmale, wie z. B. chemische Parameter

Die zuständige Behörde prüft ferner, ob die Rohwarenspezifikationen des Betriebes im Rahmen der Eigenkontrolle durch interne Maßnahmen wirksam und dauerhaft eingehalten werden und den gesetzlichen Normen entsprechen. Bei der Eingangskontrolle ist auch zu überprüfen, ob die betrieblichen Kontrollen zur Sicherstellung einer ausreichenden Fahrzeughygiene und Personalhygiene des Fahrers ordnungsgemäß durchgeführt werden.

Alle amtlichen Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Eingangskontrolle sind zu dokumentieren. Im Falle von Mängeln sind diese detailliert zu beschreiben und unverzüglich Maßnahmen zu deren Beseitigung anzuordnen.

2. Einhaltung der Guten Hygienepraxis in Betrieben

2.1 Betriebshygiene

Die Anforderungen an die Betriebshygiene sind in den Kapiteln 1 und 2 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegt.

2.1.1 Hygienezustand der Räume, Einrichtungen und Geräte einschl. Zubehör

Konstruktion und Auslegung von Lebensmittelbetrieben sollten, genau wie die Organisation von Betrieb und Produktion, allgemeingültigen Grundprinzipien folgen. Die Beurteilung eines Betriebes durch die Überwachungsbehörden richtet sich überwiegend nach dem Grad der Konformität mit diesen Anforderungen.

Bezüglich der Lebensmittelsicherheit ist es unabdingbar, dass alle Gefahrenmomente durch eine hygienegerechte Konstruktion und Ausführung der Produktionsstätte, eine geeignete Lage und eine zweckdienliche Ausrüstung wirksam unter Kontrolle gehalten werden.

Insbesondere sollten folgende Eigenschaften gewährleistet sein:

- Kontaminationen, insbesondere durch Eintrag oder Verschleppung von Keimen (Kreuzkontamination), werden so weit wie möglich verhindert.
- Planung und Gestaltung eines Betriebes erlauben eine sachgerechte Reinigung und Desinfektion sowie eine sachgerechte Wartung und Instandhaltung.
- Oberflächen und Materialien dürfen im bestimmungsgemäßen Einsatz die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen, sollen ausreichend widerstandsfähig, leicht zu reinigen und instand zu halten sein.
- Erforderlichenfalls sollen geeignete Anlagen zur Kontrolle und Aufrechterhaltung der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit installiert sein.
- Es muss ein effektiver Schutz gegen das Eindringen und die Besiedelung mit Schädlingen und unerwünschten Tieren vorhanden sein.

Der Betrieb muss einen Materialfluss aufweisen, der daraufhin ausgelegt ist, Quellen möglicher Verschmutzung zu vermeiden, Verzögerungen im Produktionsfluss, die zu Qualitätseinbußen führen könnten, zu minimieren und Kreuzkontaminationen zwischen Endprodukt und Ausgangsmaterialien zu verhindern.

Da frische Fischereierzeugnisse leicht verderbliche Lebensmittel sind, sollten sie sorgfältig behandelt und ohne vermeidbare Verzögerung gekühlt werden. Ein Betrieb muss daher für die rasche Verarbeitung und adäquate Kühlung der Fische und Erzeugnisse geeignet sein.

Bei der Auslegung und Konstruktion einer Betriebsstätte einschließlich der technischen Ausstattung sollten folgende Punkte berücksichtigt werden:

- einfache Reinigung und Desinfektion
- Vermeidung von Kontaminationen
- ausreichende Ausleuchtung aller Produktionsflächen

Sämtliche Flächen (Wände, Böden, Ausrüstungen) sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Die Reinigung und Desinfektion muss leicht möglich sein. Es ist wichtig, dass die Flächen aus glatten, abriebfesten, Wasser abstoßenden, korrosionsfesten und nichttoxischen Materialien bestehen.

Die Böden sollten so konstruiert sein, dass das Wasser gut abfließen und in geruchs- und schadnagersichere und abgedeckte Abflüsse geleitet werden kann.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Durch die entsprechende Verarbeitung von Decken und Deckenstrukturen muss die Ansammlung von Schmutz vermieden werden. Kondensation, Schimmelbefall und das unerwünschte Ablösen von Teilchen müssen minimiert werden.

Fenster und andere Öffnungen müssen einfach zu reinigen und so konstruiert sein, dass sich dort kein Schmutz ansammeln kann. Falls das Öffnen der Fenster möglich ist, müssen sie mit abnehmbaren und leicht zu reinigenden Insektengittern versehen sein. Wenn notwendig, sind die Fenster zu verschließen und gegen nicht autorisiertes Öffnen zu sichern.

Türen müssen eine glatte, Wasser abweisende Oberfläche haben und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls auch zu desinfizieren sein.

Die Farbgebung aller o. g. Bereiche sollte so gewählt werden, dass Verschmutzungen leicht zu erkennen sind.

Um eine ordnungsgemäße Lebensmittelhygiene zu gewährleisten, ist der Einbau eines angemessenen Hygienebereichs (z.B. Hygieneschleuse) unentbehrlich. Dies wird in Anlage 1.1, Anforderungen an Räume (1.1) der AVV Lebensmittelhygiene erläutert.

Einrichtungen und Geräte einschl. Zubehör sind im Betrieb so zu platzieren, dass eine einwandfreie Reinigung und Instandhaltung ohne Behinderung gewährleistet ist. Bei Bedarf sollten die Einrichtungen für Reinigungszwecke leicht zerlegbar oder beweglich sein. Die Konstruktion sollte Hygienemaßnahmen möglichst weitgehend unterstützen und eine einfache Erfolgskontrolle ermöglichen.

Technische Anlagen, Werkzeuge und Zubehör sollten einwandfrei funktionieren.

Geräte und Ausrüstungen innerhalb eines Lebensmittelbetriebs müssen aus widerstandsfähigen Materialien einwandfrei hergestellt sein. Sie sollten leicht instand zu halten sein und die Reinigung und erforderlichenfalls die Desinfektion müssen einfach durchgeführt werden können.

Für eine angemessene Belüftung ist entweder durch Frischluftzufuhr oder passive Belüftung (Belüftungssysteme) zu sorgen. Dabei ist zu gewährleisten, dass die Kontamination der Lebensmittel durch die Luft, z.B. durch Aerosole oder Kondenswasser, vermieden wird und angemessene Raumtemperaturen eingehalten werden. Die Belüftung muss Gerüche, welche die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können, entfernen und die Luftfeuchtigkeit auf einem ausreichend niedrigen Niveau halten. Die Luftführung sollte so konstruiert und ausgeführt sein, dass der Luftfluss nicht von kontaminierten Flächen zu hygienisch höherwertigen Flächen läuft. Die Belüftungsanlagen sollten einwandfrei instand gehalten sein und falls notwendig, insbesondere bei der Kombination mit Kühlanlagen, auch einfach gereinigt werden können.

Es ist erforderlich, dass in den Produktionsbereichen angemessenes natürliches oder künstliches Licht vorhanden ist, dessen Lichtstärke der durchzuführenden Tätigkeit entspricht und dessen Farbe nicht irreführend ist. Leuchten müssen mit einem Schutz versehen werden, der verhindert, dass mögliche Bruchstücke die Lebensmittel verunreinigen.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- die allgemeine optische Sauberkeit und Ordnung,
- den geordneten Betriebsfluss,
- die Trennung der Räume und Geräte in reine und unreine Seite,
- die Be- und Entlüftung, Entfeuchtung,
- die Auslegung der Betriebsstätte in Bezug auf eine hygienische Be- und Verarbeitung der Lebensmittel.

2.1.2 Betriebsumgebung

Mögliche Quellen von Verschmutzungen sollten bei der Festlegung der Lage von Produktionsstätten bedacht werden. Insbesondere sollten Lebensmittelbetriebe nicht in der Nachbarschaft von umweltverschmutzten Flächen und Gebieten, in denen starke industrielle Aktivitäten herrschen, die eine Gefahr für die Lebensmittel darstellen können, angesiedelt werden. Flächen, die regelmäßig überflutet werden, Gebiete, in denen mit Schädnerbefall zu rechnen ist, und Flächen, wo Abfälle sowohl flüssiger als auch fester Art nicht effektiv entfernt werden können, sind nicht geeignet.

Das Betriebsumfeld ist übersichtlich und sauber zu halten. Durch die Lagerung von Verpackungsmaterial, Abfallstoffen, Geräten etc. sowie den Bewuchs und die Bodenbeschaffenheit im Umfeld dürfen keine Versteckmöglichkeiten oder Anziehungspunkte für Schädner, Insekten oder andere unerwünschte Tiere geschaffen werden.

2.1.3 Instandhaltung, Wartung und Überwachung der Mess- und Prüfmittel

Die Bausubstanz, Einrichtungen, Anlagen, Geräte einschließlich des Abwassersystems müssen in einem guten, funktionsbereiten Zustand gehalten werden. Dies gilt auch für Mess- und Prüfmittel.

Es sollten Verfahren (Instandhaltungs- u. Wartungspläne) vorliegen, mit deren Hilfe die Wartung, Reparatur sowie Einstellung und ggf. Kalibrierung von Anlagen und Geräten organisiert wird. Zur laufenden Feststellung des Zustandes und der Reparaturbedürftigkeit haben sich so genannte „Housekeeping – Protokolle“ bewährt, die bei regelmäßigen Rundgängen erstellt und abgearbeitet werden. Hier sollten neben dem Umfang die zeitlichen Abstände der Durchführung, die verantwortlichen Personen und ggf. Prioritäten in der Abarbeitung festgelegt und dokumentiert sein.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- das Vorhandensein von Instandhaltungs- und Wartungsplänen,
- das Vorliegen von „Housekeeping-Protokollen“,
- die Überwachung der Mess- und Prüfmittel.

2.1.4 Entwässerung und Abflüsse

Die Betriebe müssen über ein hygienisch einwandfrei arbeitendes System zum Sammeln und Ableiten von Abwässern verfügen. Abwässer aller Art stellen eine ernst zu nehmende Kontaminationsquelle (u. a. mit *Listeria monocytogenes*) dar. Die Kontamination von Produkten, insbesondere durch Spritzwasser, Kondenswasser oder Aerosole, ist daher soweit wie technisch möglich zu vermeiden.

Abwässer entstehen insbesondere beim Reinigen von Gebäudeteilen, Anlagen und Geräten, bei der Be- und Verarbeitung von Fischereierzeugnissen, im Rahmen der Personalhygiene und in sanitären Einrichtungen. Zur Vermeidung von Kontaminationen sind die Abwässer möglichst am Ort des Entstehens in geschlossenen Leitungen abzuführen.

Insbesondere ist wichtig, dass:

- Behälter ohne Nachhilfe vollständig leer laufen (Böden mit Gefälle, Abfluss an der tiefsten Stelle),
- auf den Böden das Wasser leicht ablaufen kann (Neigung zum Abfluss, Hohlkehlen),
- Wasser aus Maschinen, Absorbieren von Kälteanlagen, von Bearbeitungstischen usw. nicht über den Boden abgeleitet wird.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Das Abwassersystem darf nicht zu einer Kontaminationsquelle für den Betrieb werden. Die Abflüsse müssen rückstausicher, schadnagerfest und mit wirksamen Geruchsverschlüssen versehen sein.

Bei Neubauten sind Abwasserleitungen aus den Produktionsbereichen fernzuhalten. Das Abwassersystem muss in seiner Kapazität dem Betrieb angemessen sein.

Abwassersysteme müssen insbesondere im Bereich der Abflüsse regelmäßig in kurzen Abständen gereinigt und desinfiziert werden. Diese Arbeiten müssen daher leicht durchzuführen sein. So genannte Schlitzrinnen haben sich in der Praxis nicht bewährt, da sie fast nur mit Hochdruckreinigern unter erheblicher Aerosolbildung gereinigt werden können. Die Lage der Abflüsse, der Leitungsverlauf sowie die Anschlüsse an das Kanalnetz sind in einer entsprechenden Dokumentation festzuhalten.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- Art und Zustand der Abflüsse,
- die Dokumentation des Abwassersystems.

2.2 Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

Die Reinigung und Desinfektion von Betrieben einschl. aller Räume, Ausrüstungsgegenstände und Geräte ist in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgeschrieben. Dort wird verlangt, dass alles so häufig gereinigt und bei Bedarf desinfiziert wird, dass kein Kontaminationsrisiko entsteht. Die Beschaffenheit und Installation aller Gerätschaften muss eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion auch praktisch ermöglichen.

Insofern muss der Betrieb folgende Maßnahmen sicherstellen:

Erstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes

- Was muss gereinigt und desinfiziert werden?
- Wann muss dies geschehen?
- Womit wird die Maßnahme durchgeführt (Mittel/Geräte)?
- Wie wird gereinigt (detaillierte Arbeitsanweisung!)?
- Wo wird gereinigt und desinfiziert?
- Wer ist für die Erstellung und Durchführung verantwortlich?
- Gültigkeit Ab wann gelten die innerbetrieblichen Maßnahmen?

Die Reinigungs- und Desinfektionspläne enthalten eine Auflistung und genaue Beschreibung der Arbeitsgänge einschl. der Sicherheitsbestimmungen für das Personal und der Anweisung für die Herstellung von Gebrauchslösungen sowie der Einwirkzeiten und Wassertemperaturen.

Beispielhaft wird auf die nachfolgende Reinigungs- und Desinfektionsanweisung hingewiesen.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Tab. 4: Anweisung zur Reinigung und Desinfektion – Beispiele

Vorgang	Beschreibung
Vorreinigung	Vorbereitung der Flächen und Ausrüstung <ul style="list-style-type: none"> • Entfernung von Produktresten • Zerlegung von Geräten • Schutz empfindlicher Anlagenteile
Vorspülen	sorgfältiges Spülen mit warmem Wasser, 50-60°C, kein Druck)
Reinigung	vollständige physikalische Entfernung sichtbarer Verschmutzungen bis zu einer optisch sauberen Oberfläche <ul style="list-style-type: none"> • Arten von Reinigungsmitteln (RM): <ul style="list-style-type: none"> ○ alkalische RM bei fett- und eiweißhaltigen Verunreinigungen ○ saure RM bei mineralischen Ablagerungen (z.B. Kalk) ○ neutrale RM: bei empfindlichen Oberflächen oder Geräten • Faustregel: 4 Arbeitstage alkalisch und 1 Arbeitstag sauer reinigen • Wände sind immer von unten nach oben einzuschäumen und von oben nach unten abzuspülen!
Spülen	Spülen mit Trinkwasser oder sauberem Wasser
Desinfektion	Anwendung von Chemikalien und/oder Dampf zur Inaktivierung und Reduzierung von Mikroorganismen auf Oberflächen <ul style="list-style-type: none"> • Quarternäre Ammoniumverbindungen sind wirksam gegen <i>Listeria monocytogenes</i> auf Oberflächen • Desinfektionsmittel, die Peressigsäure und Peroktansäure enthalten, sind gegen Biofilm, der <i>Listeria monocytogenes</i> enthält, wirksam • ein regelmäßiger Wechsel von unterschiedlichen Desinfektionsmitteln (z.B. Chlorverbindungen/ Iodophore) kann eine größere Effektivität bewirken • Wirksamkeit nur nach guter Reinigung • Gebrauch von Dampf wirkungsvoll bei schwer zu reinigender Ausrüstung (Oberflächentemperatur muss 71 °C erreichen!)
Lagerung	Gereinigte und desinfizierte Ausrüstungsgegenstände und Behälter sind so zu lagern, dass eine nachträgliche Kontamination verhindert wird.
Reinigungskontrolle	Nach dem Abtrocknen erfolgt eine optische Kontrolle des Reinigungserfolgs.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Ferner werden **beispielhaft** folgende Häufigkeiten für die Reinigung und Desinfektion empfohlen.

Tab. 5: Häufigkeiten für die Reinigung und Desinfektion - Beispiele

Bereich	Häufigkeiten und Hinweise
Oberflächen, die Lebensmittel berühren	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigung am Ende des Betriebstages • Reinigung u. Desinfektion alle 4 Stunden während der Herstellung von erhitzten, verzehrsfertigen Fischereierzeugnissen • Desinfektion vor Betriebsbeginn
Abflüsse	<ul style="list-style-type: none"> • Tägliche Reinigung • Keinen Hochdruckreiniger einsetzen (Aerosol kontaminiert Umgebung)
Fußböden	<ul style="list-style-type: none"> • Tägliche Reinigung • Tipp: Auf den sauberen und trockenen Fußboden kann zur Hemmung von <i>Listeria monocytogenes</i> Zitronensäurepulver aufgebracht werden!
Fußdesinfektionswannen	<ul style="list-style-type: none"> • täglich • Tipp: Fußwannen können zu einer Kontaminationsquelle werden, wenn sie nicht gewartet werden. • Die Desinfektionsmittellösung sollte folgende Konzentration aufweisen: 200 ppm Iodophore, 400 - 800 ppm einer quarternären Ammoniumverbindung. Eine Wannentiefe von 5 - 7 cm wird empfohlen.
Reinigungswerkzeuge	<ul style="list-style-type: none"> • Tägliche Reinigung und Desinfektion • Tipp: Reinigungswerkzeuge sollten mit einer Lösung einer quarternären Ammoniumverbindung von 600 - 1000 ppm desinfiziert werden und entweder trocken oder in einer Lösung einer quarternären Ammoniumverbindung von 1000 ppm aufbewahrt werden.
Abfallbehälter	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigung und ggf. Desinfektion nach jedem Gebrauch
Wände	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentliche/ monatliche Reinigung
Tropfenfänger	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentliche/ monatliche Reinigung
Klimaanlage	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentliche/ monatliche Reinigung
Kühleinrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentliche/ monatliche Reinigung
Decken und Überkopfstrukturen	<ul style="list-style-type: none"> • regelmäßige Reinigung
Spiralgefriergeräte	<ul style="list-style-type: none"> • jährliche Reinigung

Die Reinigung und Desinfektion kann sowohl von betriebseigenem Personal als auch durch eine Fremdfirma vorgenommen werden. Die Reinigung der Lieferfahrzeuge ist dem Tourenplan anzupassen.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Der korrekte Ablauf und der Erfolg der Betriebsreinigung sind zu überprüfen.

Folgende betriebseigene Reinigungs- und Desinfektionskontrollen sind durchzuführen:

- Optische Hygienekontrolle
 - Täglich vor Produktionsbeginn
 - In den Betriebspausen
 - An der Produktionslinie
 - Bei Mehrschichtbetrieb zum Schichtwechsel
 - Im Produktionsumfeld
 - Im Umkleide- und Sozialbereich
 - Im Verpackungslager
- Mikrobiologische Hygienekontrollen oder Kontrollen mit gleicher Aussagekraft

Die betriebliche Dokumentation der Reinigung und der entsprechenden Kontrollen erfolgt auf betriebseigenen Checklisten bzw. Protokollen.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- Reinigungs- und Desinfektionspläne und dazugehörige Arbeitsanweisungen (Tipp: Manche Punkte werden gerne vergessen z.B. Decken, Heizungsräume, Werkstatt etc., aber auch Schalter und Türgriffe. Sollten sich in einem Betrieb solche Problempunkte zeigen, muss die Aufnahme in den Plan veranlasst werden.),
- Nachweise über die Kontrolle des Erfolges der Reinigung und Desinfektion (Korrekturmaßnahmen) (Tipp: Bitte auf Plausibilität prüfen. Wenn wochen- oder monatelang nicht eine Beanstandung eingetragen wird, sollte dies vermerkt werden. Bei Beanstandungen muss auch Art und Zeitpunkt der Korrektur vermerkt sein. Es ist immer sinnvoll, den Reinigungserfolg mit der Dokumentation zumindest stichprobenartig zu vergleichen.),
- Wirkungsnachweise und Einsatzbereiche der Reinigungs- und Desinfektionsmittel,
- Vorhandensein der Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Präparate einschl. Betriebsanweisungen. Die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen nachweislich für die Verwendung im Lebensmittelbereich geeignet sein und sollten auf einer der als kompetent eingeschätzten Listen, wie z.B. DGHM, DVG, RKI enthalten sein.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde verifiziert die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion durch:

- stichprobenweise Entnahme von Proben zur Verifizierung (siehe Teil E).

2.3 Temperaturüberwachung

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sind laufend die Temperaturen von kühlpflichtigen Räumen und Produkten in geeigneter Weise zu messen und aufzuzeichnen.

Die Überwachung der Produkttemperaturen und die Einhaltung von bestimmten Zeit-Temperatur-Kombinationen (z.B. Garen, Kühlen) sind zu gewährleisten. Diese Vorgänge müssen erforderlichenfalls aufgezeichnet und dokumentiert werden. Aus den Aufzeichnungen muss hervorgehen, wo, wann und von wem, welche Temperatur gemessen wurde. Die Dokumentation erfolgt durch Ablegen und Aufbewahren der Aufzeichnungen, der elektronischen Datenträger bzw. der Checklisten.

Der Betrieb legt für den Bereich der Temperaturüberwachung Verantwortlichkeiten, Maßnahmen und Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen fest.

Auf die Verpflichtung zur Kontrolle der Messmittel (Prüfmittelkontrolle durch ein geeichtes Thermometer) wird hingewiesen.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- die Festlegung und Einhaltung der Temperaturen anhand vorgelegter Dokumente,
- das Ergebnis der Prüfmittelüberwachung anhand vorgelegter Dokumente. Diese Überprüfung muss in Kontrolljournalen verzeichnet sein. Neben einer Eichung oder Kalibrierung durch einen Wartungsdienst kann auch eine dokumentierte innerbetriebliche Kalibrierung mit einem geeichten Thermometer durchgeführt werden.
- die Ergebnisse der betrieblichen Eigenkontrollen durch eigene stichprobenweise durchgeführte Temperaturmessungen.

Bei der Art und dem Umfang der Temperaturprüfung berücksichtigt die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde die Ermessensspielräume, die sich aus dem „Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen“ ergeben.

2.4 Schädlingsbekämpfung

Schädlinge stellen eine Gefahr für die Sicherheit von Lebensmitteln dar. Durch gute Hygienepraxis und angemessene Instandhaltung von Ausrüstungsgegenständen, Gebäuden und Außenbereichen kann die Wahrscheinlichkeit für das Auftreten von Schädlingen eingeschränkt werden.

Es ist erforderlich, sowohl die Gebäude als auch die Außenanlagen sauber zu halten, damit keine Schädlinge angelockt werden. Abfälle müssen in verschließbaren, vor Schädlingen gesicherten Behältern gesammelt werden.

Folgende Schutzmaßnahmen können das Eindringen von Schädlingen in die Gebäude minimieren:

- Fliegengitter oder blockierte Fenster; Schutznetze (Vogelnetze)
- Abdichtung von Fugen, Rissen, Löchern und Kabelschächten
- Sicherung von Bodenabflüssen durch Gitter, Abdeckungen und Geruchsverschlüsse
- Außentüren selbst schließend, dichter Schluss an allen Seiten (Der Abstand zwischen Tür und Boden soll nicht größer als 7 mm sein!)
- unverzügliches Schließen von Rolltoren nach deren Benutzung

Die Bekämpfung von Schadnagern und Insekten hat durch sachkundiges Personal zu erfolgen. Dazu zählen das Aufstellen von Köderboxen und Fallen sowie deren regelmäßige Kontrolle. Empfohlen wird die Überprüfung bzw. Ergänzung der Köder regelmäßig einmal im Monat, spätestens alle 6 Wochen und nach Bedarf. Nach erfolgter Befunderhebung bzw. Diagnose des eventuellen Befalls werden die notwendigen Bekämpfungsmaßnahmen durchgeführt. Eine Bekämpfung erfolgt unverzüglich an den in einem besonderen Lageplan festgelegten Köderstellen.

Die Dokumentation wird durch die von der Betriebsleitung beauftragte sachkundige Person vorgenommen und zwar in Form eines Begehungs- bzw. Bekämpfungsprotokolls. Diese Protokolle sind chronologisch abzulegen.

Es wird ein Schädlingsbekämpfungsplan erstellt, der Auskunft gibt über:

- eingesetzte Fallen, Köder und Lockstoffe (Wirksamkeit, Unbedenklichkeit, Sicherheitsdatenblätter)
- Lage der Fallen und Köderstellen im Betrieb (Lageplan)
- Vorhandensein ausreichender Einrichtungen zum Schutz vor Ungeziefer (Fliegengitter, UV-Fallen, Dichtigkeit der Türen und Ausgänge)

Ausführungshinweise Fischhygiene

Tipp:

Es empfiehlt sich die Anschaffung einer Licht-Leimfalle; Standort beachten!

- zeitliche Abstände der Überprüfungen
- Maßnahmen bei Befall
- Name des Verantwortlichen

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- das Vorhandensein eines Schädlingsbekämpfungsplanes,
- die Dokumentation über die Durchführung der Schädlingsbekämpfung (Ergebnisse/ Befunde und Maßnahmen),
- die Wirksamkeit und lebensmittelhygienische Unbedenklichkeit (Tauglichkeit) der eingesetzten Mittel einschließlich der Sicherheitsdatenblätter und der Kennzeichnung,
- das Vorhandensein ausreichender Vorrichtungen zum Schutz vor Hygieneschädlingen (z.B. Fliegengitter, Fliegenfalle usw.).

2.5 Abfallmanagement

Nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte Nebenprodukte (Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002) und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, um das Risiko der Kreuzkontamination zu minimieren. Es müssen geeignete Systeme zur Erfassung, Sammlung und Entsorgung von Abfällen eingerichtet sein.

Die Behälter zur Sammlung von Abfällen müssen verschließbar sein, es sei denn, die Abfälle werden in einem separaten, dafür vorgesehenen abschließbaren Raum gelagert.

Eine Reinigung und Desinfektion der Behälter muss nach jedem Gebrauch außerhalb der Produktionsräume durchgeführt werden.

Abfallbehälter und Abfallsammelräume sollten so konzipiert sein, dass sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind. Sie müssen eine eindeutige Kennzeichnung aufweisen.

Es ist erforderlich, dass Abfallsammelräume sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden. Bei Bedarf müssen diese Räume mit einer Kühleinrichtung ausgestattet sein.

Die Abfälle müssen entsprechend des geltenden Gemeinschaftsrechts hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich entsorgt werden.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- den Zustand von Abfallsammelräumen und Abfallbehältern,
- die Kennzeichnung von Räumen und Behältern,
- Reinigung und Desinfektion der Abfallbehälter und -räume,
- die Angaben zum Verbleib der Abfälle, ggf. gemäß Verordnung (EG) Nr. 1774/2002.

2.6 Personalhygiene

Die Personalhygiene umfasst den gesundheitlichen Status der Mitarbeiter, die personenbezogene Hygiene und die Personalschulung.

2.6.1 Gesundheitlicher Status der Mitarbeiter

Das Infektionsschutzgesetz schreibt vor, dass Beschäftigte vor der ersten Aufnahme der Tätigkeit dem Arbeitgeber eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes vorlegen.

Mit dieser Bescheinigung wird nachgewiesen, dass sie über die Tätigkeitsverbote aufgrund bestimmter Krankheiten und ihre dazugehörigen Pflichten mündlich und schriftlich belehrt wurden. Des Weiteren müssen sie nach der Belehrung schriftlich erklären, dass bei ihnen persönlich zu dem Zeitpunkt keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Erstbelehrung muss im Betrieb vorhanden sein. Das gilt auch für Mitarbeiter, die von Leiharbeitsfirmen zur Verfügung gestellt werden.

Sollte bei einem Mitarbeiter eine derartige Krankheit auftreten bzw. der Verdacht bestehen, so hat er dies sofort seinem Arbeitgeber zu melden.

Der Arbeitgeber muss jährlich Wiederholungsbelehrungen durchführen, in denen er das Personal über die Tätigkeitsverbote lt. Infektionsschutzgesetz und die daraus resultierenden Verpflichtungen informiert. Diese sind zu dokumentieren.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- die Bescheinigungen aller Mitarbeiter gemäß Infektionsschutzgesetz,
- die Dokumentation über Durchführung und Teilnahme an jährlichen Wiederholungsbelehrungen.

2.6.2 Hygieneverhalten der Mitarbeiter

Das persönliche Hygieneverhalten der Mitarbeiter ist ein wichtiger Punkt bei der Aufrechterhaltung der allgemeinen Hygiene.

Es umfasst u. a. folgende Parameter:

- Tragen von geeigneter und sauberer Schutzkleidung (Hose, Kittel, Schuhe, Kopfbedeckung und evtl. Handschuhe, Mundschutz, Bartbinde)
- Reinigen und Desinfizieren der Hände vor der Arbeit, nach Pausen, bei Wechsel vom unreinen in den reinen Bereich, nach Besuch der Toilette
- angemessenes Verhalten in den Sozialräumen
- Verhalten bei Erkrankungen von Mitarbeitern
- ausreichendes Abdecken von Wunden (z.B. Schnittverletzungen)
- Verbot des Tragens von Uhren und Schmuck
- Verbot von Essen, Trinken, Rauchen in Produktionsräumen

Diese Hygienevorgaben gelten selbstverständlich auch für betriebsfremde Personen (Besucher, Handwerker).

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- die Personalhygiene der Mitarbeiter.

2.6.3 Personalschulung

Gemäß Anhang II, Kapitel 12 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, sind Lebensmittelunternehmer verpflichtet, für regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter zu sorgen. Dazu zählen u. a. innerbetriebliche Schulungen, die Organisation von Lehrgängen sowie Informationsveranstaltungen von Berufsverbänden oder zuständigen Behörden.

Diese Schulungen sollten sich an den Aufgaben des Personals und den auszuführenden Tätigkeiten orientieren. Sie haben bei Arbeitsantritt und danach mindestens jährlich sowie bei Bedarf stattzufinden.

Zur Dokumentation werden Teilnehmerlisten mit der Gegenzeichnung des Teilnehmenden und der Angabe von Thema und Referenten geführt. Diese Listen sind abzulegen und aufzubewahren.

Der Lebensmittelunternehmer ist weiterhin verpflichtet, seine Beschäftigten, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit zu überwachen und in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen. Bei Mängeln im Hygieneverhalten oder veränderten Arbeitsbedingungen (neue Geräte, neue Aufgaben) können diese Schulungen kurzfristig und anlassbezogen stattfinden.

Personen, die im Betrieb für die Entwicklung und Anwendung von Verfahren gemäß den HACCP-Grundsätzen zuständig sind, müssen ebenfalls angemessen geschult werden.

Gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung müssen Personen, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln umgehen, außerdem entsprechende Fachkenntnisse besitzen, die in Anlage 1 zu der Verordnung aufgeführt sind.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- die Regelmäßigkeit und den Inhalt von Personalschulungen,
- die Schulungsdokumentation,
- die Umsetzung der Schulungsinhalte im Betrieb.

2.7 Wasserhygiene

Die Überwachung der Wasserhygiene erfolgt nach den Anforderungen der Trinkwasserverordnung².

Die Zuständigkeit für die amtliche Untersuchung des Trinkwassers gemäß der Trinkwasserverordnung liegt bei den zuständigen Gesundheitsämtern der Landkreise und kreisfreien Städte und ist bis zur Wasseruhr im Betrieb definiert. Für die weitere Überwachung des Wassers ist i. d. R. die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde verantwortlich. Für die Probenentnahme und Zuordnung von Untersuchungsbefunden sind ein Wasserleitungsplan (Zu- u. Ableitungen mit evtl. vorhandenen blind endenden Leitungen) und ein Grundrissplan mit nummerierten Trinkwasserentnahmestellen (Zapfstellenplan) unerlässlich. Die jeweilige Zapfstellenummer muss sich auf dem Probenentnahmeprotokoll wiederfinden, damit eine eindeutige Zuordnung möglich ist.

Die Anforderungen an die Wasserqualität sind durch regelmäßig durchzuführende chemisch-physikalische und mikrobiologische Untersuchungen nachzuweisen.

Die Lebensmittelunternehmer haben im Rahmen der Einhaltung der Prozesshygienekriterien eigenverantwortlich risikoorientiert Kontrollfrequenzen festzulegen.

Amtliche Kontrollen sind auch in diesem Zusammenhang auf Risikobasis unter Berücksichtigung der Ergebnisse der Eigenkontrollmaßnahmen durchzuführen. Die

² Trinkwasserverordnung

Verordnung über Trinkwasser und über Wasser für Lebensmittelbetriebe (Trinkwasserverordnung – TrinkwV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.05.2001, BGBl. I S. 959, zuletzt geändert durch Verordnung vom 31.10.2006, BGBl. I S. 2407)

Ausführungshinweise Fischhygiene

Untersuchungen dürfen nur durch ein von der zuständigen Behörde nach Trinkwasserverordnung zugelassenes Labor durchgeführt werden.

Betriebe müssen über eine Anlage zur Trinkwasserversorgung verfügen. Diese Forderung wird durch einen Anschluss an die öffentliche Wasserversorgung und/oder einen zugelassenen Brunnen (Eigenwasserversorgung mit ggf. angeschlossener Wasser-aufbereitungsanlage) erfüllt.

Generell ist vorgeschrieben, dass jedes Wasser einschl. Eis und Dampf, das direkten Kontakt zu Lebensmitteln hat, aus Trinkwasser hergestellt werden muss und keinerlei gesundheitsgefährdende und kontaminationsfähige Stoffe enthalten darf.

Neben Trinkwasser kann in bestimmten Bereichen bzw. für bestimmte Aufgaben auch anderes Wasser verwendet werden, wenn im Betrieb getrennte und entsprechend gekennzeichnete Leitungssysteme vorhanden sind.

Die hygienischen Anforderungen an die Wasserversorgung in Lebensmittelbetrieben wird in Anhang II, Kapitel 7 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 näher beschrieben. Diese Vorschriften sind zuletzt mit der Verordnung (EG) Nr. 1019/2008 dahingehend präzisiert worden. Darin ist geregelt, dass die Verwendung von **sauberm Wasser** für **unzerteilte** Fischereierzeugnisse und zur äußeren Reinigung von lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken dann kein Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellt und daher zulässig ist, wenn von den Lebensmittelunternehmen **Kontrollverfahren, insbesondere auf Grundlage der HACCP-Grundsätze, entwickelt und angewandt werden, mit denen sichergestellt wird, dass dieses Wasser keine Kontaminationsquelle ist.**

Begleitend hierzu sind durch die Verordnung (EG) Nr. 1020/2008 auch die Spezialvorschriften zur Verwendung von Wasser im Zusammenhang mit Fischereierzeugnissen in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 angepasst worden. Es wurde die ergänzende Regelung aufgenommen, dass sauberes Meerwasser für folgende Tätigkeiten verwendet werden darf:

- zur Bearbeitung und Reinigung von Fischereierzeugnissen,
- zur Herstellung von Eis, das zur Kühlung von Fischereierzeugnissen verwendet wird,
- zum raschen Abkühlen von Krebstieren und Weichtieren nach dem Abkochen.

Brauchwasser kann auch für die Brandbekämpfung, Dampferzeugung und Kühlung verwendet werden.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- bei öffentlicher Versorgung und/oder Versorgung durch zugelassene Brunnen die sensorischen, mikrobiologischen und physikalisch-chemischen Unbedenklichkeitsnachweise gemäß den Anlagen der Trinkwasserverordnung,
- das betriebseigene Leitungsnetz durch vorzulegende, mikrobiologische Unbedenklichkeitsnachweise von Wasserproben, die im Wechsel an den Zapfstellen gemäß Zapfstellenplan entnommen wurden,
- bei Wasserversorgung durch betriebseigene Brunnen die von der zuständigen Behörde erteilte Wasserentnahmegenehmigung,
- die Durchführung von Maßnahmen bei Feststellung von Mängeln an der Wasserversorgungsanlage oder bei unzureichender Wasserqualität,
- die Zulassung des untersuchenden Labors nach der Trinkwasserverordnung.

3. Produktkontrolle

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fischereierzeugnisse den in Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegten mikrobiologischen Kriterien und den in

Ausführungshinweise Fischhygiene

Anhang III, Abschnitt 8, Kapitel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgegebenen Normen genügen.

Dazu zählen je nach betrieblicher Gegebenheit folgende Parameter:

- Durchführung von organoleptischen Prüfungen (ggf. mit Untersuchung des flüchtigen basischen Stickstoffs (TVB-N))
- Einhaltung der Grenzwerte für Histamin
- Sichtkontrolle auf Parasiten
- Einhaltung der Vorgaben bzgl. gesundheitsschädlicher Toxine
- Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen

In bestimmten Lebensmittelbetrieben können sich aufgrund der verwendeten Rohstoffe oder der angewandten Prozesse auch die Erfordernisse nach weiteren Untersuchungsparametern ergeben. Diese sind vom Lebensmittelunternehmer ebenfalls im betrieblichen Eigenkontrollkonzept in angemessener Weise zu berücksichtigen.

Im Folgenden werden beispielhaft mögliche Untersuchungsparameter mit den dazugehörigen Produkten aufgezählt. Aufgrund der sich ständig weiterentwickelnden Forschung und neuer Erkenntnisse erhebt diese Aufstellung keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie dient lediglich als Anregung.

- Frische und gekochte Krebstiere, die aufgrund ihrer organoleptischen Abweichungen verdächtig sind, sollten auf **Indol** untersucht werden.
- Bei Aalen, Forellen und Pangasius bietet sich eine Untersuchung auf **Malachitgrün** an.
- Die Untersuchung auf **Polyphosphate** kann bei tiefgekühlten Produkten sinnvoll sein.
- Bei Thunfischen und Schwertfischen kann die Prüfung auf eine Behandlung mit **Kohlenmonoxid** durchgeführt werden.
- Räucherfisch, der vorzugsweise im Altonaer Ofen hergestellt wurde, kann mit **Polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK)** belastet sein. Eine Untersuchung auf diese Stoffe bietet sich an.
- Bei bestimmten Fischen und Meerestieren ist die Belastung mit **Schwermetallen** relativ häufig.

Die nachfolgende Tabelle bietet eine Übersicht zu Schwermetallen, die in den jeweiligen Arten häufiger vorkommen.

Tab. 6: Vorkommen von Schwermetallen in bestimmten Fischarten – Beispiele

Blei	Cadmium	Quecksilber
Schwertfisch	Tintenfisch	Schwertfisch
Thunfisch	Garnelen	Thunfisch
Meerbarbe	Meerbarbe	Meerbarbe
	Marlin	Hai
	Sardine	

Die Aufgaben der amtlichen Überwachung bzgl. der Fischereierzeugnisse sind in Anhang III, Kapitel 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgelegt.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Dabei muss die Überwachung mindestens Folgendes umfassen:

- organoleptische Prüfungen
- ggf. Prüfungen auf Frischeindikatoren zur Ergänzung der Organoleptik
- Histamin-Stichproben
- Überwachung des Gehalts an Rückständen und Schadstoffen
- Mikrobiologische Kontrollen
- Stichproben zum Test auf Parasiten
- Prüfungen, um den Verkehr mit giftigen Fischereierzeugnissen zu verhindern

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- die Dokumentation der durchgeführten produktspezifischen Eigenkontrollen. Zur Verifizierung der Ergebnisse der betriebseigenen Untersuchungen werden amtliche Proben entnommen (ggf. Vor-, Zwischen- und/oder Endprodukte). Bei begründetem Verdacht auf Vorliegen von Rechtsverstößen ist die Entnahme von Proben zur Durchführung weitergehender Laboruntersuchungen erforderlich.

4. Warenausgang

Für das In Verkehrbringen von Fischereierzeugnissen ergeben sich Anforderungen aufgrund von verschiedenen gesetzlichen Regelungen.

Die allgemeinen Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln sind in Anhang II, Kapitel 10 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegt. Spezielle Vorgaben für das Umhüllen und Verpacken von Fischereierzeugnissen finden sich in Anhang III, Abschnitt 8, Kapitel 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Fischereierzeugnisse dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie ein Identitätskennzeichen tragen. Diese Vorgabe ist in Artikel 5, der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgeschrieben.

Die Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln ist in Anhang II, Kapitel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und im speziellen Fall für Fischereierzeugnisse in Anhang III, Abschnitt 8, Kapitel 7 u. 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geregelt.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- das ordnungsgemäße Umhüllen und Verpacken der Fischereierzeugnisse,
- die richtige Kennzeichnung,
- die Einhaltung der Lager- und Beförderungstemperaturen.

5. HACCP – Verfahren

5.1 Einleitung

Seit dem 01.01.2006 gilt das neue EG-Lebensmittelrecht direkt in allen Mitgliedstaaten. Dadurch sind die bisher geltenden Regelungen (Artikel 3 der Richtlinie 93/43/EWG und § 4 LMHV) abgelöst. Die nunmehr geltende Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert in Artikel 5 Absatz 1:

„Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.“

Die Anforderungen sollen dabei den im Codex Alimentarius ³ fixierten Grundsätzen Rechnung tragen.

Des Weiteren wird auf die „Leitlinien für eine gute Hygienepaxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen“ des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. verwiesen.

Gegenüber der amtlichen Überwachung ist vom Lebensmittelunternehmer der entsprechende Nachweis zu erbringen. Dies soll in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form erfolgen. Damit wird z.B. auch handwerklich strukturierten Betrieben eine praktikable und zugleich rechtskonforme Anwendung ermöglicht.

Außerdem ist sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß Artikel 5 entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand gehalten und während eines angemessenen Zeitraums aufbewahrt werden.

Aus der Formulierung des Artikels 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 lässt sich nicht ableiten, dass alle Lebensmittelunternehmer ein vollständiges HACCP-Konzept implementieren müssen. Es findet sich vielmehr die Forderung nach **auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren**.

Die HACCP-Anforderungen haben zwar den im Codex Alimentarius enthaltenen 7 Grundsätzen Rechnung zu tragen; die Anforderungen sollten aber so flexibel sein, dass sie – auch in bestimmten Betrieben – in allen Situationen anwendbar sind.

Die Formulierung des Artikels 5 trägt auch dem Umstand Rechnung, dass nicht in allen betrieblichen Be- und Verarbeitungsprozessen „kritische Kontrollpunkte“ im Sinne des Codex Alimentarius vorhanden sind. In diesen Fällen dokumentiert ein Lebensmittelunternehmen die klassischen Schritte 1 (Gefahrenanalyse) und 2 (Festlegung der kritischen Kontrollpunkte) des HACCP. Das HACCP-Verfahren endet dann mit der Aussage, dass in dem betrieblichen Ablauf kein „kritischer Kontrollpunkt“ identifiziert werden kann bzw. nicht vorhanden ist.

Auf die Leitlinie der Kommission für die Implementierung von Verfahren beruhend auf den HACCP-Prinzipien (**Leitfaden der GD SANCO für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelbetrieben**) wird verwiesen. Darin finden sich für bestimmte Betriebe (Annex II) Erklärungen zur flexiblen und vereinfachten Anwendung.

Der Begriff der Eigenkontrollen ist insgesamt weiter gefasst als die Einrichtung eines HACCP-Verfahrens und beinhaltet alle Maßnahmen des Unternehmens, mit denen gewährleistet und nachgewiesen werden kann, dass ein Fischereierzeugnis die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllt. Sämtliche betrieblichen Maßnahmen

³ www.codexalimentarius.net

Ausführungshinweise Fischhygiene

müssen dann zu dem betrieblichen Eigenkontrollkonzept zusammengeführt werden. Das HACCP-Konzept ist dabei ein bedeutender Teil dieser Eigenkontrollmaßnahmen.

Die logische Vorgehensweise bei der Erarbeitung eines HACCP-Konzeptes kann auch für die gezielte Erarbeitung spezieller Maßnahmen zur Vermeidung von Verderb oder zur Sicherstellung der qualitativen Eigenschaften eines Produktes benutzt werden. In solchen Fällen darf aber nicht der Begriff „CCP“ (Critical Control Point, kritischer Kontrollpunkt) verwendet werden. Es bietet sich an, hierfür z.B. den Begriff „CP“ (Control Point, Kontrollpunkt) zu verwenden, um eine deutliche Abgrenzung zu den eigentlichen Zielen des HACCP-Konzeptes zu finden.

5.2 Die 7 Grundsätze des HACCP-Verfahrens

5.2.1 Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen (Gefahrenanalyse)

Die Gefahrenanalyse setzt sich aus den folgenden Einzelschritten zusammen:

- Aufstellung eines interdisziplinären Teams (HACCP-Team)
- Umfassende Beschreibung des Erzeugnisses (einschl. Zusammensetzung, Art der Verarbeitung, Verpackung, Haltbarkeit, Lagerbedingungen)
- Ermittlung des voraussichtlichen Verwendungszwecks
- Beschreibung des Herstellverfahrens (Fließschema)
- Überprüfung des Fließschemas vor Ort
- Auflistung aller Gefahren und Überwachungsmaßnahmen

Erst wenn die Gefahrenanalyse abgeschlossen ist, können die weiteren Punkte zur Erstellung eines HACCP-Konzeptes bearbeitet werden.

5.2.2 Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte

Mit Hilfe eines Entscheidungsbaumes werden die einzelnen Schritte des Herstellprozesses überprüft. Auf jeder Stufe des Prozesses werden mögliche kritische Kontrollpunkte ermittelt, bei denen Hygienrisiken, welche die gesundheitliche Unbedenklichkeit eines Lebensmittels gefährden, durch gezielte Kontrollmaßnahmen verhindert, beseitigt oder auf ein annehmbares Niveau vermindert werden können.

5.2.3 Festlegung von Grenzwerten für die kritischen Kontrollpunkte

Für jede, einen CCP betreffende, Kontrollmaßnahme sind Grenzwerte festzulegen. Diese Grenzwerte trennen das Annehmbare vom Unannehmbaren und stellen den äußeren Rahmen hinsichtlich der Unbedenklichkeit des Erzeugnisses dar. Als Grenzwerte sind sichtbare oder messbare Parameter zu definieren, wie z.B. Temperatur, Zeit, pH-Wert, Wassergehalt, Salzgehalt oder Aussehen und Beschaffenheit.

Teilweise kann es sinnvoll sein, strengere Werte als Obergrenze festzulegen, um das Risiko der Grenzwertüberschreitung zu minimieren.

5.2.4 Festlegung und Durchführung von Überwachungsverfahren

Es ist erforderlich, an jedem CCP ein Beobachtungs- oder Messprogramm durchzuführen, um sicherzustellen, dass die kritischen Grenzwerte eingehalten werden. Sollten Werte festgestellt werden, die sich den Grenzwerten nähern, so sollten die Daten rechtzeitig vorliegen, um entsprechende Korrekturmaßnahmen zügig einleiten zu können.

Beobachtungen und Messungen können kontinuierlich oder periodisch durchgeführt werden und müssen immer dokumentiert werden.

5.2.5 Festlegung von Kontrollmaßnahmen bei Abweichungen

Bereits im Vorfeld muss für jeden CCP festgelegt werden, welche Korrekturmaßnahmen im Falle einer Abweichung ergriffen werden sollen.

Die Korrekturmaßnahmen umfassen folgende Punkte:

- Identifizierung der für die Einleitung der Maßnahmen zuständigen Person(en)
- Aufstellung der Mittel und Maßnahmen, die zur Wiederherstellung der Norm anzuwenden sind
- Festlegung von Maßnahmen in Bezug auf Erzeugnisse, die während des Zeitraums der Abweichung hergestellt wurden
- Schriftliche Aufzeichnung aller relevanten Informationen

5.2.6 Festlegung von Verifizierungsmaßnahmen

Um das korrekte Funktionieren des HACCP-Systems zu überprüfen, bestimmt das HACCP-Team verschiedene Prüfmethoden und Verfahren. Geeignet sind beispielsweise folgende Methoden:

- Stichprobenanalysen
- Verstärkte Analysen oder Tests an bestimmten kritischen Punkten
- Verstärkte Analysen von Zwischen- oder Enderzeugnissen
- Prüfung der gängigen Lagerungs-, Vertriebs- und Verkaufsbedingungen
- Ermittlung der gängigen Produktverwendung

Die Überprüfungshäufigkeit sollte so gewählt werden, dass damit die Wirksamkeit des HACCP-Systems bestätigt werden kann. Die Häufigkeit der Überprüfung hängt von den Unternehmensmerkmalen, der Überwachungshäufigkeit, der Sorgfalt der Mitarbeiter, der Zahl der pro Zeiteinheit festgestellten Abweichungen und der Art der Gefahren ab.

Folgende Überprüfungsverfahren im Rahmen der Verifizierung können eingesetzt werden:

- Inspektion der Arbeitsabläufe bei Kontrollgängen
- Überprüfung der kritischen Grenzwerte
- Prüfung auf Normabweichungen
- Überprüfung eingeleiteter Korrekturmaßnahmen
- Prüfung der Aufzeichnungen

Die Überprüfung des HACCP-Systems sollte von einer anderen Person durchgeführt werden als derjenigen, die für Überwachung und Korrekturmaßnahmen zuständig ist.

Das Kontrollsystem ist außerdem regelmäßig einer Revision zu unterziehen, damit seine Zuverlässigkeit auch im Fall von Produkt- oder Prozessänderungen weiterhin gesichert ist.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Änderungen betreffen beispielsweise:

- Rohstoffe oder Enderzeugnisse
- Herstellungsbedingungen (Räumlichkeiten, Ausrüstungen, Reinigung und Desinfektion)
- Verpackungs-, Lagerungs- und Vertriebsbedingungen
- Verwendung des Produktes durch die Verbraucher
- Informationen, die auf ein neues produktspezifisches Risiko hinweisen

Eine Revision führt evtl. zu einer Änderung der festgelegten Maßnahmen. Jede Änderung muss in die Dokumentation aufgenommen werden, damit jederzeit aktuelle, zuverlässige Informationen vorliegen.

5.2.7 Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen

Die sorgfältige Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen ist bei der Anwendung des HACCP-Systems unerlässlich. Der Umfang der Dokumentation sollte dabei an Art und Größe des Unternehmens angepasst sein.

Die Dokumente müssen für eine ausreichend lange Zeit aufbewahrt werden, um der zuständigen Behörde eine Revision des Systems zu ermöglichen. HACCP-Leitfäden können als Teil der Dokumentation gelten.

Beispiele für Unterlagen:

- Gefahrenanalyse
- Bestimmung der kritischen Punkte
- Bestimmung der kritischen Grenzwerte
- Änderungen des HACCP-Systems

Beispiele für Aufzeichnungen:

- Überwachung der kritischen Punkte der Prozessstufen (z.B. Checklisten)
- Abweichungen und damit verbundene Korrekturmaßnahmen
- Überprüfungstätigkeiten

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- die Festlegung der erforderlichen Prüf- und Überwachungsmaßnahmen (z.B. Prüfplan),
- die Durchführung der Prüf- und Überwachungsmaßnahmen,
- die Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen,
- die Festlegung von Verifizierungsmaßnahmen für alle CCP (Verifizierungsplan),
- die Durchführung der für die Verifizierung vorgesehenen Prüfungen,
- die Durchführung von notwendigen Maßnahmen bei festgestellten Abweichungen,
- die regelmäßige Prüfmittelkalibrierung,
- die regelmäßige Prüfung und Wartung der technischen Anlagen, mit denen die kritischen Kontrollpunkte (CCP) im Herstellungsprozess beherrscht werden,
- die Dokumentation der durchgeführten betrieblichen Verifizierungen,
- die mikrobiologischen Untersuchungsbefunde,
- die Vollständigkeit der Unterlagen.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde kann nach pflichtgemäßem Ermessen:

- die betriebseigene Prüfmittelüberwachung und Anlagenwartung selbst verifizieren. Dies geschieht durch stichprobenartige Kontrollmessungen und Funktionsprüfungen der Anlagen und Geräte, insbesondere dort, wo ein CCP festgestellt wurde. Den Behörden stehen hierzu die technischen Sachverständigen zur Verfügung.
- zur Überprüfung der betrieblichen Verifizierung entsprechende Hygieneproben entnehmen.

Hinweise:

Nach einer Entnahme und Untersuchung von Erstproben sind die nachfolgenden amtlichen Probenahmen (insbesondere Häufigkeit und Umfang) abhängig zu machen von der Kontinuität und der Aussagefähigkeit der betriebseigenen Untersuchungen.

Wenn Art, Umfang und Ergebnisse dieser Untersuchungen es zulassen, sollen die amtlichen Kontrollen (Proben) grundsätzlich einmal pro Jahr erfolgen.

Sicherlich ist es für die Beurteilung des Systems unerlässlich, dass alle erforderlichen Unterlagen vorhanden sind und ordentlich und gewissenhaft geführt werden.

Ob es aber auch in der Routine wirklich „gelebt“ wird, erkennt man daran, dass auch die täglichen Unwägbarkeiten erfasst und die daraus resultierenden Korrekturmaßnahmen gewissenhaft protokolliert sind. Denn wo gearbeitet wird, werden auch Fehler gemacht. Entscheidend ist, wie im Betrieb mit den Fehlern umgegangen wird!

6. Betriebliches Havariekonzept (Krisenmanagement, Rückverfolgbarkeit)

In Lebensmittelbetrieben sind im Rahmen eines betrieblichen Havariekonzeptes Maßnahmen vorzubereiten, die sicherstellen, dass Produkte, die festgelegte oder gesetzlich geforderte Qualitätsmerkmale nicht erfüllen, gesperrt und evtl. auch zurückgerufen werden. Grundsätzlich dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in Verkehr gebracht werden (Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

Die Verantwortung für die Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit trägt der Lebensmittelunternehmer. Er hat unverzüglich Verfahren in Gang zu setzen, um unsichere Lebensmittel vom Markt zu holen und muss die zuständigen Behörden informieren und bei der Risikoabwehr und Risikovermeidung mit ihnen zusammenarbeiten.

Falls die nicht sicheren Produkte bereits an Verbraucher abgegeben wurden, so muss möglicherweise die Öffentlichkeit vor dem Verzehr der Produkte gewarnt werden.

6.1 Produktrücknahme

Erkennt ein Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so leitet er unverzüglich Verfahren ein, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen und unterrichtet die zuständigen Behörden darüber.

Könnte das Lebensmittel den Verbraucher bereits erreicht haben, so muss der Unternehmer die Öffentlichkeit genau und effektiv über den Grund der Rücknahme unterrichten und evtl. die Ware zurückrufen. Es ist allerdings nicht vorgeschrieben was der Lebensmittelunternehmer mit der zurückgenommenen Ware macht. Es besteht somit keine Verpflichtung zur Vernichtung.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Das Unternehmen muss über effiziente Verfahren zur Rückholung jeglicher Fischereierzeugnisse auf allen Stufen des Vertriebes verfügen. Die Verpflichtung der Lebensmittelunternehmer zur Rücknahme ist verbunden mit der Verpflichtung, die zuständigen Behörden sofort zu informieren. Die Verfahren schließen den Umgang mit Retouren ein.

Die Verpflichtung zu Rücknahme und Rückruf gilt für alle Lebensmittelunternehmer (einschl. Vertrieb und Einzelhandel). Des Weiteren müssen alle Unternehmer in der Lebensmittelkette bei diesen Aktionen zusammenarbeiten und die erforderlichen Informationen an die entsprechenden Stellen weitergeben. Bei Gesundheitsgefährdung besteht eine uneingeschränkte Kooperationspflicht aller Unternehmer mit den zuständigen Behörden.

Die Verfahren müssen angemessen dokumentiert und zu jedem Zeitpunkt durchführbar sein. Sie sollten regelmäßig überprüft und aktualisiert werden. Für den Fall eines die Lebensmittelsicherheit gefährdenden Fehlers sollte das Unternehmen Notrufinformationen (Ansprechpartner, Telefonnummern, E-Mailadressen) für jedes Glied der Lebensmittelkette und die zuständigen Behörden bereithalten.

Für Lebensmittelunternehmen kann es im Rahmen des betrieblichen Havariekonzeptes sehr sinnvoll sein, von den Erzeugnissen Rückstellmuster zu ziehen und einen angemessen langen Zeitraum aufzubewahren. Diese Rückstellmuster können im Falle einer möglichen Krise bzw. bei Beanstandungen sowohl sensorisch als auch analytisch untersucht werden.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- die Verfahren zur Sperrung und zur jederzeitigen Produktrücknahme,
- zum Produktrückruf von fehlerhaften Produkten (Havarieplan),
- zum Umgang mit Retouren.

6.2 Rückverfolgbarkeit nach Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Die Rückverfolgbarkeit stellt einen wichtigen Bestandteil innerhalb des Konzeptes der allgemeinen Qualitätssicherung dar. Sie ist in Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 festgelegt.

Auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen ist die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

Die Unternehmen müssen in der Lage sein, den direkten Lieferanten und den unmittelbaren Abnehmer ihrer Erzeugnisse zu ermitteln.

Sie müssen Systeme und Verfahren einrichten, mit denen sie den zuständigen Behörden diese Informationen liefern können.

Die Rückverfolgbarkeit ist ein Instrument für das Risikomanagement und dient der Lebensmittelsicherheit, dem fairen Handel und der Verlässlichkeit der an die Verbraucher gelieferten Informationen. Mit Hilfe der Rückverfolgbarkeit soll gewährleistet werden, dass Produkte gezielt und präzise aus dem Handel genommen werden können, Verbraucher und Unternehmer angemessen unterrichtet werden und Kontrollbehörden Risikobewertungen vornehmen können.

Folgende Informationen sind der zuständigen Behörde zur Verfügung zu stellen:

- Name und Anschrift des Lieferanten; Art der gelieferten Produkte
- Name und Anschrift des Kunden; Art der gelieferten Produkte
- Datum der Lieferung/Abgabe
- Menge/Umfang der Lieferung
- Chargen-Nummer (soweit vorhanden)
- Genauere Beschreibung des Produktes

Ausführungshinweise Fischhygiene

Diese Informationen sollten für eine ausreichend lange Zeit archiviert werden. Generell gilt eine Archivierungsfrist von fünf Jahren. Bei leicht verderblichen Produkten ist eine Aufbewahrungszeit von 6 Monaten ausreichend.

Die zuständige Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde prüft:

- das betriebliche Verfahren für die Rückverfolgbarkeit nach Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

6.3 Interne Rückverfolgbarkeit

Eine interne Rückverfolgbarkeit ist gesetzlich nicht vorgeschrieben. Sie kann aber helfen, Rücknahmen gezielter und präziser durchzuführen und sollte an Art und Größe des Unternehmens angepasst sein.

Der Umfang der benötigten Unterlagen für die interne Rückverfolgbarkeit wird bestimmt durch die Art des Produkts und durch sein Risikopotential. Als Datenquellen können beispielsweise folgende Informationen herangezogen werden:

- Lieferschein, Warenbegleitpapiere, Gesundheitszertifikate, Spezifikationen, Loskennzeichnung, Lebensmittelkennzeichnung, Palettennummer, Gebindekennzeichnung
- Verzeichnis der Rohwaren, Datum der Anlieferung, Kennzeichnung, Lieferant, Verpackung, Zutaten, Hilfsstoffe (u. a. Räucherspäne)
- Produktionsaufzeichnungen
- Verzeichnis der Endprodukte: Datum der Auslieferung, Kennzeichnung, Versandadresse, Gewicht, (ggf. Nummer des Gesundheitszertifikats, z.B. Schweiz)

D Risikobeurteilung des Betriebes

1. Vorbemerkungen

Durch die Neuordnung des Lebensmittelrechts der Europäischen Union haben sich für die amtliche Lebensmittelüberwachung neue Anforderungen an die Durchführung der Überwachung der Betriebe ergeben.

Lt. Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 basiert das Lebensmittelrecht auf Risikoanalysen. Für amtliche Kontrollen ist nach Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgeschrieben, dass sie risikobasiert und mit angemessener Häufigkeit durchgeführt werden.

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV RÜb) schreibt vor, dass bei den amtlichen Kontrollen die Betriebsart, das bisherige Verhalten der Lebensmittelunternehmer hinsichtlich der Einhaltung des Lebensmittelrechts, die Verlässlichkeit des Eigenkontrollsystems und das Hygienemanagement zu berücksichtigen sind.

Um diese Vorgaben einheitlich in den einzelnen Bundesländern zu verwirklichen, wurde im Auftrag der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAGV) eine gemeinsame Projektgruppe der Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifischer Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) und der Arbeitsgruppe für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (ALB) eingesetzt.

Diese Projektgruppe hat ein Modell zur Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben entwickelt. Dieses Modell wurde durch eine gemeinsame Projektgruppe der Bundesländer Bremen und Niedersachsen etwas überarbeitet. Dabei war es das Ziel, eine Kontrollfrequenz für die amtliche Überwachung durch Risiko orientierte Klassifizierung von Betrieben anhand festgelegter differenzierter, möglichst objektiver Kriterien zu ermitteln.

Das Modell wurde auch in das Gemeinsame Verbraucherschutzinformationssystem Niedersachsen (GeViN) integriert.

2. Bewertungssystem

In dem Modell sollen Betriebe anhand von verschiedenen Beurteilungsmerkmalen bewertet werden. Die so genannten Hauptmerkmale lassen sich von den in Artikel 3, Absatz 1 Buchstaben a) – d) der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 genannten Grundsätzen ableiten.

Das Modell wird untergliedert in vier Hauptmerkmale, die kurz beschrieben werden.

Hauptmerkmal I:

Betriebsart

1. Risikokategorie (Umgang mit dem Produkt)
2. Produktrisiko

Hauptmerkmal II:

Verlässlichkeit des Unternehmers

1. Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen
2. Rückverfolgbarkeit
3. Personal

Hauptmerkmal III:

Betriebliches Eigenkontrollsystem

1. Umsetzung und Anwendung auf HACCP-Prinzipien basierender Verfahren
2. Eigenkontrolluntersuchungen
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)

Ausführungshinweise Fischhygiene

- Hauptmerkmal IV: Hygienemanagement**
1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)
 2. Reinigung und Desinfektion
 3. Personalhygiene
 4. Produktionshygiene
 5. Schädlingsbekämpfung

Das Modell ist in **Anlage 8** dargestellt.

Bei dem erarbeiteten System handelt es sich um ein geschlossenes System. Es hat folgende Kenndaten:

- Malussystem (= hohe Punktzahl bedeutet hohes Risiko)
- Max. 200 Punkte als Gesamtpunktzahl
- 9 Risikoklassen, 6 überlappende Risikokategorien

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Zusammenhänge zwischen

- den 9 Risikoklassen
- der Zuordnung der Punkte zu den Risikoklassen in der Punkteskala von 0 bis 200
- der Zuordnung zu den 6 Risikokategorien für die Betriebsarten und ihre Spannweite über die 9 Risikoklassen
- die von der Projektgruppe eingesetzten Kontrollfrequenzen

Tab. 7: Einteilung und Erreichbarkeit der Risikoklassen für Betriebe einer Risikokategorie

Risikoklasse	Punkte	Risikokategorie des Betriebes						Kontrollfrequenz	
		1	2	3	4	5	6		
1	200 – 181	200–						Täglich	
2	180 – 161		180–					Wöchentlich	
3	160 – 141			160–				Monatlich	
4	140 – 121				140–				Vierteljährlich
5	120 – 101					120–			
6	100 – 81	100–	–100					Jährlich	
7	80 – 61			–80				1,5- jährlich	
8	60 – 41		–60					Zweijährlich	
9	40 – 0				–40	–20	–0	Dreijährlich	

Die Tabelle 7 zeigt, dass Betriebe durch eigene Kraft (gute oder schlechte Beurteilung) je Risikokategorie verschiedene Risikoklassen erreichen können. Somit ist die Kontrollfrequenz aktiv durch die Betriebe zu beeinflussen.

Das vorliegende Modell der Risikobeurteilung ermöglicht die Ersteinstufung und die Feineinstufung in einem System.

Die Ersteinstufung ergibt sich aus der festgelegten Grundpunktzahl für die als Hauptmerkmal I beschriebene Betriebsart (s. Tabelle 8), auf die ein Punktbetrag addiert wird, wie ihn ein Betrieb bei durchschnittlicher Einstufung in den weiteren Hauptmerkmalen erhalten würde.

Die dann erhaltene Summe entspricht einer Risikoklasse, in der alle Betriebe derselben Betriebsart bis zur Feineinstufung verbleiben.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Im Rahmen der Feineinstufung wird die bei der Ersteinstufung getroffene Annahme des betrieblichen Risikostandards durch die Erfassung und Bewertung der Hauptbeurteilungsmerkmale II – IV bzw. der darunter aufgeführten Beurteilungsmerkmale den tatsächlichen Gegebenheiten des Betriebes angepasst. Es resultiert eine Gesamtpunktzahl, die die Zuordnung zu einer Risikoklasse und damit eine Inspektionsfrequenz zur Folge hat.

Das Modell besteht aus 6 Risikokategorien, die beispielhaft für die Ersteinstufung der Betriebsarten herangezogen werden.

Tab. 8: Risikokategorien mit dazugehörigen Risikoklassen bei Ersteinstufung

Risikokategorie (RKAT)	Risiko-Punkte Betriebsart	Risikoklasse (RK) Ersteinstufung (= mittlere Beurteilung)
RKAT 1 (z.B. best. Fleischbetriebe, Fischbetriebe)	100	RK 3
RKAT 2 (z.B. Säuglingsnahrungshersteller, Eibetriebe)	80	RK 4
RKAT 3 (z.B. Speisegaststätten, Kantinen, Hersteller pflanzl. Lebensmittel)	60	RK 5
RKAT 4 (z.B. Groß-/Einzelhändler offene Ware)	40	RK 6
RKAT 5 (z.B. Groß-/Einzelhändler verpackte Ware)	20	RK 7
RKAT 6 (z.B. Getränkehändler, Süßwareneinzelhändler)	0	RK 8

In jeder Risikokategorie (außer RKAT 6) können sich die jeweiligen Betriebe ausgehend von der Ersteinstufung aus eigener Kraft um bis zu zwei Risikoklassen verbessern bzw. verschlechtern.

Der Abstand zwischen den Risikoklassen beträgt jeweils 20 Punkte. Somit entspricht eine Änderung um die Gesamtpunktzahl einer Beurteilungsstufe dem Wechsel in die jeweils nächste Risikoklasse.

3. Risikostufen bei Fischereierzeugnissen

Das Produktrisiko (2. Beurteilungsmerkmal des Hauptmerkmals I) wird anhand des risiko-reichsten Lebensmittels des Betriebes eingestuft. Dies geschieht unabhängig von der produzierten, verarbeiteten oder in Verkehr gebrachten Menge. Bei dem Beurteilungsmodell erfolgt die Einteilung anhand des Produktrisikos in drei Gruppen, die hohes, mittleres und niedriges Risiko beschreiben.

Die anliegende Übersicht mit der Einteilung von Fischereierzeugnissen in die einzelnen Risikostufen soll zur Orientierung bei der vorläufigen Risikoeinstufung eines Betriebes anhand des Produktrisikos dienen.

Gefahren durch chemische Kontaminationen wurden nicht berücksichtigt, wie z.B. Schwermetalle, Pestizide, Dioxine u. ä. sowie Rückstände, Zusatzstoffe und technologisch bedingte Gefahren (PAK, Benz(a)pyrene). Diese benötigen eine gesonderte Betrachtung und wären bei der vorläufigen Risikoeinstufung eines Betriebes nicht hilfreich.

Tab. 9: Gefahrenpotential von Fischereierzeugnissen – Beispiele

Einstufung nach mikrobiologischem Gefährdungspotential		
hoch	mittel	gering
<ul style="list-style-type: none"> • Sushi • kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse • Graved Lachs • frische Muscheln • Feinkost (z.B. Salate) 	<ul style="list-style-type: none"> • frische Fischereierzeugnisse • heißgeräucherte Fischereierzeugnisse • Marinaden/ Anchosen • Mildgesalzene Fischereierzeugnisse • Gekochte Krebs- und Weichtierzeugnisse • TK-Erzeugnisse, be- und verarbeitet 	<ul style="list-style-type: none"> • pasteurisierte Fischereierzeugnisse • hart gesalzene Fischereierzeugnisse • Kochfischwaren • Surimi • getrocknete Fischereierzeugnisse • TK-Erzeugnisse, weder be- noch verarbeitet • Dauerkonserven
Potential wird erhöht durch biochemische/ toxikologische Gefahren in o. a. Erzeugnissen bei: <ul style="list-style-type: none"> • Muschelerzeugnissen • Fischereierzeugnissen mit Potential zur Bildung biogener Amine; besonders Histamin • subtropischen „Riff-Fischen“ 		

4. Leitfaden Risikobeurteilung

Von der Projektgruppe Bremen/Niedersachsen wurde ein Leitfaden erarbeitet, der die Einordnung in die einzelnen Risikoklassen erleichtern soll.

Das Grundschema der LAGV-Arbeitsgruppe wurde dabei vollständig übernommen, ohne die Anzahl der Beurteilungsmerkmale, Beurteilungsstufen oder die den Beurteilungsstufen zugeordneten Bewertungszahlen in Frage zu stellen. Die Bezeichnung der Hauptbeurteilungsmerkmale wurde ebenfalls direkt aus dem LAGV-Schema übernommen. Die Kriterien zur Beschreibung der Beurteilungsmerkmale wurden teilweise ergänzt oder modifiziert. Daraus ergibt sich teilweise auch eine Umbenennung der Beurteilungsmerkmale.

Im Zuge der Entwicklung des Gemeinsamen Verbraucherschutzsystems Niedersachsen (GeViN) wurde der Leitfaden durch eine Projektgruppe mit Hilfe der Software BALVI iP ein weiteres Mal überarbeitet. Für jedes Beurteilungsmerkmal wurde die Ausprägung der Kriterien bei den einzelnen Risikostufen beschrieben. Dabei wurden die Kriterien bei hohem und niedrigem Risiko sehr ausführlich definiert. Die Zwischenstufen wurden in einer allgemeinen Art beschrieben. Dadurch wird dem Kontrollpersonal vor Ort bei der Beurteilung der Höhe des Risikos eine gewisse Freiheit gelassen.

Dieser Leitfaden findet sich im Anhang als **Anlage 9**.

E Entnahme von amtlichen Proben zur Verifizierung der betrieblichen Eigenkontrolle in Fisch verarbeitenden Betrieben einschließlich der durchzuführenden Untersuchungen im Labor

1. Vorbemerkungen

Dieses Kapitel der Ausführungshinweise enthält Verfahrensanweisungen und Hinweise zur Entnahme und Untersuchung von Proben, die im Rahmen der regelmäßigen amtlichen Überwachung der betrieblichen Eigenkontrollsysteme gemäß Verordnung (EG) Nr. 854/2004, Artikel 4, Nr. 3, Nr. 4 (c), Nr. 8 (b) und (c) in geltender Fassung erfolgen.

Die Entnahme und Untersuchung von Proben ist eine Maßnahme im Rahmen der amtlichen Kontrollen der Eigenkontrollen in Betrieben. Sie ist kein Ersatz für die durch den Betrieb selbst durchzuführenden Untersuchungen.

Es sind Proben zur Stufen- und Endproduktkontrolle sowie zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion zu entnehmen.

Nach einer Entnahme und Untersuchung der ersten Proben sowie deren Auswertung sind Häufigkeit und Umfang der nachfolgenden amtlichen Probenentnahme (Verfolgsproben) abhängig zu machen von der Kontinuität und der Aussagefähigkeit der betriebseigenen Untersuchungen. Als Minimalanforderung soll die amtliche Probenentnahme in einem zugelassenen Lebensmittelbetrieb mindestens einmal pro Jahr erfolgen.

Die Proben sind zur Untersuchung an das zuständige Labor des Fischkompetenzzentrums Nord einzusenden.

2. Wichtige Hinweise zur Entnahme und zum Versand von Proben

2.1 Einsendung

Die entnommenen Proben sollen im Fischkompetenzzentrum Nord zeitgerecht bearbeitet werden. Dazu ist die Einsendung der Proben mit dem jeweiligen Untersuchungslabor abzustimmen.

Spätestens 24 Stunden nach der Entnahme müssen Proben zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion (z.B. Tupferproben) im Untersuchungslabor bearbeitet werden.

2.2 Einsendeformulare

Die Einsendeformulare für Proben zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion werden vom Fischkompetenzzentrum Nord den Überwachungsbehörden zur Verfügung gestellt (s. **Anlage 10**).

Vordrucke für die Entnahme von Planproben im Rahmen der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung dürfen bei diesen Untersuchungen nicht verwendet werden.

2.3 Versand der Proben

Die Proben zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion müssen:

- **unverzüglich**
- **unter Lichtabschluss**
- **gekühlt** bei Temperaturen von **0°C bis 4°C** in **Isolierbehältern mit ausreichenden Kühlelementen**

zum jeweiligen Untersuchungslabor des Fischkompetenzzentrums Nord befördert werden.

3. Entnahme von Proben zur mikrobiologischen und sonstigen Untersuchung

3.1 Kontrolle der Reinigung und Desinfektion an produktions- und hygienerelevanten Oberflächen mittels mikrobiologischer Verfahren

Für die Kontrolle der Reinigung und Desinfektion von Oberflächen stehen mehrere Methoden zur Verfügung.

Tab. 10: Methoden zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion

Anwendungsmöglichkeit	Methode
Offene Systeme (Oberflächen unmittelbar oder mit vertretbarem Aufwand zugänglich)	Direkte Überprüfung (s. 3.1.1) a) durch NTT-Verfahren (Nass-Trockentupfer-Verfahren) b) mittels Wischverfahren mit Schwämmchen
Geschlossene Systeme	Indirekte Überprüfung (s. 3.1.2) durch Probenmaterial (z.B. Flüssigpanaden) oder Spülflüssigkeit und Trinkwasser an Zapfstellen

3.1.1 Direkte Überprüfung von Oberflächen in offenen Systemen

3.1.1.1 Kontrollpunkte für die direkte Überprüfung von Oberflächen

Für die Festlegung der Kontrollpunkte für das NTT-Verfahren wird von der zuständigen Überwachungsbehörde für den zu überprüfenden Betrieb eine Liste mit allen einzubeziehenden Kontrollpunkten erstellt.

Die für die Überwachung zuständige Behörde wählt hieraus nach den Betriebsgegebenheiten die Beprobungspunkte aus.

Die Kontrolle erstreckt sich auf Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte und kann auch mögliche Kontaminationspunkte durch das Personal umfassen.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Das System der amtlichen Beprobung orientiert sich bei Beachtung der Verhältnismäßigkeit an den Grundsätzen von Notwendigkeit, Zweckmäßigkeit, Praktikabilität und rechtlicher Umsetzbarkeit.

3.1.1.2 Verfahren

a) NTT-Verfahren (Nass-Trockentupfer-Verfahren)

Für die Beprobung dieser Oberflächen wird die Entnahme von Tupferproben nach dem Nass-Trockentupfer-Verfahren (NTT-Verfahren) nach DIN 10113-1 modifiziert, durchgeführt (s. **Anlage 11**).

Entnahmetechnik bei Tupferproben für das NTT-Verfahren:

Die Beprobung der Oberflächen muss nach Abschluss der Reinigung und Desinfektion, nach Trocknung und vor Arbeitsbeginn durchgeführt werden.

Für raue Oberflächen und auch für Oberflächen mit sichtbaren Rückständen von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln ist das NTT-Verfahren nicht geeignet.

Beim NTT-Verfahren wird eine definierte Fläche zuerst mit dem befeuchteten Tupfer A (Tupfer nass) und anschließend mit dem trockenen Tupfer B (Tupfer trocken) abgestrichen. Beide Tupfer werden in den entsprechend gekennzeichneten Röhrchen A und B mit einer Proben-Nummer zur Untersuchung eingesandt.

Es sollten Tupfer aus Watte (wegen Rückstandsgefahr keine Verwendung von Tupfern mit Naturfasern) im Kunststoffröhrchen verwendet werden (Bezugsquellen können beim Fischkompetenzzentrum Nord erfragt werden).

Mit einer Schablone wird die zu untersuchende Fläche maskiert. Folgende Schablonen können verwendet werden:

- Edelstahlschablonen (Bezug möglich über LAVES, IFF Cuxhaven)
- Einkochringe, klein, einzeln verpackt, steril (Bezug möglich über LUA Bremen, Außenstelle Bremerhaven)

Die verwendete Schablone ist auf dem Einsendeformular anzukreuzen! Die benutzten Einkochringe sind mit den Proben zurückzusenden!

Es kann notwendig sein, kleinere Flächen mit dem Tupfer abzustreichen; dies kann ggf. ohne Schablone erfolgen. Abweichungen von der vorgegebenen Schablonengröße sind im Protokoll ausreichend zu dokumentieren und erforderlichenfalls zu erläutern.

Anwendung des Tupfers A (Tupfer nass) (siehe Anlage 11)

Der sterile Tupfer wird aus der Tupferumhüllung entnommen und mit Transportmedium aus dem Röhrchen stark befeuchtet (= Tupfer A).

Der Tupfer A darf nur am Stopfen angefasst werden und soll so auf die zu beprobende Fläche gedrückt werden, dass er durchbiegt und die Seitenfläche des Tupfers möglichst vollständig aufliegt.

Die zu beprobende Fläche ist zweimal im Winkel von 90° zueinander abzustreichen, wobei der Tupfer fortwährend um die Längsachse gedreht wird, um die gesamte Watteoberfläche auszunutzen.

Der Tupfer A wird in das Transportröhrchen A verbracht.

Anwendung des Tupfer B (Tupfer trocken) (siehe Anlage 11)

Mit dem zweiten Tupfer (= Tupfer B) ist der Abstrich trocken auf derselben Fläche in gleicher Weise zu wiederholen.

Dieser zweite Tupfer B wird in das Transportröhrchen B verbracht.

b) Schwämmchen-Verfahren

Für die Entnahme von Proben zur Bestimmung der Oberflächenkeimzahl auf Tierkörpern im Rahmen der Hygiene bei der Gewinnung von Rotfleisch sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 auch nicht destruktive Verfahren möglich. Neben der NTT-Technik ist als weiteres nicht destruktives Verfahren das Beprobieren mit „Kratzschwämmen“ geeignet, wobei die beprobte Fläche dabei mindestens 100 cm² betragen muss. Das Verfahren ist auch zur Überprüfung der Reinigung und Desinfektion geeignet.

Für das Schwämmchen-Verfahren sind kommerziell erhältliche Sets zu benutzen (die Bezugsquellen können beim FKN, LMTVET Bremerhaven, erfragt werden). Zusätzlich werden lediglich sterile Handschuhe benötigt. Die Sets enthalten in einem Becher oder Beutel einen angefeuchteten Schwamm von 50 cm² (5 x 10 cm), mit dem eine Fläche von mindestens der doppelten Größe des Schwamms beprobt wird. Die Durchführung der Probenahme erfolgt gemäß Herstellerangaben.

3.1.2 Indirekte Überprüfung von Oberflächen in geschlossenen Systemen

Im Bereich der Herstellung von Fischereierzeugnissen kann die mikrobiologische Kontrolle der Reinigung und Desinfektion von Oberflächen in geschlossenen Systemen mittels eines indirekten Verfahrens erfolgen, z.B. durch

- sterile Entnahme von Flüssigkeit des letzten Spülgangs (Spülflüssigkeit) nach Abschluss der Reinigung und Desinfektion und unmittelbar vor Produktionsbeginn
- Probenahme passagierten Materials zu Beginn der Produktion
- Trinkwasser- oder Eisproben
- Entnahme von Flüssigpanade

3.1.3 Versand

Die Proben zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion müssen:

- **unverzüglich**
- **unter Lichtabschluss**
- **gekühlt bei Temperaturen von 0°C bis 4°C in Isolierbehältern mit ausreichenden Kühlelementen**

zum **Fischkompetenzzentrum Nord, LUA Bremen, Außenstelle Bremerhaven** befördert werden.

3.1.4 Empfohlenes mikrobiologisches Untersuchungsspektrum

Bei der mikrobiologischen Untersuchung von Proben zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion von produktions- und hygienerlevanten Oberflächen in offenen und geschlossenen Systemen wird folgendes Untersuchungsspektrum **empfohlen**:

Quantitative Untersuchungen:

- aerobe mesophile Keime bei 25°C
- Pseudomonas spp.
- Enterobacteriaceae
- Listeria monocytogenes

Qualitative Untersuchungen:

- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp.

Hinweise:

- Die Festlegung des Untersuchungsspektrums liegt in der Zuständigkeit der VLMÜ und kann in Absprache mit dem FKN zusammengestellt und ausgeweitet werden.
- Für die quantitativen Untersuchungen auf aerobe mesophile Keime, Pseudomonas spp. und Enterobacteriaceae ist ein Tupferpaar (Tupfer A und B) ausreichend.
- Für die qualitative und quantitative Untersuchung auf Listeria monocytogenes ist ein weiteres Tupferpaar (Tupfer A und B) erforderlich.
- Wird auch die Untersuchung auf Salmonellen benötigt, ist ein gesondertes Tupferpaar (Tupfer A und B) einzusenden.
- Sofern Trinkwasser zur Untersuchung eingeschendet wird, sind die Vorgaben der Trinkwasserverordnung in der gültigen Fassung anzuwenden.
- Werden geschlossene Systeme mit indirekter Überprüfung durch Probenmaterial untersucht, ist auf eine ausreichende Probenmenge zu achten! Werden alle o. g. Parameter benötigt, sind mindestens 250 g bzw. ml Probenmaterial einzusenden.

3.2 Stufen- und Endproduktkontrollen

3.2.1 Grundsätze der Probenahme

- Eine repräsentative **Probenbeschaffenheit** ist anzustreben.
- **Flüssige Nebenprodukte** sind vor der Probenentnahme soweit möglich gründlich zu durchmischen.
- **Gefrorene, großvolumige Fischereierzeugnisse** können mit Hilfe eines hohlen Edelstahlzylinders mit Fräskopf, der von einer elektrischen Bohrmaschine betrieben wird, beprobt werden (z.B. Entnahme eines Bohrkernes).
- Für **pulverförmige Nebenprodukte** (z.B. Gewürze) sind geeignete Behältnisse (Flaschen oder Beutel) zu verwenden. Bei der Verwendung von Beuteln sind diese durch Abbinden oder Verschweißen zu verschließen, zu beschriften und in einen zweiten Plastikbeutel zu verpacken.
- **Geräte** und **Gefäße** zur Probenentnahme müssen sauber und steril sein.
- Bei der Probenentnahme an **Auslaufventilen** sind stets die besonderen Kontaminationsgefahren zu berücksichtigen.
- Werden an einer Stelle gleichzeitig **mehrere Proben** für verschiedene Untersuchungen gezogen, ist zuerst die Probe für die mikrobiologische Untersuchung zu entnehmen.
- Produkte in **kleinen Fertigpackungen** werden ungeöffnet als Probe entnommen und versandt. **Großpackungen** können evtl. mit Teilmengen beprobt werden. Voraussetzung ist dabei die Möglichkeit einer kontaminationsfreien Entnahme.
- **Endprodukte** sind stets in möglichst engem zeitlichen Zusammenhang mit der Herstellung/Fertigstellung zu entnehmen.
- Die Proben müssen den **Einsendeformularen** eindeutig zuzuordnen sein. Jede Probe ist daher entsprechend zu kennzeichnen.
- Die **Probeneinsendung** bei Fischereierzeugnissen (frisch, bearbeitet, tiefgefroren, verarbeitet) und Nebenerzeugnissen (z.B. Garbäder, Gewürze) erfolgt zweckdienlich in geeigneten verschließbaren Behältnissen.
- Die jeweils erforderliche **Probenanzahl** ist im Abschnitt 3.2.3 genannt.

3.2.2 Entnahmepunkte

Stufenkontrollen:

- Es sind Vor- und Zwischenprodukte auszuwählen und zu entnehmen, deren Überprüfung eine Aussage über die Prozesshygiene zulässt. Die Überprüfung soll alle Stufen der Produktion, beginnend mit der Anlieferung der Ausgangsprodukte, umfassen.
- Die Entnahmepunkte für Vor- und Zwischenprodukte werden von der Überwachungsbehörde nach den jeweiligen Gegebenheiten und Notwendigkeiten im Betrieb festgelegt.

Endproduktkontrollen:

- Von jeder im Betrieb befindlichen Produktionslinie ist eine Stichprobe des Endproduktes am Ende der Herstellung zu entnehmen.
- Von weiteren im Betrieb hergestellten Endprodukten können nach Maßgabe des amtlichen Probenehmers in gleicher Weise Stichproben entnommen werden (z.B. in den Kühl-, Gefrier- und anderen Lagerräumen).
- Die Endprodukte sind stets in möglichst engem zeitlichen Zusammenhang mit ihrer Fertigstellung zu entnehmen.

3.2.3 Probenanzahl und Probengröße

Hinsichtlich der Probenzahlen wird auf die Vorgaben der Verordnungen (EG) Nr. 2073/2005 und (EG) Nr. 2074/2005 verwiesen.

Bei den übrigen Proben sind mindestens 2 Proben mit jeweils mindestens ca. 250 g bzw. 250 ml (ggf. 4 Proben bei kleineren Fertigpackungen) nach dem Zufallsprinzip zu entnehmen.

Für die parasitologische Untersuchung ist möglichst 1 kg Probenmaterial einzusenden.

3.2.4 Versand

Die Proben für die Stufen- und Endproduktkontrollen müssen:

- **unverzüglich**
- **unter Lichtabschluss**
- **gekühlt bei Temperaturen von 0°C bis 4°C in Isolierbehältern mit ausreichender Anzahl an Kühlelementen bzw. tiefgefroren**

zum Fischkompetenzzentrum Nord befördert werden.

Mikrobiologie: LUA Bremen, Außenstelle Bremerhaven
Chemie, Parasiten und Virologie: LAVES, IFF Cuxhaven

3.2.5 Untersuchungsspektrum bei Stufen- und Endproduktkontrollen

- Das Untersuchungsspektrum bei Stufen- und Endproduktkontrollen richtet sich nach den Festlegungen (produktspezifische Spektren) des Fischkompetenzzentrums bzw. den Untersuchungsvorgaben des Einsenders.
- Die Untersuchung der Proben erfolgt mit den in den akkreditierten Laboratorien des FKN anerkannten und angewandten Methoden.

4. Bewertung der Untersuchungsergebnisse

4.1 Proben zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion

Die nachfolgend aufgeführten Werte (Richtwerte) zur Kontrolle der Reinigung und Desinfektion repräsentieren eine gute Hygienepaxis (GHP) und stellen deshalb eine Orientierungshilfe bei der Bewertung des Hygienestatus dar.

Für die abschließende Bewertung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in einem Betrieb ist die Gesamtheit der Ergebnisse zugrunde zu legen.

Bei der Bewertung der Untersuchungsergebnisse ist davon auszugehen, dass keimarme produktions- und hygienerelevante Oberflächen vorhanden sind.

Es werden die folgenden Erfahrungswerte empfohlen.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Tab. 11: Auswertung der Untersuchungsergebnisse

<i>Analyse von</i>	<i>rein</i> <i>KbE/cm²</i>	<i>sauber</i> <i>(ggr.)</i> <i>KbE/cm²</i>	<i>nicht</i> <i>sauber</i> <i>(mgr.)</i> <i>KbE/cm²</i>	<i>unbefriedigend</i> <i>(hgr.)</i> <i>KbE/cm²</i>	<i>unakzeptabel</i> <i>KbE/cm²</i>
Gesamtkeimzahl (GKZ)	0	1 - 10	11 -50	50 -100	>100

Werden **Salmonella spp.** und/oder **Listeria monocytogenes** an Kontrollpunkten festgestellt, so sind innerbetriebliche Maßnahmen zu ergreifen, um sicherzustellen, dass das Produkt nicht kontaminiert ist.

4.2 Stufen- und Endproduktkontrollen

Als Grundlage der Bewertung der Untersuchungsergebnisse liegen vor:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, Anhang I, Kapitel 1, Nr. 1.2, 1.3, 1.16, 1.17, 1.24, 1.25, 1.26
- Verordnung (EG) Nr. 2074/2005
- Richt- und Warnwerte der DGHM
- DIN 10113-1 „Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen, Teil 1 Quantitatives Tupfverfahren (Referenzverfahren)“, modifiziert
- Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, H. Eisgruber u. A. Stolle, Behr´s Verlag
- Trinkwasserverordnung i. d. gültigen Fassung (zuletzt geändert durch Verordnung vom 31.10.2006)

F Einfuhruntersuchung von Fischereierzeugnissen aus Drittländern an Grenzkontrollstellen

1. Vorbemerkungen

Die Einfuhruntersuchung gliedert sich in die Dokumentenprüfung, die Nämlichkeitskontrolle und die Warenuntersuchung.

Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln sind in den nachfolgenden Rechtsgrundlagen festgelegt.

Tab. 12: Rechtsgrundlagen für die Warenuntersuchung

Fischereierzeugnisse	Verordnung (EG) Nr. 853/2004	Anhang I, Begriffsbestimmungen, Nr. 3
Lebende Muscheln und Schnecken	Verordnung (EG) Nr. 853/2004	Anhang I, Begriffsbestimmungen, Nr. 2 und Nr. 6

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Anlage 2 der **Lebensmitteleinfuhrverordnung** sind die im Folgenden beschriebenen Anforderungen zu berücksichtigen.

2. Organoleptische Prüfung

Fischereierzeugnisse sind bei der organoleptischen Prüfung zusätzlich einer **Sichtkontrolle auf Parasiten** zu unterziehen. Bei der Untersuchung können die Ergebnisse der Frischeklassifizierung nach der Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse in der jeweils geltenden Fassung berücksichtigt werden.

Lebende Muscheln sind darauf zu untersuchen, ob sie erkennbare Merkmale aufweisen, aus denen auf **Frischegrad und Lebensfähigkeit** geschlossen werden kann.

3. Laboruntersuchungen

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung sind die folgenden Laboruntersuchungen durchzuführen.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Tab. 13: Laboruntersuchungen bei Fischereierzeugnissen

Erzeugnis	Art der Untersuchung	Zu erfüllende Anforderungen gemäß	Stichprobenplan
a) Verzehrfertige Fischereierzeugnisse	<i>Listeria monocytogenes</i>	Anhang I Kapitel I Nr. 1.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005	jede 10. Sendung
b) Gekochte Krebs- und Weichtiere	<i>Salmonellen</i>	Anhang I Kapitel I Nr. 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005	jede 20. Sendung
c) Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken	<i>Salmonellen</i> <i>E. coli</i>	Anhang I Kapitel I Nr. 1.17 und 1.24 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005	jede 20. Sendung
d) Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken	<i>Algantoxine</i>	Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004	jede 30. Sendung
e) Fischereierzeugnisse von Fischarten, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt ⁴	<i>Histamin</i>	Anhang I Kapitel I Nr. 1.25 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005	jede 10. Sendung
f) Fischereierzeugnisse, die einem enzymatischen Reifungsprozess in Salzlösung unterzogen und aus Fischarten hergestellt werden, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt ⁴	<i>Histamin</i>	Anhang I Kapitel I Nr. 1.26 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005	jede 5. Sendung

Eine Untersuchung auf flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) kann bei frischen oder tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen zur Befundabsicherung durchgeführt werden, wenn die zuvor erfolgte organoleptische Prüfung einen abweichenden Befund erbracht hat. Die Untersuchung ist gemäß den Anforderungen des Anhangs II, Abschnitt II, Kapitel 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 durchzuführen.

Die Untersuchung der unter d) aufgelisteten Erzeugnisse auf Algantoxine ist nach den Maßgaben des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 durchzuführen. Für die Probenahme gelten die allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung.

⁴ Vor allem Fischarten der Familien Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae und Scombraesocidae

4. Stichprobenpläne

Die über eine Grenzkontrollstelle eingeführten Sendungen sind den Laboruntersuchungen lt. Stichprobenplan (s. Tabelle 13) zu unterziehen. Dabei sind sie in einer für die Einführenden nicht vorhersehbaren Weise auszuwählen.

5. Verdachtsfall

Darüber hinaus sind im Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen. Zu beachten sind auch Hinweise auf Warnmeldungen nach Artikel 50 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und das Vorliegen von Schutzmaßnahmen der Europäischen Kommission nach Artikel 53 der genannten Verordnung. Dabei ist Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 hinzuzuziehen.

6. Einfuhrückstandskontrollplan

Der Einfuhrückstandskontrollplan ist begründet in der Richtlinie 96/23/EG unter Berücksichtigung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 und angelehnt an den nationalen Rückstandskontrollplan und liegt in der Zuständigkeit der Länder.

7. Beurteilungsgrundsätze

Im Falle des Nichteinhaltens der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hat die zuständige Behörde Maßnahmen nach Artikel 19, Absatz 1 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 anzuordnen.

8. Fundstellen für weiterführende Untersuchungen

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in Lebensmitteln
Gekochte Krebs- und Weichtiere
Histamin
Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken
- Verordnung (EG) Nr. 2074/2005
TVB-N Grenzwerte
Anerkannte Testmethoden zum Nachweis Mariner Biotoxine
Grenzwerte gem. Anhang III, Abschnitt VII Kapitel V Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006
Höchstgehalte für Blei, Cadmium, Quecksilber, Dioxine, PCB, PAK
- Verordnung (EG) Nr. 2377/90 über Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs

G Fundstellen – Rechtsvorschriften und Empfehlungen

1. Europäische Rechtsvorschriften

- Verordnung (EG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26.06.1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. L 224 vom 18.08.1990); abgelöst durch Verordnung (EG) Nr. 470/2009
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1990R2377:20080816:DE:PDF>
- Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29.04.1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. L 125 vom 23.05.1996), geändert durch Richtlinie 2006/104/EG vom 20. November 2006 (Abl. L 363 vom 20.12.2006)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1996L0023:20070101:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates vom 26.11.1996 über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse (ABl. L 334 vom 23.12.1996), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 790/2005 der Kommission vom 25. Mai 2005 (ABl. L 132 vom 26.5.2005)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1996R2406:20050602:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 01.02.2002), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 202/2008 der Kommission vom 4. März 2008 (ABl. L 60 vom 5.3.2008)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3.10.2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. L 273 vom 10.10.2002), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 777/2008 der Kommission vom 4. August 2008 (ABl. L 207 vom 05.08.08)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R1774:20080825:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 136/2004 der Kommission vom 22.01.2004 mit Verfahren für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen an den Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft (ABl. L 21 vom 28.01.2004), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 206/2009 vom 05. März 2009 (ABl. L 77 vom 24.03.2009)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0136:20090501:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.04.2004), gesamte Vorschrift ber. (ABl. L 226 vom 25.06.2004), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 219/2009 vom 11. März 2009 (ABl. L 87 vom 31.03.2009)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.04.2004), gesamte Vorschrift ber. (ABl. L 226 vom 25.06.2004), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1020/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 (ABl. L 277 vom 18.10.2008)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20081028:EN:PDF>

Ausführungshinweise Fischhygiene

- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 139, vom 30.04.2004, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 vom 25.06.2004), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 219/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11.03.2009 (ABl. L 87 vom 31.03.2009)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0854:20090420:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 165 vom 30.04.2004), gesamte Vorschrift ber. (ABl. L 191 vom 28.05.2004), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1029/2008 der Kommission vom 20. Oktober 2008 (ABl. L 278 vom 21.10.2008)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20081110:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 der Kommission vom 05.12.2007 (ABl. L 322 vom 07.12.2007)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20071227:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 05.12.2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. L 338 vom 22.12.2005), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1250/2008 der Kommission vom 12. Dezember 2008 (ABl. 337 vom 16.12.2008)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2074:20090101:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 05.12.2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. L 338 vom 22.12.2005), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 146/2009 der Kommission vom 20. Februar 2009 L 50 3 21.2.2009)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2076:20090224:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 1662/2006 der Kommission vom 06.11.2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 320 vom 18.11.2006)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:320:0001:0010:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 1663/2006 der Kommission vom 06.11.2006 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 320 vom 18.11.2006)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:320:0011:0012:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 1664/2006 der Kommission vom 06.11.2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Durchführungsmaßnahmen für gewisse zum Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs und zur Aufhebung bestimmter Durchführungsmaßnahmen (ABl. L 320 vom 18.11.2006)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:320:0013:0045:DE:PDF>

Ausführungshinweise Fischhygiene

- Verordnung (EG) Nr. 1666/2006 der Kommission vom 06.11.2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 320 vom 18.11.2006)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:320:0047:0049:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. L 364 vom 20.12.2006), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 629/2008 der Kommission vom 02. Juli 2008 (ABl. 173 vom 03.07.2008)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20080723:DE:PDF>
- Verordnung (EG) Nr. 470/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. Mai 2009 über die Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates und zur Änderung der Richtlinie 2001/82/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 726/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 152 vom 16.06.2009)
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:152:0011:0022:DE:PDF>

2. Nationale Rechtsvorschriften

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 26.04.2006 (BGBl. I S. 945), zuletzt geändert durch Neufassung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches vom 24.07.2009 (BGBl. I S. 2244)
<http://www.bgblportal.de/BGBL/bgbl1f/bgbl106s0945.pdf>
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I S. 1045), zuletzt geändert durch das Gesetz vom 17. Juli 2009 (BGBl. I S. 2091)
<http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>
- Verordnung über Trinkwasser und über Wasser für Lebensmittelbetriebe (Trinkwasserverordnung) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.05.2001 (BGBl. I S. 959), zuletzt geändert durch Artikel 363 der Verordnung vom 31.10.2006 (BGBl. I S. 2407)
http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/trinkvw_2001/gesamt.pdf
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08.08.2007
<http://www.bgblportal.de/BGBL/bgbl1f/bgbl107s1816.pdf>
 - Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) (BGBl. I S. 1817)
 - Verordnung über Anforderungen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung) (BGBl. I S. 1828)
 - Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung) (BGBl. I S. 1864)

Ausführungshinweise Fischhygiene

- Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern (BGBl. I S. 1871)
- Verordnung über die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr und Durchfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern sowie über die Einfuhr sonstiger Lebensmittel aus Drittländern (Lebensmitteleinfuhr-Verordnung) (BGBl. I S. 1871)

3. Nationale Verwaltungsvorschriften

- Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften - AVV RÜb vom 03.06.2008 (GMBl. Nr. 22 S. 426, <http://www.intra.nds-voris.de/jportal/portal/t/1ed1/page/fpvorisprod.psml?doc.hl=1&doc.id=VVBU-VVBU000000960%3Ajurisv00&showdoccase=1&documentnumber=9&numberofresults=23&doc.part=F&doc.price=0.0¶mfromHL=true#focuspoint>)
- Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung - AVV DÜb vom 04.10.2005 (GMBl. S. 1131) <http://www.intra.nds-voris.de/jportal/portal/t/1ed1/page/fpvorisprod.psml?doc.hl=1&doc.id=VVBU-VVBU000071596%3Ajurisv00&showdoccase=1&documentnumber=15&numberofresults=23&doc.part=F&doc.c.price=0.0¶mfromHL=true#focuspoint>
- Allgemeine Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel - AVV SWS vom 20.12.2005 (BAnz. S.17096) <http://www.intra.nds-voris.de/jportal/portal/t/1frj/page/fpvorisprod.psml?doc.hl=1&doc.id=VVBU-VVBU000071775%3Ajurisv00&showdoccase=1&documentnumber=4&numberofresults=5&doc.part=F&doc.price=0.0¶mfromHL=true#focuspoint>
- Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH) vom 12.09.2007 (BAnz. Nr. 180a vom 25.09.2007) in der Fassung vom 14.07.2009 <http://www.intra.ndsvoris.de/jportal/portal/t/1fvc/page/fpvorisprod.psml?doc.hl=1&doc.id=VVBU-VVBU000077084%3Ajurisv00&showdoccase=1&documentnumber=1&numberofresults=9&doc.part=F&doc.price=0.0¶mfromHL=true#focuspoint>)

4. Empfehlungen

- Codex Alimentarius (Sammlung internationaler Lebensmittelstandards) <http://www.codexalimentarius.net>
- Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen; Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. <http://www.fischverband.de>
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene; Europäische Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf

Ausführungshinweise Fischhygiene

- Leitfaden für die Umsetzung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs; Europäische Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_de.pdf
- Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen; Europäische Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz
http://portal.wko.at/wk/dok_detail_file.wk?AnqID=1&DocID=553784&StID=266878

H Anlagen

- Anlage 1: Ablauf des EG-Zulassungsverfahrens
- Anlage 2: Antragsverfahren für die Zulassung von Betrieben
- Anlage 3: Ablauf von Betriebsinspektionen im Zulassungsverfahren
- Anlage 4: Zulassungsbescheid – Muster
- Anlage 5: Überprüfung der Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen
- Anlage 6: Betriebsspiegel
- Anlage 7: Protokoll zur Dokumentation der Kontrollmaßnahmen durch die zuständige Überwachungsbehörde
- Anlage 8: Modell Risikobeurteilung
- Anlage 9: Leitfaden Risikobeurteilung
- Anlage 10: Einsendeformular
- Anlage 11: Entnahmetechnik Nass-Trockentupfverfahren (NTT-Verfahren)

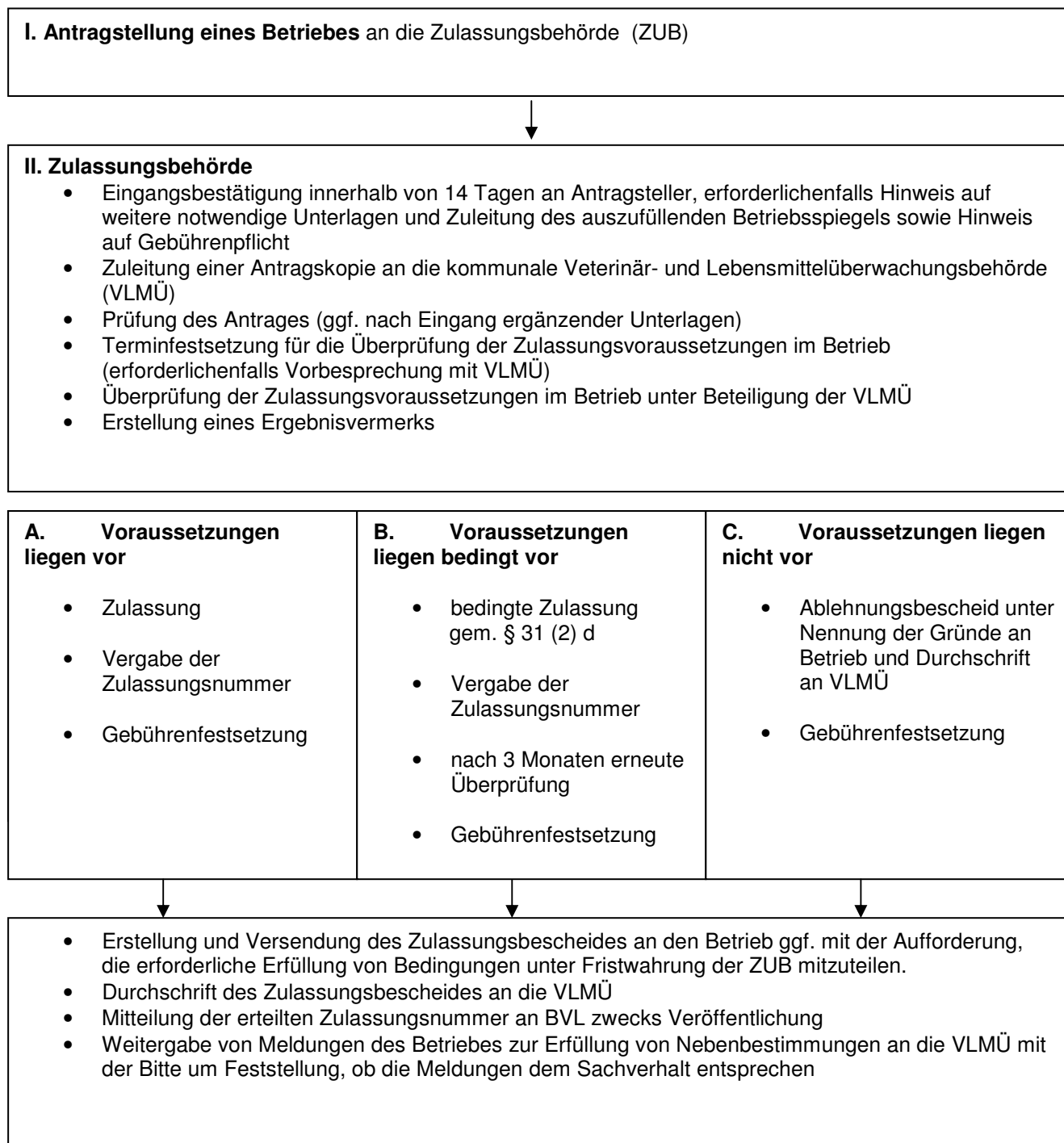
Ausführungshinweise Fischhygiene

Anlage 1:

Ablauf des EG-Zulassungsverfahrens

gem. Art. 31 Abs. 2 Buchst. b) – d) der Verordnung (EG) Nr. 882/2004

i. V. m. Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004



Ausführungshinweise Fischhygiene

Anlage 2:

Antrag auf Zulassung von Betrieben aufgrund von § 9 Abs. 1 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung ⁽¹⁾ in Verbindung mit Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ⁽²⁾, Artikel 1 und Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ⁽³⁾ sowie Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ⁽⁴⁾ und Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ⁽⁵⁾

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit bestätige ich den Eingang Ihres Antrages vom <Datum> auf Zulassung Ihres Betriebes in <Ort, Adresse>.

Zur Vervollständigung Ihrer Antragsunterlagen bitte ich, mir zusätzlich folgende Unterlagen für Ihre Betriebsstätte (entsprechend der angekreuzten Feldkästchen) zuzusenden:

- Betriebsspiegel (siehe Anlage)
- Aktueller Handelsregisterauszug bzw. Bestätigung der Gewerbeanmeldung
- Auskunft aus dem Bundeszentralregister zur Vorlage bei einer Behörde gemäß § 30 i. V. m. § 32 Abs. 4 BZRG ⁽⁶⁾ von den Geschäftsführern, dem Vorstand, Gesellschaftern, persönlich haftenden Gesellschaftern oder Inhabern (Führungszeugnisse aller Lebensmittelunternehmer)
(Bei Beantragung des Führungszeugnisses bei der zuständigen Kommunalbehörde bitte unbedingt unter „Geschäftsnummer“ mein oben genanntes Aktenzeichen und unter „Verwendungszweck“ den Namen ihrer Betriebsstätte angeben, damit das Führungszeugnis hier zugeordnet werden kann.) Das Führungszeugnis wird im Original benötigt.
- Auskunft aus dem Gewerbezentralregister zur Vorlage bei einer Behörde gemäß § 150 Abs. 5 GewO ⁽⁷⁾ von den Geschäftsführern, dem Vorstand, Gesellschaftern, persönlich haftenden Gesellschaftern oder Inhabern (Auskünfte aus dem Gewerbezentralregister aller Lebensmittelunternehmer). Die Auskunft aus dem Gewerbezentralregister wird im Original benötigt.
- Auszug aus dem Liegenschaftsregister für das Gelände Ihrer Betriebsstätte (Katasterplan für das Gelände bzw. Flurstück)
- Aktueller Grundrissplan Ihrer Betriebsstätte unter Berücksichtigung sämtlicher Räumlichkeiten. Dabei ist eine eindeutige Kennzeichnung aller Räumlichkeiten auf dem Plan und deren Nutzung (durch Zahlen oder Stichworte) z.B. mittels Legende sowie der Einzeichnung der jeweiligen Türen bzw. Tore vorzunehmen.

Zusatz für Fangfabrikschiffe u. Fischereifahrzeuge:

Bei Fangfabrikschiffen u. Fischereifahrzeugen genügen Wertzeichnungen oder ähnliche Unterlagen

Zusatz für Aquakulturbetriebe:

Grundrissplan der Teiche, Hälterungsbecken und Ort der Betäubungsanlage mit Angaben zur

- Grundfläche und Anordnung
- Maximalen Besatzungsdichte

- Maschinenaufstellungsplan sowie Wegeführung des Personals und Beschreibung des Produktionsflusses; Integration in den Grundrissplan ist hier möglich).
- Stichwortartige Beschreibung der Produktionsabläufe unter Berücksichtigung der Produktionskategorien und nummerierten Räumlichkeiten

Ich weise darauf hin, dass gemäß Artikel 4 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eine zulassungspflichtige Tätigkeit erst **nach Erteilung der Zulassung** aufgenommen werden darf.

Ausführungshinweise Fischhygiene

Das Zulassungsverfahren ist gebührenpflichtig. Die Höhe der Gebühren wird nach der Gebührenordnung für die Veterinärverwaltung Niedersachsen (GOVet)⁽⁸⁾ berechnet.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage

<Name>

- ⁽¹⁾ = Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1828)
- ⁽²⁾ = Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 165 S. 1, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 191 S.1), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1029/2008 der Kommission vom 20. Oktober 2008 (ABl. L 278 S. 6)
- ⁽³⁾ = Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 139, S. 206, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226, S. 83), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1021/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 (ABl. L 277 S. 15)
- ⁽⁴⁾ = Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 S. 55, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 S. 22), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1020/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 (ABl. L 277 S. 8)
- ⁽⁵⁾ = Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 S. 1, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 S. 3), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1019/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 (ABl. L 277 S. 7)
- ⁽⁶⁾ = Gesetz über das Zentralregister und das Erziehungsregister (Bundeszentralregister – BZRG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. September 1984 (BGBl. I S. 1229), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 16. Juli 2009 (BGBl. I S. 1952)
- ⁽⁷⁾ = Gewerbeordnung (GewO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 1999 (BGBl. I S. 202), zuletzt geändert durch Artikel 92 des Gesetzes vom 17. Dezember 2008 (BGBl. I S. 2737)
- ⁽⁸⁾ = Gebührenordnung für die Veterinärverwaltung (GOVet) vom 22. März 1995 (Nds. GVBl. S. 63), zuletzt geändert durch Verordnung vom 3. Dezember 2008 (Nds. GVBl. S. 384)

R-Stand: 27.07.2009

Anlage 3:

Ablauf Betriebsinspektionen im Zulassungsverfahren

Gemäß den Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 ⁽¹⁾ und 853/2004 ⁽²⁾ erfolgt eine Betriebsinspektion einschl. Umgebung, Räumlichkeiten, Büros, Einrichtungen, Anlagen, Bedarfsgegenstände, Ausgangsstoffe, Zutaten, Behandlungsmittel, halbfertige und fertige Lebensmittel zur Abnahme der Betriebsstätte.

Folgende Unterlagen sind bei dieser Betriebsinspektion im Rahmen eines Zulassungsverfahrens vorzulegen:

1. Genehmigungen nach gewerbe-, immissionsschutz- und baurechtlichen Bestimmungen
2. Wasserversorgungs- und Abwasserentsorgungsplan (farbige Unterscheidung) mit Bodenabflüssen unter Berücksichtigung der
 - Wasserzapfstellen (fortlaufende Nummerierung, damit jeweilige Zapfstellennummer auf dem entsprechenden Wasserentnahme- bzw. Untersuchungsprotokollen berücksichtigt werden kann) und der
 - installierten Handwasch- und Desinfektionseinrichtungen der ggf. diesbezüglich vorhandenen bzw. geplanten Blindanschlüsse.
3. Nachweis der Trinkwasserqualität (mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen nach der TrinkwV 2001 ⁽³⁾) durch zugelassenes Trinkwasseruntersuchungslabor
4. Angaben zur Temperaturregistrierung unter Berücksichtigung der jeweils angeschlossenen Räumlichkeiten / Gerätschaften mit Angabe der jeweils vorgesehenen Temperaturen.
5. Wartungspläne für Geräte, Maschinen und Einrichtungsgegenstände
6. Organigramm und aktuelle Personalübersicht
7. Eine detaillierte Beschreibung der Personalhygiene sowie der Reinigung und Desinfektion der Betriebsstätte mit:
 - Auflistung der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel (oder -verfahren), ihrer Anwendungskonzentration und Einwirkdauer sowie den Sicherheitsdatenblättern der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel
 - einer Beschreibung des Reinigungs- bzw. Desinfektionsablaufes für die verschiedenen Produktionsbereiche,
 - einem Reinigungsplan und
 - einem Plan zur Überprüfung des Erfolges (optisch und mikrobiologisch)
8. Angaben zur Gesundheitsüberwachung nach dem Infektionsschutzgesetz
9. Plan für die systematische Bekämpfung von Schädlingen, unterteilt nach der Art des Ungeziefers, den jeweiligen Bekämpfungsmitteln (Auflistung) und

Ausführungshinweise Fischhygiene

Bekämpfungsverfahren sowie Beköderungsplan einschließlich der Dokumentation über die Durchführung des Plans

10. Dokumentation der Abfallbeseitigung sowie der Beseitigung der tierischen Materialien, die nicht zum Genuss für den Menschen geeignet bzw. vorgesehen sind (Nachweise über die ordnungsgemäße Entsorgung nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 ⁽⁴⁾)
11. Angaben zum Wareneingangs- bzw. -ausgangsverzeichnis
12. Angaben zur Wareneingangs- und ausgangskontrolle / Rohwaren- und Produktspezifikation
13. Ein detailliertes HACCP-Konzept (in Anlehnung an die Entscheidung 94/356/EG und Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004)
14. Angaben zur Eigenkontrolle (Probenahme, Untersuchungsparameter und Untersuchungsergebnisse)
15. Angaben zur Dokumentation und zu vorgesehenen Maßnahmen bei Beanstandungen
 - Retourenplan
 - Havarieplan
 - Krisenmanagementsystem
 - Darlegung der Rückverfolgbarkeit

Anlage 4:

Fischhygiene;

Zulassung von Betrieben aufgrund von § 9 Abs. 2 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung ⁽¹⁾ in Verbindung mit Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ⁽²⁾, Artikel 1 und Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ⁽³⁾ sowie Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ⁽⁴⁾ und Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ⁽⁵⁾

Ihr Antrag vom <Datum>

Sehr <geehrter Herr Mustermann, geehrte Frau Mustermann>,

auf Ihren Antrag ergeht folgender

Zulassungsbescheid

1. Ihr Betrieb

**<exakter Betriebsname>
<Straße>
<PLZ Ort>**

wird unter <Erteilung oder Beibehaltung> der **Zulassungsnummer**

<Zulassungsnummer>

für folgende Tätigkeit ab dem <Datum> zugelassen:

- **Be- und Verarbeiten** von **Fischereierzeugnissen**
- **Lagern** von **gekühlten/ tiefgefrorenen Lebensmitteln**
- **Wiederumhüllen** von **gekühlten/ tiefgefrorenen Lebensmitteln**

2. **Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer** im Sinne des Artikels 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ⁽⁶⁾ für diesen Betrieb <ist oder sind> **<Herr oder Herr und Frau oder Firma> <Name des Lebensmittelunternehmers>** als <Geschäftsführer, Vorstand, Gesellschafter, persönlich haftende Gesellschafter oder Inhaber>.

3. Die Zulassung wird mit folgenden **Nebenbestimmungen** verbunden:

3.1 Jede Änderung (Ausscheiden oder Neuzugang) hinsichtlich **unter Nr. 2 aufgeführten Lebensmittelunternehmer** im Sinne des Artikels 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, ist mir **möglichst vorab, spätestens jedoch innerhalb von 3 Tagen ab der Änderung** anzuzeigen. Bei Änderungen ist mir jeweils ein aktueller Auszug aus dem Handelsregister vorzulegen. Bei Neuzugängen sind mir zusätzlich über den jeweils neu eintretenden Lebensmittelunternehmer ein Führungszeugnis und ein Auszug aus dem Gewerbezentralregister vorzulegen.

Ausführungshinweise Fischhygiene

- 3.2 **Grundlegende bauliche oder andere Veränderungen, die die Einrichtung betreffen**, sind mir **rechtzeitig**, d. h. spätestens **einen Monat** vor Beginn der geplanten Änderung, mitzuteilen.
- 3.3 Wesentliche **Änderungen in den Produktbereichen** sind mir **rechtzeitig**, d. h. spätestens **einen Monat** vor Beginn der geplanten Änderung, mitzuteilen.
- 3.4 Treten nach der Zulassung wesentliche **Änderungen** durch äußere Ereignisse (z. B. Brand) ein, haben Sie mich **rechtzeitig** zu informieren.
Diese Information ist rechtzeitig, wenn sie spätestens **drei Tage** nach erstmaliger Kenntnis des Betriebes von einer durch äußere Ereignisse eingetretenen Änderung erfolgt.
- 3.5 Jede Änderung des angegebenen Betriebs- bzw. Firmennamens ist mir möglichst vorab, **spätestens jedoch innerhalb von 3 Tagen ab der Änderung** anzuzeigen. Bei Änderungen des Betriebs- bzw. Firmennamens ist mir ein aktueller Auszug aus dem Handelsregister vorzulegen.
- 3.6 Die nachträgliche Aufnahme von Nebenbestimmungen in den Zulassungsbescheid behalte ich mir ausdrücklich vor.

<ggf. 3.7 für Nebenbestimmungen die nicht der kurzfristigen Mängelbeseitigung dienen>

4. Sie haben als Antragsteller die **Kosten des Zulassungsverfahrens** zu tragen.
Es ergeht ein gesonderter Kostenfestsetzungsbescheid.

Begründung:

I. Tatsächliche Gründe

Der Entscheidung liegt folgender Sachverhalt zugrunde:

1. Ihr **Antrag** vom <Datum>
2. Der **Betriebsspiegel** vom <Datum>, der Bestandteil des Zulassungsantrags und der Zulassung ist.
3. Folgende **Pläne**, die ebenfalls Bestandteil des Zulassungsantrages und der Zulassung sind (aus diesen Plänen sind die zugelassenen Betriebsräume ersichtlich):
 - der Lageplan (Auszug aus dem Liegenschaftsregister) vom <Datum>
 - der Grundrissplan vom <Datum>
4. Zur **Überprüfung der Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers** im Sinne des Artikels 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, <Herrn oder Frau> <Vorname, Nachname>, die Einsicht in die Auskunft aus dem Bundeszentralregister (Führungszeugnis vom <Datum>) und in die Auskunft aus dem Gewerbezentralregister vom <Datum>
5. Aktueller **Handelsregisterauszug** bzw. Bestätigung der **Gewerbebeanmeldung** vom <Datum>
6. Die **Überprüfung Ihres Betriebes** am <Datum>

II. Rechtliche Gründe

1. Zulassung

Nach § 6 d Nr. 9 a der Verordnung über Zuständigkeiten auf verschiedenen Gebieten der Gefahrenabwehr (ZustVO-SOG) ⁽⁷⁾ bin ich für die vorliegende Zulassung zuständig.

Unter Zugrundelegung des Betriebsspiegels, der benannten Pläne, des HACCP-Konzeptes, der Nachweise über Kühlkapazität und Entsorgungskapazität für tierische Nebenprodukte und nach abschließender Überprüfung vor Ort am <Datum> konnte festgestellt werden, dass in Ihrem Betrieb die Zulassungsvoraussetzungen für folgende Tätigkeit

- **Be- und Verarbeiten von Fischereierzeugnissen**
- **Lagern von gekühlten/ tiefgefrorenen Lebensmitteln**
- **Wiederumhüllen von gekühlten/ tiefgefrorenen Lebensmitteln**

vorliegen.

Daher ist aufgrund von § 9 Abs. 2 Tier-LMHV in Verbindung mit Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und Artikel 1 und Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sowie Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Betrieb auf Ihren Antrag hin zuzulassen.

2. Nebenbestimmungen

Zu 3.1 bis 3.6:

Die Auflagen sind erforderlich, um sicherzustellen, dass die Anforderungen des Artikels 6 Absatz 2, 2. Satz der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vollständig erfüllt werden (§ 36 Abs. 1, 2. Alt. Verwaltungsverfahrensgesetz - VwVfG ⁽⁸⁾).

Der Wechsel in der Person des Lebensmittelunternehmers, bauliche Änderungen im Betrieb, betriebliche Umorganisationen, Änderungen in den Produktbereichen sowie sonstige hygienerelevante Änderungen können die Zulassung in Frage stellen, wenn eine Verschlechterung der Hygiene zu besorgen ist. Um im Einzelfall vorab prüfen zu können, ob die Zulassung in der vorliegenden Fassung trotz veränderter Umstände fortbestehen kann, muss ich von Änderungen rechtzeitig Kenntnis erlangen (§ 36 Abs. 1, 2. Alt. VwVfG).

<Sofern weitere Nebenbestimmungen unter 3.7, 3.8 etc. eingefügt worden sind, sind diese Nebenbestimmungen einzeln zu begründen>

3. Kostenentscheidung

Diese beruht auf den §§ 1, 3, 5, 9 und 13 des Niedersächsischen Verwaltungskostengesetzes (NVwKostG) ⁽⁹⁾, in Verbindung mit § 1 der Gebührenordnung für die Veterinärverwaltung (GOVet) ⁽¹⁰⁾.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Ausführungshinweise Fischhygiene

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe beim Verwaltungsgericht <Name des Gerichtes, Strasse, PLZ Ort> schriftlich oder mündlich zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle des Gerichts Klage erhoben werden.

Hinweise:

1. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit wird die **Zulassung** im **Bundesanzeiger** bekannt geben.
2. Das **Identitätskennzeichen** im Sinne des Anhangs II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bzw. das **Genusstauglichkeitskennzeichen** im Sinne von Anhang I Abschnitt I Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 lautet wie folgt:

DE-<Zulassungsnummer>-EG

3. Die laufende Überwachung Ihres Betriebs wird <von dem/von der> <Name der KB> durchgeführt.
4. Auf die **Verpflichtung zur Durchführung von betriebseigenen Kontrollen** und deren Nachweise gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 854/2002 und Artikel 3, 8, 10 und 27 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sowie § 21 Tier-LMHV wird hingewiesen.
5. Das **Aussetzen der Zulassung** kann nach Artikel 31 Abs. 2 Buchstabe e) der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 angeordnet werden, wenn der Lebensmittelunternehmer die Gewähr geben kann, dass er die Mängel innerhalb einer vertretbaren Frist behebt.
Für die Zeit des Aussetzens haben Sie Ihre Tätigkeit einzustellen.
6. Für den Fall des **Entzugs** Ihrer Zulassung nach Artikel 31 Abs. 2 Buchstabe e) der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 haben Sie Ihre Tätigkeit gemäß Artikel 4 Abs. 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einzustellen.
7. Nach Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie Artikel 3 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist **ein Programm zur regelmäßigen Untersuchung von Trinkwasser einschließlich eines Versorgungsplans mit Markierung und Nummerierung der Zapfstellen erforderlich**. Auf die Anforderungen des § 14 Abs. 1 der Trinkwasserverordnung ⁽¹¹⁾ wird hingewiesen.
8. Die Vorschriften der §§ 42 und 43 des **Infektionsschutzgesetzes** ⁽¹²⁾ sowie des Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel VIII Nr.2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind zu beachten.
9. Änderungen des Lebensmittelunternehmers / der Lebensmittelunternehmer und der Betriebs- bzw. Firmenbezeichnung können Auswirkungen auf die bestehende Zulassung haben.
10. **Ein Verstoß gegen die Nebenbestimmungen Nr. 3.1 bis 3.5 (rechtzeitige Information über Änderungen)** wird als Umstand gewertet, der gegen die „Zuverlässigkeit“ des Lebensmittelunternehmers spricht.
11. Die Entscheidung über die Erteilung der Zulassung erfolgt grundsätzlich unabhängig von der Kontrolle der Einhaltung tierschutzrechtlicher Anforderungen, ausgenommen

Ausführungshinweise Fischhygiene

die in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausdrücklich enthaltenen tierschutzrechtlichen Anforderungen (gilt nur für Aquakulturbetriebe).

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage

<Name des Tierarztes/der Tierärztin>

- ⁽¹⁾ = Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1828)
- ⁽²⁾ = Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 165 S. 1, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 191 S.1), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1029/2008 der Kommission vom 20. Oktober 2008 (ABl. L 278 S. 6)
- ⁽³⁾ = Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 139, S. 206, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226, S. 83), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1021/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 (ABl. L 277 S. 15)
- ⁽⁴⁾ = Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 S. 55, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 S. 22), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1020/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 (ABl. L 277 S. 8)
- ⁽⁵⁾ = Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 S. 1, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 S. 3), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1019/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008 (ABl. L 277 S. 7)
- ⁽⁶⁾ = Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31, S. 1), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 202/2008 der Kommission vom 4. März 2008 (ABl. L 60 S. 17)
- ⁽⁷⁾ = Verordnung über Zuständigkeiten auf verschiedenen Gebieten der Gefahrenabwehr (ZustVO-SOG) vom 18. Oktober 1994 (Nds. GVBl. S. 457), zuletzt geändert durch Verordnung vom 22. Dezember 2008 (Nds. GVBl. S. 431)
- ⁽⁸⁾ = Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Januar 2003 (BGBl. I S. 102) zuletzt geändert durch Artikel 4 Abs. 8 des Gesetzes vom 5. Mai 2004 (BGBl. I S. 718)
- ⁽⁹⁾ = Niedersächsischen Verwaltungskostengesetzes (NVwKostG) in der Fassung vom 25. April 2007 (Nds. GVBl. S. 172), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 17. Dezember 2007 (Nds. GVBl. S. 775)
- ⁽¹⁰⁾ = Gebührenordnung für die Veterinärverwaltung (GOVet) vom 22. März 1995 (Nds. GVBl. S. 63), zuletzt geändert durch Verordnung vom 3. Dezember 2008 (Nds. GVBl. S. 384)

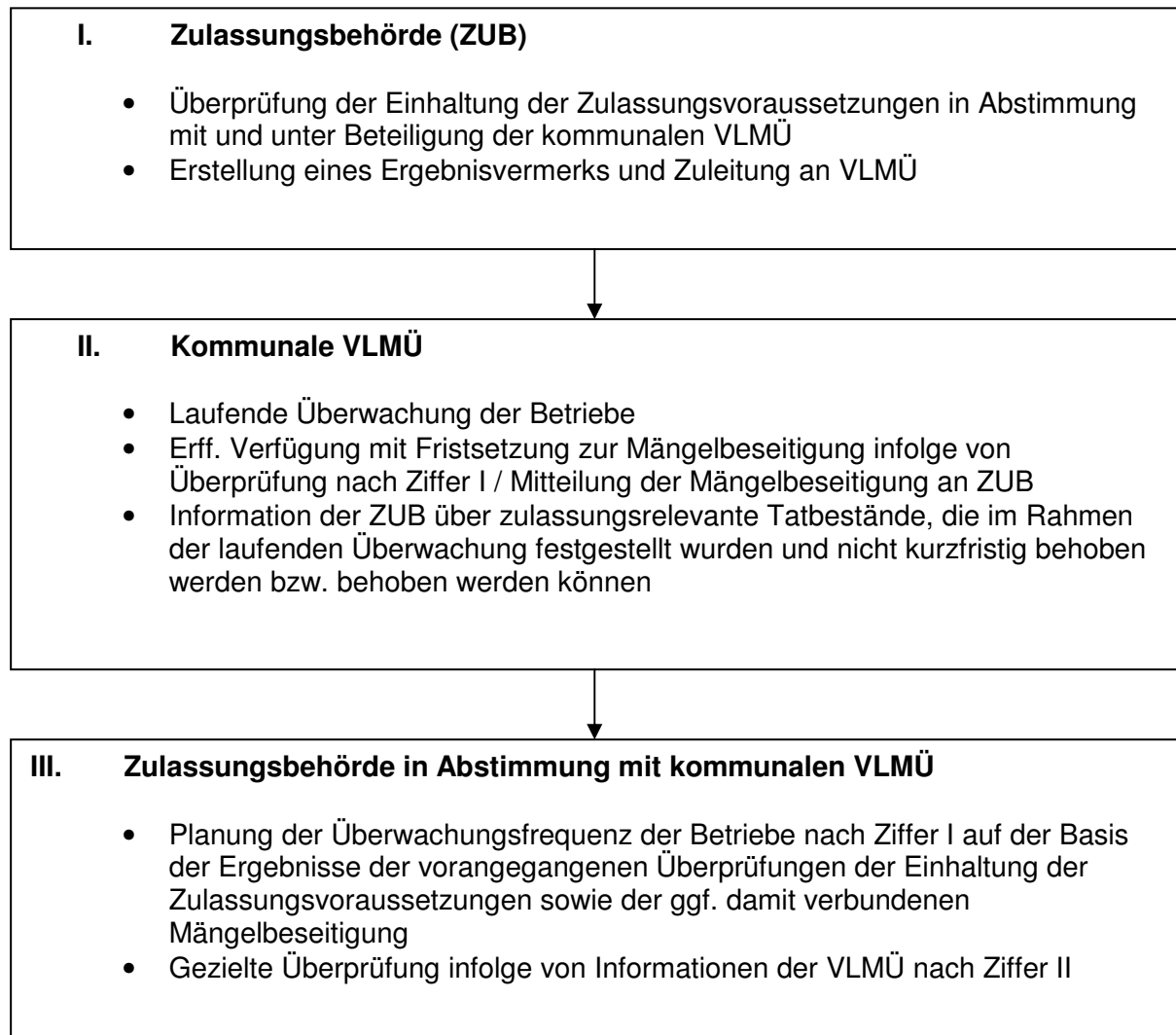
Ausführungshinweise Fischhygiene

- ⁽¹¹⁾ = Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Verbrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001) vom 21. Mai 2001 (BGBl. I S. 959), zuletzt geändert durch Artikel 363 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407)
- ⁽¹²⁾ = Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), zuletzt geändert durch Artikel 16 des Gesetzes vom 17. Dezember 2008 (BGBl. I S. 2586)

R-Stand: 25.03.2009

Anlage 5:

**Überprüfung der Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen
gem. Art 31 Abs. 2e) der Verordnung (EG) Nr. 882/2004
i.V.m. Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004
durch die zuständigen Behörden (ZUB, VLMÜ)**



Anlage 6:

Betriebsspiegel

Datum der Erstellung

Zulassungsnummer

Ausführungshinweise Fischhygiene

Allgemeine Angaben zum Betrieb		
Zulassungsbehörde		
Anschrift der Zulassungsbehörde		
Kommunales Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt		
Landkreis Name des Amtstierarztes	Tel. Handy Fax E-Mail	
Raum für den tierärztlichen Dienst	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Anschrift der Betriebsstätte		
Straße		
PLZ und Ort		
Telefon		
Notfalltelefon-Nr.		
Fax		
Internet		
E-Mail		
Anschrift der Betreiberfirma		
Straße:		
PLZ und Ort		
Telefon		
Fax		
Internet		
E-Mail		
Organigramm des Betriebes liegt vor	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Lebensmittelunternehmer i. S. Art. 3 Nr. 3 der VO 178/2002		

Ausführungshinweise Fischhygiene

Ansprechpartner für die amtliche Lebensmittelüberwachung			
Angaben zum Personal			
Mitarbeiter an diesem Standort			
Mitarbeiter in der Produktion			
Fremdarbeiter (Durchschnitt)			
Saisonarbeiter		Anzahl: Welche Monate:	
	Arbeitsschichten pro Tag	Stunden pro Schicht	Arbeitstage pro Woche
Normalbetrieb			
Maximalbetrieb bei Vollauslastung			
Angaben zu Baugenehmigungen			
Datum Genehmigung	Aktenzeichen	Genehmigende Behörde	
Grundrissplan (Raumnummerierung und Kurzbezeichnung der einzelnen Räume)		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
		Stand (Datum)	
Angaben zu schwebenden Bauverfahren			
Angaben zur Kühllhaltung			
Kühlagerkapazität insgesamt (Tonnen)			
Anzahl der Kühlräume			
Angaben zur Temperaturlaufzeichnung			
Gefrierlagerkapazität insgesamt (Tonnen)			
Einfrierkapazität (x Tonnen in y Stunden auf z Grad (C°))			
Anzahl der Gefrierlagerräume			
Angaben zur Temperaturlaufzeichnung			

Ausführungshinweise Fischhygiene

Auftaumethode			
Auftaukapazität			
Herkunft des Wassereises Betriebseigene Eismaschine	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Genehmigungen nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz			
Datum Genehmigung	Aktenzeichen	Genehmigende Behörde	
Angaben zu schwebenden Verfahren nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz			
Angaben zu Baugenehmigungen			
Angaben zur Wasserversorgung (zutreffendes ankreuzen)			
Öffentliche Versorgung	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anschrift des Versorgers
Datum des letzten Nachweises der physikalisch - chem. Unbedenklichkeitsbescheinigung gem. Anlage 2 und Anlage 4 Trinkwasserverordnung			
Betriebseigener Brunnen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anzahl der Brunnen
Datum des letzten Nachweises der physikalisch - chem. Unbedenklichkeitsbescheinigung gem. Anlage 2 und Anlage 4 Trinkwasserverordnung			
Angaben zur Wasserentnahmegenehmigung (Gesundheitsamt)			
Datum der Genehmigung			
Aktenzeichen			
Angaben zur genehmigenden Behörde			
Mikrobiologische Unbedenklichkeit innerbetriebliches Leitungsnetz			
Zahl der Zapfstellen		Angaben zum Labor	

Ausführungshinweise Fischhygiene

Durchführung der systematischen Schädlingsbekämpfung			
Fremdfirma	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anschrift
Verbleib von nicht zum menschlichen Verzehr bestimmten Stoffen			
Art der Lebensmittelabfälle tierischen Ursprungs	Menge pro Woche (Tonnen)	Abnehmer: Name, Anschrift u. Zulassungsnummer	
Retouren			
Besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Gesonderter Raum für o.a. Behältnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Angaben zur Anlieferung von Rohstoffen und Fertigwaren			
Zutreffendes bitte ankreuzen bzw. ergänzen			
Anzahl der Lieferanten			
Gibt es eine aktuelle Liste der Lieferanten? Bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit Zulassungsnummern	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Gibt es eine aktuelle Liste der Packstofflieferanten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Erfolgt eine Risikobewertung der Lieferanten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Belieferung direkt ab Schiff	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Fabrikschiffe	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Gefrierschiffe	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
andere Fischereifahrzeuge	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Belieferung über LKW	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Eigene Fahrzeuge (PKW / LKW)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Speditionen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Belieferung über Fischfabriken	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Belieferung mit Silo-Ware (z.B. Panade)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	

Ausführungshinweise Fischhygiene

Welche Waren werden angeliefert?		
Bitte entsprechende Angaben machen		
	Tonnen pro Jahr	ggf. Angabe der Arten
TK-Fisch		
TK-Blöcke (Seefrost oder Landfrost)		
TK-Produkte aus Fisch (z.B. paniert, mit Soße)		
Frischfisch, rund		
Frischfisch, ausgenommen		
Frischfisch, Filets		
Frischfisch, MAP (Modifizierte Atmosphäre)		
Lebende Fische		
Lebende Meeresfrüchte		
Fleisch und Fleischerzeugnisse		
Geflügel und Geflügelerzeugnisse		
Ei und Eiprodukte		
Lebensmittel nichttier. Ursprungs, TK		
Lebensmittel nichttier. Ursprungs, gekühlt		
Allgemeine Angaben zur Eigenkontrolle		
Angaben zur betrieblichen Zertifizierung nach Normen (z.B. ISO, IFS, BRC)		
Zertifizierende Stelle		
Datum der Urkunde		
ggf. Datum einer Verlängerung		
Mitarbeiter des betrieblichen Eigenkontrollsystems		
Name und Funktion	Qualifikation	

Ausführungshinweise Fischhygiene

Angaben zum Labor			
Betriebseigenes Labor	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anschrift
Externe Labore	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anschrift
Angaben zur Akkreditierung			
Genehmigung nach Bundesinfektionsschutzgesetz			
Kennzahlen Fischereierzeugnisse (Zutreffendes ankreuzen bzw. ausfüllen)			
Angaben zur Herkunft und Eignung lebender Fische und Fischereierzeugnisse			
Hälterung lebender Krebstiere und Fische	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Angaben zur Kapazität der Hälterung (Tonnen)			
Angaben zur Art der Betäubung (z. B. Elektrobetäubung)			
Schlachtung von Fischen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde (kg)			
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche (kg)			
Köpfen und Ausnehmen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Filetieren und Zerteilen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Durchschnittliche Filetier- und Zerlegemenge pro Woche (kg)			
Beschreibung der Produkte (Sollzustand) liegt vor (Produktspezifikationen – Produktpässe)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	

Ausführungshinweise Fischhygiene

Umpacken von offener Ware	
Reine Kommissionierung, ohne Verarbeitung	
	Menge pro Jahr in Tonnen
Frischfisch, rund oder ausgenommen	
Filetware	
MAP-verpackter Frischfisch	
Lebende Tiere (Hummer, Krebse...)	
Lebende Muscheln	
Eigene Herstellung und Behandlung	
Verarbeiten, Zerlegen, Filetieren, Veredeln, Räuchern, Rezepturleistungen	
	Menge pro Jahr in Tonnen
Frischfisch, ausgenommen	
Ware ohne Kopf	
Frischfisch, Filets und Loins	
Aufgetaute, rohe Fischereierzeugnisse	
TK-Fisch, ausgenommen	
TK-Fisch, ohne Kopf	
TK-Filets und Loins	
TK-Fischereierzeugnisse (paniert, mit Auflagen...)	
Getrockneter Fisch	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Graved und ähnlich gebeizter Fisch	
Gesalzene Fische Art der Salzung? <input type="checkbox"/> Hartsalzung <input type="checkbox"/> Mildsalzung	
Anchosen	
Marinaden	
Bratmarinaden	
Kochfischwaren	

Ausführungshinweise Fischhygiene

Pasteurisierte Fischereierzeugnisse	
Feinkostsalate mit Fisch	
Surimi	
Sushi	
Sashimi-Produkte	
Krebstiere, ungeschält, gekocht	
Krebstiere, geschält, gekocht	
Krebstiere, TK	
Weichtiererzeugnisse	
Gekochtes Muschelfleisch	
TK-Fertiggerichte mit Fisch- und Meeresfrüchteanteil	
Gekühlte Fertiggerichte mit Fisch- und Meeresfrüchteanteil	
Weitere Produkte	

Ausführungshinweise Fischhygiene

Anlage 7:

Protokoll zur Dokumentation der Kontrollmaßnahmen durch die zuständige Überwachungsbehörde

Prüfende Behörde:

Zulassungs- Nr.:
Betriebsstätte: (Straße, Ort)

Datum:

Teilnehmer:

X	Position der Ausführungshinweise	Prüfumfang (geprüfte Positionen ankreuzen)	Mängel		
			Ja	Nein	
	C	1.	Wareneingangskontrollen		
		2.1.1	Hygienezustand Räume, Einrichtungen, Geräte Be- und Entlüftung, Entfeuchtung		
		2.1.3	Wartungspläne, Housekeeping-Protokolle		
		2.1.4	Art und Zustand Abflüsse, Dokumentation Abwassersystem		
		2.2	Reinigungs- u. Desinfektionspläne, Dokumentation R/D Wirksamkeit Reinigungs- und Desinfektionsmittel Sicherheitsdatenblätter		
		2.3	Einhaltung Temperaturen, Dokumentation		
		2.4	Schädlingsbekämpfungsplan, Dokumentation Wirksamkeit und Unbedenklichkeit der Mittel Vorrichtungen zum Schutz vor Hygieneschädlingen		
		2.5	Zustand Abfallsammelräume/-behälter Kennzeichnung u. Reinigung Abfallsammelbehälter Verbleib der Abfälle		
		2.6.1	Bescheinigungen gem. Infektionsschutzgesetz Dokumentation Wiederholungsbelehrung		
		2.6.2	Personalhygiene		
		2.6.3	Personalschulung/ Nachweise		
		2.7	Trinkwasserunbedenklichkeitsnachweise Trinkwasserplan		
		3.	Produktkontrollen, Dokumentation		
		4.	Umhüllung/Verpackung Fischereierzeugnisse Kennzeichnung Produkte Lagerungs- u. Beförderungstemperaturen		
		5.2	Prüfung HACCP-Grundsätze		
		6.1	Verfahren zur Sperrung und zum Produktrückruf		
		6.2	Verfahren für die Rückverfolgbarkeit		
	D		Risikobeurteilung des Betriebes		

Ausführungshinweise Fischhygiene

Feststellungen:

Mängel:

Fristen:

Unterschrift des Prüfers

Unterschrift des Betriebsleiters

Nachkontrolle zur Überprüfung der Mängelbeseitigung

Datum / Unterschrift des Prüfers

Ausführungshinweise Fischhygiene

Anlage 8:

Modell zur Risikobeurteilung von Betrieben, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen										
Betrieb:		Beurteiler:		Resultierende Kontrollfrequenz:						
Datum:		Monatlich								
Hauptmerkmal	Merkmale	Beurteilungsstufe - Risiko					max. Punkte	Ergebnis	Begründung	
		gering ←	Mittel		→ hoch					
Hauptmerkmal I	Betriebsart						100			
	1. Umgang mit dem Produkt (nach Katalog)	0	← nach Auswahl →			100		100		
	Risikokategorie 1 (RKAT 1)									
	2. Produktrisiko	0		10		20		20		
Hauptmerkmal II	Verlässlichkeit des Unternehmers	0	3	8	9	15	15			
	1. Einhaltung LM-rechtlicher Bestimmungen	0	1	2	3	5		1		
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3		3		
	3. Mitarbeiterschulung	0	2	4	6	7		2		
Hauptmerkmal III	Betriebliches Eigenkontrollsystem	0	6	12	18	25	25			
	1. HACCP-Verfahren	0	3	6	9	12		12		
	2. Untersuchung von Produkten	0	1	2	3	5		0		
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	6	8		0		
Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement	0	10	20	27	40	40			
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5		0		
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8		2		
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11		5		
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13		4		
	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3		2		
Gesamt						200	151			
pro Merkmal ist eine grau hinterlegte Beurteilungsstufe anzuklicken nur die gelb hinterlegten Felder können ausgefüllt werden										
Erreichte Risikoklasse		RK 1	RK 2	RK 3	RK 4	RK 5	RK 6	RK 7	RK 8	RK 9

Ausführungshinweise Fischhygiene

Anlage 9: 1. Einführung

Gemäß Art. 3 VO (EG) 882/2004 sind amtliche Kontrollen regelmäßig, auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit durchzuführen.

Nach § 7 AVV RÜb (Stand: 15.03.2007) sind dabei

- die Betriebsart (mit den festgestellten Risiken, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben können),
- das bisherige Verhalten der Lebensmittelunternehmer hinsichtlich der Einhaltung des Lebensmittelrechts,
- die Verlässlichkeit des Eigenkontrollsystems und
- das Hygienemanagement

zu berücksichtigen.

Info: Mit der Verwendung des in diesem Leitfaden beschriebenen Risikobeurteilungsverfahrens werden die an die Mitgliedsstaaten gerichteten Anforderungen erfüllt.

2. Auswahl der Risiko-Betriebsarten und der Beurteilungsarten

2.1 Auswahl der Risiko-Betriebsart

Für ein in Niedersachsen einheitliches Verfahren ist im Fachbereich LM des zu beurteilenden Betriebes die Risiko-Betriebsart – „Risiko-BA“ - (die Hauptbetriebsart – „H-BA“ **bzw.** Nebenbetriebsart – „N-BA“, von der das größte Risiko ausgeht) auszuwählen.

Für alle „Risiko-BA“ steht die „**Risikobeurteilung NI – detaillierte Form**“ zur Verfügung.

Beispiel: Bei einem Supermarkt („H-BA“ = 4010100 – Einzelhandel) mit einer Frischfleischabteilung („N-BA“ = 4010110 – Fleischereifiliale) geht von der „N-BA“ das größere Risiko aus. Daher ist die „N-BA“ als „Risiko-BA“ auszuwählen.

2.2 Auswahl der Risikobeurteilungsart für Betriebe mit kleinem Risiko

Für bestimmte Betriebsarten mit einem grundsätzlich kleinen Risiko wurde für eine beschleunigte Erfassung der Risikobeurteilung die Möglichkeit geschaffen, lediglich die Hauptmerkmale zu beurteilen.

Für diese Betriebsarten steht zusätzlich die „**Risikobeurteilung NI – kurze Form**“ zur Verfügung.

Beispiel: Für Kioske, Minimärkte (BA = 4020600) kann sowohl die **Risikobeurteilung NI – kurz** als auch die **Risikobeurteilung NI – detailliert** verwendet werden.

Über die Auswahl der tatsächlich verwendeten Risikobeurteilungsart für diese Betriebe entscheidet der Benutzer nach Lage des Einzelfalles.

Eine Aufstellung der betreffenden Betriebsarten ist im Anhang I enthalten.

3. Vorgehensweise

Die Ersteinstufung ist vor der ersten betriebsspezifischen Betriebsüberprüfung vorzunehmen. Davon kann abgewichen werden, wenn die erste Kontrolle vor der Erfassung des Betriebes erfolgt und unmittelbar nach der Kontrolldatenerfassung die erste Feineinstufung durchgeführt wird.

Im Regelfall ist nach jeder planmäßigen Kontrolle eines Betriebes an seinem Standort eine weitere Risikobeurteilung (Feineinstufung) durchzuführen, wenn sich bei der Kontrollergebnisauswertung bei mindestens einem Beurteilungsmerkmal eine Änderung ergeben hat.

Info: Die durch BALVI iP ermittelte Kontrollfrequenz wird dem Betrieb automatisch zugeordnet. Der daraus errechnete nächste Kontrolltermin wird automatisch in die Terminverwaltung für den Betrieb eingetragen.

Der Unternehmer ist mit Erläuterungen über die Beurteilungssystematik (ohne nächsten Kontrolltermin) darüber zu informieren, in welche **Risikokategorie** der Betrieb eingestuft wurde. Damit soll für ihn erkennbar werden, bei welchen Beurteilungs-Merkmalen für seinen Betrieb ggf. Verbesserungsmöglichkeiten bestehen.

Ausführungshinweise Fischhygiene

4. Beurteilung der Prüfmerkmale

Hauptmerkmal I	Betriebsart					
1. Umgang mit dem Produkt	0	20	40	60	80	100
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Produktionsstufe 2. Prozessrisiko 3. Ort der Abgabe 	<p>Für eine in Niedersachsen einheitliche Beurteilung der von den Betrieben ausgehenden unveränderlichen Risiken wurden die Betriebsarten (die Erzeuger wurde vorerst ausgenommen) von der GeViN-Fach-AG LM bewertet und mit Risiko-Wertpunkten versehen, die bei Auswahl einer Risikobetriebsart automatisch übernommen werden.</p> <p>vorzunehmende Einstellungen im Betriebsdatensatz - Fachbereich LM:</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Risikobewertung/Kontrollfristen:</p> <p>Kontrollfrist..... <input type="text" value="gem. Risikobeurteilung/Betriebsart"/> ▼</p> <p>Risikobetriebsart..... <input type="text" value="Speisegaststätte"/> ...</p> <p>Risikobeurteilungsart..... <input style="background-color: #00FFFF;" type="text" value="Risikobeurteilung LM (NI) - detaillierte Form"/> ...</p> </div> <p style="margin-left: 200px;">im Regelfall detaillierte Form für alle Betriebe</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Risikobewertung/Kontrollfristen:</p> <p>Kontrollfrist..... <input type="text" value="gem. Risikobeurteilung/Betriebsart"/> ▼</p> <p>Risikobetriebsart..... <input type="text" value="Schankwirtschaft"/> ...</p> <p>Risikobeurteilungsart..... <input style="background-color: #00FFFF;" type="text" value="Risikobeurteilung LM (NI) - Kurzform"/> ...</p> </div> <p style="margin-left: 200px;">für bestimmte Betriebe Kurzform</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Risikobewertung/Kontrollfristen:</p> <p>Kontrollfrist..... <input style="background-color: #00FFFF;" type="text" value="freie Eingabe"/> ▼</p> <p>Risikobetriebsart..... <input type="text" value=""/> ...</p> <p>Risikobeurteilungsart..... <input type="text" value=""/> ...</p> <p><input type="text" value="gem. Risikobeurteilung"/> ▼ ... Kontrollfrist.. 0 <input type="text" value=""/> Tag(e) ▼</p> </div> <p style="margin-left: 200px;">für Erzeuger (BA-Codes beginnend mit 10xxxxx)</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px;"> <p>Risikobewertung/Kontrollfristen:</p> <p>Kontrollfrist..... <input style="background-color: #00FFFF;" type="text" value="keine reg. Kontrollpflicht"/> ▼</p> <p>Risikobetriebsart..... <input type="text" value=""/> ...</p> <p>Risikobeurteilungsart..... <input type="text" value=""/> ...</p> </div> <p style="margin-left: 200px;">für sonstige Betriebe (nicht Lebensmittel -LM- bzw. nicht LM-Bedarfsgegenstände)</p>					

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal I	Betriebsart		
	0 Punkte	10 Punkte	20 Punkte
<p>2. Produktrisiko</p> <p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <p>Die Einstufung des Produktrisikos erfolgt anhand des Lebensmittels mit dem höchsten Risiko im Betrieb, unabhängig des Anteils an der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb. (Einzelfallentscheidung!)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mikrobiologische Gefahr (u.a. Haltbarkeit des Endproduktes); Stabilisierung durch: Säuerung; Trocknung, Erhitzung, Gehalt an Zucker, Salz, Alkohol 2. chemische Gefahr im Endprodukt (z.B. Rückstände, Kontaminanten, verbotene Zusätze, Gesundheitsgefahr durch falsche Zusammensetzung) 3. physikalische Gefahr im Endprodukt 4. empfindliche Verbrauchergruppen 	<p>zu 1. Haltbarkeit der Lebensmittel >3 Monate oder Umgang mit umhüllten / verpackten, nicht kühlpflichtigen Produkten</p> <p>zu 1.-3. mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahren im Endprodukt nicht vorhanden oder zu erwarten (Wahrscheinlichkeit des Auftretens bei Einhaltung der GHP und ggf. Beherrschung der CCP's gering)</p> <p>zu 4. keine empfindlichen Verbrauchergruppen</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Beispiele Lebensmittel:</p> <p>Konserven, Konfitüre, Milchpulver, getrocknete Teigwaren, Getreideerzeugnisse, Reis, Dauerbackwaren, getrockneter Fisch</p> <p>Beispiele Betriebe:</p> <p>Einzelhandel, Großhandel, Transporteure, Getränkemärkte, O+G-Handel</p>	<p>zu 1. Haltbarkeit der Lebensmittel > 2 Wochen bei Kühlung > 3 Monate bei TK < 3 Monate ohne Kühlung</p> <p>zu 1.-3. mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahren im Endprodukt vorhanden oder zu erwarten (Wahrscheinlichkeit des Auftretens bei Einhaltung der GHP und ggf. Beherrschung der CCP's möglich)</p> <p>zu 4. keine empfindlichen Verbrauchergruppen</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Beispiele Lebensmittel:</p> <p>Speiseeis in FP, Fertigpizza, TK-Produkte, Präserven, Eier, verpackte Wurstwaren, Milcherzeugnisse</p> <p>Beispiele Betriebe:</p> <p>TK-Lager, Fladenbrotbäcker, Wursthändler, Kiosk, Tankstelle</p>	<p>zu 1. Haltbarkeit der Lebensmittel < 2 Wochen bei Kühlung</p> <p>zu 1.-3. mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahren im Endprodukt vorhanden oder zu erwarten (Wahrscheinlichkeit des Auftretens bei Einhaltung der GHP und ggf. Beherrschung der CCP's zu erwarten)</p> <p>zu 4. bestimmungsgemäßer Verzehr durch empfindliche Verbrauchergruppen wie Senioren, Kranke, Kinder</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Beispiele Lebensmittel:</p> <p>Hackfleisch, Feinkostsalate, Rohkostsalate, Fleischerzeugnisse, lose Wurstwaren, frische Teigwaren, Backwaren, Eiprodukte, Frisch- und Räucherfisch, Frische Milch</p> <p>Beispiele Betriebe:</p> <p>Hersteller und Großhändler von o.g. LM, Altenheime, Kindertagesstätten, Gemeinschaftsverpflegung, Speiseeishersteller Speisegaststätten</p>

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal II	VERLÄSSLICHKEIT				
1. Einhaltung LM-Recht	0 Punkte	1 Punkt	2 Punkte	3 Punkte	5 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Art und Anzahl aller verwaltungsrechtlichen statistisch relevante Maßnahmen / Sanktionen (Owi- / Strafverfahren eines bestimmten Zeitraumes 2. Anzahl und Art von Probenbeanstandungen und sonstigen festgestellten Mängeln (Gesundheitsgefahr, Täuschung, Kennzeichnung, Verpackung, redlicher Handelsbrauch u.a.) 3. betriebsseitige Reaktion auf behördliche Anordnungen / Maßnahmen und Einhaltung von behördlich gesetzten Fristen 4. Maßnahmen als Reaktion auf Eigenkontrollen 	<p>keine Abweichung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ keine formellen verwaltungsrechtlichen Maßnahmen anhängig ▪ keine gravierenden Beanstandungen 	<p>Abweichung bei einem der Punkte</p>	<p>Abweichung bei 2 der Punkte</p>	<p>Abweichung bei 3 der Punkte</p>	<p>Abweichung bei nahezu allen Punkten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ formelle verwaltungsrechtliche Maßnahmen (z.B. Ordnungsverfügungen, Beschränkungen oder Widerruf von Zulassungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren) wurden eingeleitet ▪ erhebliche, ggf. wiederholt auftretende Probenbeanstandungen oder Mängel ▪ Mängel werden vom Betrieb nicht oder nur zögerlich beseitigt ▪ Keine vorbeugenden Maßnahmen ▪ Keine Information der Behörde über Produkte mit Mängeln, die sich nicht mehr im Einflussbereich des Betriebes befinden

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal II	VERLÄSSLICHKEIT		
	0 Punkte	2 Punkte	3 Punkte
<p>2. Rückverfolgbarkeit</p> <p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Funktionstüchtigkeit der erforderlichenfalls eingerichteten Rückverfolgbarkeitssysteme gem. VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 1830/2003 (GVO), VO (EG) Nr. 1935/2004 (LM-BedG) 2. erforderlichenfalls Verwendung von Identitätskennzeichen bei Erzeugnissen tierischer Herkunft 3. Dokumentation 	<p>keine Abweichungen</p> <p>Erläuterungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rückverfolgbarkeitssystem der Betriebsart und -größe angemessen, funktionsfähig und nachvollziehbar; ▪ intern: Warenfluss und Zusammensetzung der Produkte transparent, Rezepturen vorhanden, Produktionspläne (Chargen, Partien), Kennzeichnung, Kommissionierung und Warenauslieferung transparent ▪ extern (<u>one step up, one step down</u>): Herkunft der Rohware transparent und nachweisbar, Lieferantangaben, Kundendaten transparent (Artikelart, Menge, Lieferort) ▪ Verwendung von Identitätskennzeichen nachvollziehbar 	<p>bei der letzten Kontrolle</p> <ul style="list-style-type: none"> - ein erheblicher Mangel <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> - mehrere geringe Mängel <p>Erläuterungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rückverfolgbarkeitssystem vorhanden aber nicht an Betriebsart und -größe angemessen bzw. nicht plausibel und/oder schlecht dokumentiert; ▪ für den Rückruf oder die Rücknahme vom Markt notwendige Daten liegen nicht vollständig vor oder können nicht in angemessener Frist zusammengestellt werden; ▪ Unregelmäßigkeiten bei der Verwendung von Identitätskennzeichen 	<p>bei der letzten Kontrolle</p> <ul style="list-style-type: none"> - mehr als einen erheblichen Mängel <p>oder</p> <p>bei den letzten 2 (oder mehr) Kontrollen</p> <ul style="list-style-type: none"> - mehrere geringe Mängel <p>Erläuterungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rückverfolgbarkeitssystem nicht vorhanden bzw. vorhanden, aber mit erheblichen Plausibilitätsmängeln ▪ ungenügende Dokumentation; ▪ für den Rückruf oder die Rücknahme vom Markt notwendige Daten liegen nicht vollständig vor bzw. können nicht zusammengestellt werden; ▪ wiederholte Unregelmäßigkeiten bei der Verwendung von Identitätskennzeichen

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal II	VERLÄSSLICHKEIT				
3. Personal	0 Punkte	2 Punkt	4 Punkte	6 Punkte	7 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zahl und Qualifikation des Personals 2. Mitarbeiterschulung in Bezug auf <ul style="list-style-type: none"> - Hygiene (Personalhygiene, Arbeitsvorgänge, Produktionsabläufe) - erforderlichenfalls Infektionsschutzgesetz - betriebliche Eigenkontrollen / Hygiene Leitlinie - erforderlichenfalls HACCP-Konzept 3. Dokumentation 	<p>wenn alle Kriterien zutreffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualifiziertes Führungspersonal mit ausreichenden Sprachkenntnissen ständig vor Ort, Personal zahlenmäßig ausreichend und den Aufgaben entsprechend ausgebildet/ eingearbeitet, ▪ gute Umsetzung der Aufsichtspflicht ▪ regelmäßige Mitarbeiterschulungen, umfassend theoretisch und vor Ort, Intervall, Ziele und Inhalte der Schulungen Produktrisiko, Betriebsgröße und – art angemessen, Schulungserfolg überprüft, alle Schulungen nachvollziehbar und umfassend dokumentiert ▪ erforderliche Bescheinigungen nach Infektionsschutzgesetz liegen von allen Mitarbeitern vor 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei den letzten 3 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne erhebliche Mängel bei der letzten Kontrolle 	<p>in nahezu allen Bereichen inakzeptable Mängel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ offensichtliche personelle Unterbesetzung ▪ qualifiziertes Führungspersonal zu wesentlichen Zeiten nicht vor Ort, obwohl Personal nicht den Aufgaben entsprechend ausgebildet bzw. eingearbeitet ▪ fehlende oder mangelhafte Aufsicht über das Personal ▪ Mitarbeiterschulung mangelhaft durchgeführt und/oder dokumentiert ▪ erforderliche Bescheinigungen der Mitarbeiter nach Infektionsschutzgesetz nicht vollzählig

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal III	Betriebliches Eigenkontrollsystem				
1. Umsetzung und Anwendung auf HACCP-Prinzipien basierender Verfahren	0 Punkte	3 Punkte	6 Punkte	9 Punkte	12 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gefahrenanalyse 2. Gefahrenbeherrschung durch Basishygiene, ggf. + GHP-Leitlinie, ggf. + HACCP-Leitlinie, bzw. individuelles HACCP-Konzept (vgl. Leitfaden der Kommission vom 16.11.2005 zur flexiblen Anwendung und Entscheidungsbaum im <u>Anhang</u>) 3. Aktualisierung 4. Dokumentation 	<p>wenn alle Kriterien zutreffen:</p> <p>der Betriebsgröße und -art angemessene Umsetzung auf HACCP-Prinzipien beruhender Verfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> - angemessene und umfassende Gefahrenanalyse - sachgerechte Anwendung von Hygiene- und/bzw. HACCP-Leitlinien unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gefahren - betriebsspezifische Gefahren werden bei Bedarf über ein funktionstüchtiges HACCP-Konzept kontrolliert, das regelmäßig überprüft und bei Änderungen im Prozess aktualisiert wird - die Dokumentation ist der Betriebsart und -größe angemessen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei den letzten 3 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne erhebliche Mängel bei der letzten Kontrolle 	<p>In nahezu allen Bereichen inakzeptable Mängel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ es wurden keine Verfahren etabliert, mit denen die Prozessrisiken im Betrieb angemessen beherrscht werden können, ▪ die etablierten Verfahren sind nicht plausibel, ▪ bei Änderungen im Prozess keine Überprüfung, Aktualisierung und Anpassung, Vorgaben in Leitlinien oder Betriebsanweisungen werden nicht befolgt, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> - CCP's nicht regelmäßig kontrolliert - CCP's nicht eingehalten - keine Grenzwerte festgelegt, - bei Grenzwertüberschreitungen keine angemessenen Korrekturmaßnahmen, - Kontrollverfahren nicht ausreichend verifiziert - Anwendung der etablierten Systeme (insbesondere das Auftreten von Abweichungen incl. der eingeleiteten Maßnahmen) nicht angemessen und nachvollziehbar dokumentiert

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal III	Betriebliches Eigenkontrollsystem				
2. Eigenkontrolluntersuchungen	0 Punkte	1 Punkte	2 Punkte	3 Punkte	5 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ggf. rechtlich vorgeschriebene Untersuchungen (bspw. VO (EG) 2073/2005) 2. Vorgaben für Rohwaren und Produkte (ggf. Spezifikationen) 3. Qualität der Wareneingangskontrolle 4. Qualität der Untersuchungen des Betriebes im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers 5. Dokumentation 	<p>Wenn alle Kriterien zutreffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rechtlich vorgeschriebene Untersuchungen erfolgen regelmäßig und vollständig ▪ die Untersuchung von Ausgangsmaterial erfolgt regelmäßig, im Intervall angemessen (z.B. Temperaturmessungen, Überprüfung optisch, ggf. mikrobiologisch, Kennzeichnung); Auswertungen (Lieferantenbewertung, ..) sind vorhanden; bei Nichteinhaltung der Vorgaben: Zurückweisung oder modifizierte Verwendung und Information des Lieferanten ▪ ggf. Rohwaren- und Produktspezifikation bzw. Klassifikation lebender Tiere ▪ dem Produktionsprozess angemessene Untersuchungspläne für Ausgangsstoffe/ Zutaten, Behandlungsstoffe, Zwischenprodukte, Endprodukte, Trinkwasserqualität, Bedingungen bei denen LM behandelt oder gelagert werden; ▪ Untersuchungsintervalle angemessen und Parameter geeignet; Ergebnisse werden ausgewertet; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet und angemessen ▪ regelmäßige und geeignete Überwachung der Prüfmittel (Hygiene, Funktionsfähigkeit) ▪ nachvollziehbare, lückenlose Dokumentation der Eigenkontrolluntersuchungen und ergriffenen Maßnahmen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p style="text-align: center;">oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei den letzten 3 Kontrollen <p style="text-align: center;">oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p style="text-align: center;">oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne erhebliche Mängel bei der letzten Kontrolle 	<p>In nahezu allen Bereichen inakzeptable Mängel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rechtlich vorgeschriebene Untersuchungen wurden nicht durchgeführt <p style="text-align: center;">und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ es erfolgen keine angemessenen Untersuchungen / Eigenkontrollen von Ausgangsmaterialien oder im Prozess, ▪ Ware wird trotz Abweichungen angenommen und wie vorgesehen verarbeitet, keine Information des Lieferanten ▪ Maßnahmen bei Abweichungen im Prozess oder bei Produkten sind unzureichend ▪ Kontrollergebnisse, insbesondere das Auftreten von Abweichungen incl. der eingeleiteten Maßnahmen, sind nicht angemessen und nachvollziehbar dokumentiert

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal III	Betriebliches Eigenkontrollsystem				
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0 Punkte	2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln 2. Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte 3. Dokumentation 	<p>Wenn alle Kriterien zutreffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Kühlkette wird eingehalten ▪ Temperaturprüfungen regelmäßig und angemessen ▪ Maßnahmen bei Abweichungen sind angemessen und geeignet ▪ Kontrolle der Temperaturmessgeräte in angemessenen Intervallen ▪ Dokumentation regelmäßig und angemessen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p style="text-align: center;">oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei den letzten 3 Kontrollen <p style="text-align: center;">oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p style="text-align: center;">oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne erhebliche Mängel bei der letzten Kontrolle 	<p>in nahezu allen Bereichen inakzeptable Mängel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kühltemperaturen werden nicht oder fehlerhaft kontrolliert ▪ Regelmäßige Abweichungen von vorgeschriebenen Kühltemperaturen ▪ Keine angemessenen Maßnahmen im Falle von Abweichungen in Bezug auf die betroffenen Waren u. Einrichtungen

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement				
1. bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0 Punkte	1 Punkt	2 Punkte	3 Punkte	5 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Betriebsstruktur, Ausstattung (Wände, Türen, Decken, Fußböden, Beleuchtung, Belüftung, Handwaschbecken), Kühlkapazität, Abwasserabfluss, Anlagen 2. Qualität der internen Betriebszustandskontrollen (Bedarfsermittlung) 3. Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen 4. Dokumentation 	<p>Wenn alle Kriterien zutreffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anforderungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und ggf. Nr. 853/2004 eingehalten, umfassender Schutz vor Kontaminationen durch bauliche Beschaffenheit gegeben ▪ Instandhaltungsprogramm / -kontrollen ▪ Instandhaltungsmaßnahmen selbständig umgehend oder innerhalb angemessener Fristen (mit Dokumentation) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe nicht fristgerecht beseitigte Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe nicht fristgerecht beseitigte Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe nicht fristgerecht beseitigte Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe nicht fristgerecht beseitigte Mängel bei den letzten 3 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe nicht fristgerecht beseitigte Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne erhebliche nicht fristgerecht beseitigte Mängel bei der letzten Kontrolle 	<p>In nahezu allen Bereichen inakzeptable Mängel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ unzureichender Zustand von Räumen und Ausstattung ▪ keine Instandhaltungsprogramme / -kontrollen ▪ keine Maßnahmen bei bekannten Schäden

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement				
2. Reinigung und Desinfektion	0 Punkte	2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 2. Effektivität der ggf. erforderlichen Desinfektion (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 3. erforderlichenfalls Sicherheitsdatenblätter 4. Dokumentation 	<p>Wenn alle Kriterien zutreffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigung + erforderlichenfalls Desinfektion effektiv, regelmäßig, Intervalle angemessen, zusätzlich bei Bedarf ▪ Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch) ▪ ggf. erforderliche Sicherheitsdatenblätter der eingesetzten Mittel liegen vor ▪ Dokumentation (Plan, Durchführung und Erfolg) regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne geringe Mängel bei den letzten 3 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ erhebliche Mängel bei der letzten Kontrolle 	<p>In nahezu allen Bereichen inakzeptable Mängel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigung + erforderlichenfalls Desinfektion unzureichend (optischer Zustand) ▪ ggf. inakzeptable Ergebnisse bei Verifizierung durch amtliche Hygieneprobe ▪ Reinigungs- und Desinfektionspläne nicht vorhanden ▪ keine angemessene Eigenkontrolle der R+D ▪ keine Maßnahmen bei auffälligen Ergebnissen ▪ keine angemessene Dokumentation

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement				
3. Personalhygiene	0 Punkte	3 Punkte	5 Punkte	8 Punkte	11 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter 2. Arbeits-/Schutzkleidung 3. Maßnahmen bei Erkrankungen 4. Dokumentation 	<p>Wenn alle Kriterien zutreffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygieneverhalten aller Mitarbeiter einwandfrei; Maß an persönlicher Sauberkeit hoch; ▪ Umgang mit Produkten, Material und Geräten hygienisch einwandfrei; ▪ Arbeits-/Schutzkleidung geeignet, sauber, ggf. vom Betrieb gestellt und gereinigt; ▪ Wechsel täglich oder nach Notwendigkeit, Aufbewahrung geeignet; ▪ Schuhwerk geeignet, sauber; ▪ Meldeverpflichtung bei Erkrankung besteht u. wird eingehalten, Maßnahmen bei Erkrankungen geeignet, angemessen; ▪ Überprüfung und Dokumentation regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne geringe Mängel bei den letzten 3 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ erhebliche Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ erhebliche Mängel bei mehr als der letzten Kontrolle <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ in nahezu allen Bereichen inakzeptable Mängel

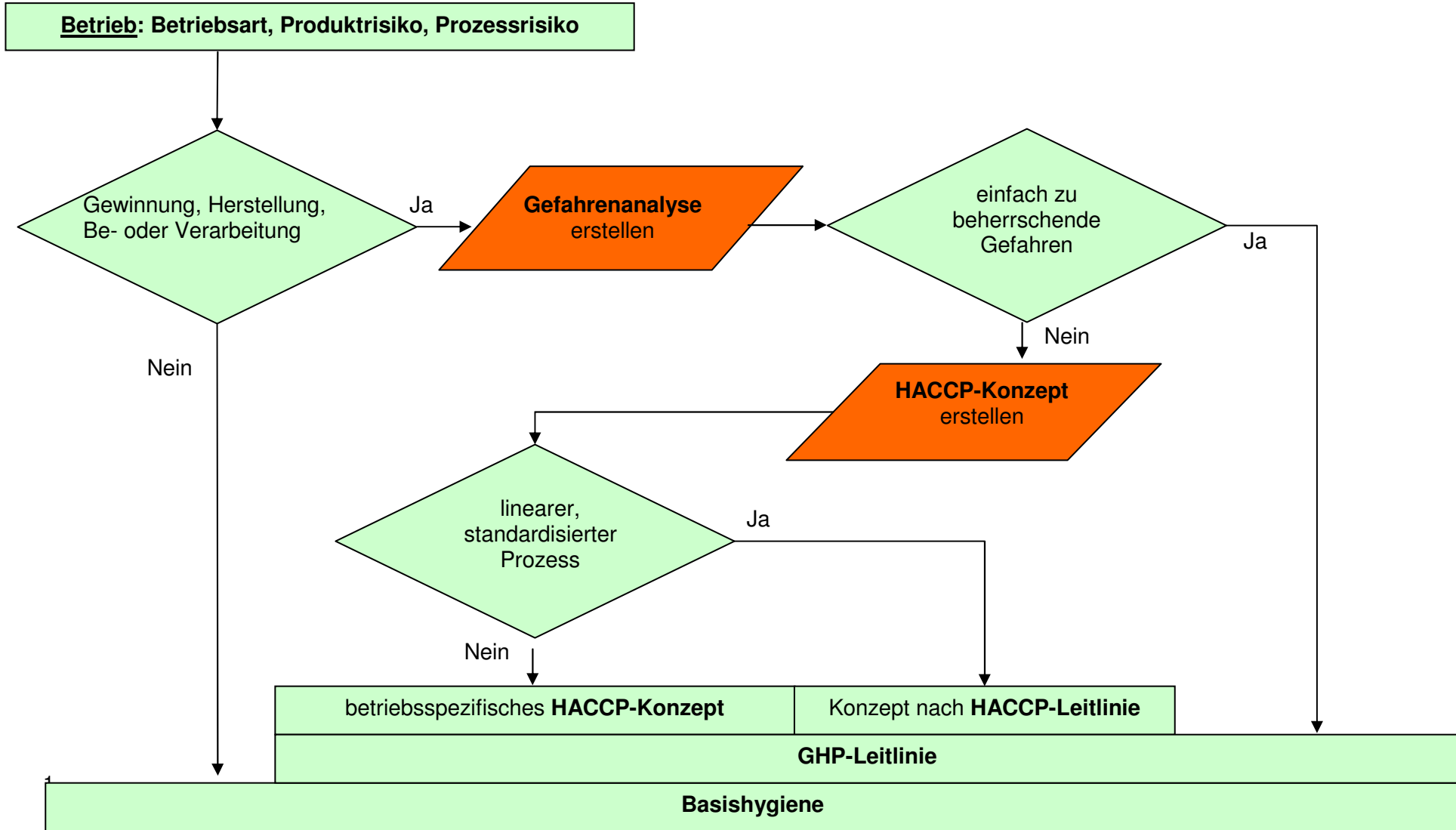
Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement				
4. Produktionshygiene	0 Punkte	4 Punkte	7 Punkte	10 Punkte	13 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Organisation der Produktion 2. Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (Produktion, Lagerung, Warenpflege, Transport) 3. Trinkwasserhygiene 4. Abfallbeseitigung 5. ggf. Entsorgung tierischer Nebenprodukte gem. VO 1774/2002 6. Dokumentation 	<p>Wenn alle Kriterien zutreffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trennung rein/unrein über den gesamten Produktionsablauf gewährleistet, ▪ Schutz vor nachteiliger Beeinflussung umfassend gewährleistet; ▪ Arbeitsgeräte und Anlagen entsprechen Stand der Technik; ▪ Anschluss am öffentlichen Trinkwassernetz bzw. Trinkwasser aus eigenem Brunnen mit regelmäßiger Kontrolle und ohne Abweichungen von TrinkwV ▪ systematische und hygienisch einwandfreie Abfallsammlung und – beseitigung ▪ ggf. Entsorgung tierischer Nebenprodukte gem. Vorgaben ▪ angemessene Dokumentation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei der letzten Kontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ einzelne geringe Mängel bei den letzten 3 Kontrollen ▪ einzelne mehr als geringe Mängel bei den letzten 2 Kontrollen ▪ erhebliche Mängel bei der letzten Kontrolle 	<p>in nahezu allen Bereichen inakzeptable Mängel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ungeeigneter Umgang mit Produkten und/oder Abfällen ▪ keine Kontrollen des Abwassers oder Trinkwasser kontaminiert und/oder keine Dokumentation

Ausführungshinweise Fischhygiene

Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement		
5. Schädlingsbekämpfung	0 Punkte	2 Punkte	3 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schädlingsbefall 2. Effektivität der Schädlingsbekämpfung (Monitoring und ggf. Bekämpfung) 3. Dokumentation 4. ggf. erforderliche Sicherheitsdatenblätter 	<p>keine Abweichung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schädlingsmonitoring dem Betrieb angemessen durch qualifiziertes Personal, nach Stand der Technik <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfungen regelmäßig, in angemessenem Intervall, - Auswahl und Lage der Köder effektiv, ▪ Schädlingsbekämpfung effektiv, durch qualifiziertes Personal (erforderlichenfalls staatl. geprüft), nach Stand der Technik <ul style="list-style-type: none"> - Maßnahmen bei Befall geeignet, Verwendung zugelassener Mittel ▪ Dokumentation (intern und ggf. extern) regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar ▪ ggf. erforderliche Sicherheitsdatenblätter der eingesetzten Mittel liegen vor 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ einen erheblichen Mangel <p>Erläuterungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vorgesehene Schädlingsmonitoring wird nicht / nicht vollständig angewendet ▪ vorgesehene Schädlingsbekämpfung wird nicht / nicht vollständig angewendet ▪ geringer Schädlingsbefall mit geringem Risiko für die Lebensmittel ▪ Dokumentation unvollständig 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ erhebliche Mängel <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ geringe Mängel bei den letzten 2 (oder mehr) Kontrollen <p>Erläuterungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ keine systematische Schädlingsbekämpfung (Monitoring/Bekämpfung) vorgesehen ▪ geringer Schädlingsbefall mit mehr als geringem Risiko für die Lebensmittel ▪ mehr als geringer Schädlingsbefall ▪ keine Kontrollen oder Maßnahmen und/oder keine Dokumentation bei bekanntem Schädlingsbefall

Anhang 1: Entscheidungsbaum zur flexiblen Anwendung von auf HACCP-Prinzipien basierenden Verfahren



Ausführungshinweise Fischhygiene

Anlage 10: Probenentnahme zur Reinigung und Desinfektion

Original (mit der Probe zum Untersuchungsamt)

(Überwachungsbehörde)	Nr. der Probe ----- Datum:----- Uhrzeit:-----	0 <input type="checkbox"/> Planprobe 1 <input type="checkbox"/> Verdachtsprobe 2 <input type="checkbox"/> Verfolgprobe 3 <input type="checkbox"/> Probe im Auftrag der Staatsanwaltschaft	Angaben durch den Kontrolleur: Hygienestatus des Betriebes: 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> (1 = sehr gut, 5 = mangelhaft) Maßnahmen: Mündl. Belehrung <input type="checkbox"/> schriftl. Auflagen <input type="checkbox"/> OWI-Verfahren <input type="checkbox"/>
Gemeindeschlüssel:	Betriebsartenschlüssel:	Tgb. Nr.-----	Bemerkungen:
Betrieb, in dem die Probe entnommen wurde:		<u>Vet.- Kontroll-Nr.:/</u> <u>Identitäts-Nr.</u>	

Untersuchungsergebnisse / LUA Bremen – Standort Bremerhaven								
Lfd. Nr.	Tupferart*	Entnahmestelle	Untersuchung auf:	Tgb-Nr.	aerobe GKZ <small>(§ 64 LFGB, L 06.00.19)</small>	Enterobacteriaceae <small>(§ 64 LFGB, L 06.00-24)</small>	Salmonellen <small>(§ 64 LFGB, modifiziert L 00.00-20)</small>	Listeria monocytogenes <small>(§ 64 LFGB, modifiziert L 00.00-22,-32)</small>

* 1= NTT (A= Nass und B= Trocken, Weckring kleincm²)
 2= NTT (A= Nass und B= Trocken, Abstrichfläche ...cm x ...cm)
 3= Schwämmchen-Abstrich (....cm²)

Im Auftrag
 Probenehmer/in
 Datum:

Bremen, den Im Auftrag	Bemerkungen:
---------------------------	--------------

**Anlage 11:
Entnahmetechnik für Nass-Trockentupfer-Verfahren bei
Fischereierzeugnissen**

