

DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“: Die Umsetzung des neuen EU-Hygienepakets im Fleischerhandwerk (1. Teil)

Klare Vorgaben für die tägliche Praxis und das Projekt „Zulassung“

Seit dem 1. Januar 2006 gelten in ganz Europa neue Hygienevorschriften („Hygienepaket“). Um den fleischerhandwerklichen Betrieben die Umsetzung der neuen Vorschriften zu erleichtern, hat der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) mit Unterstützung des Instituts für Hygiene und Technologie der Ludwig-Maximilians-Universität München das DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ erstellt. Im folgenden und in weiteren Beiträgen werden die relevanten Punkte der neuen Verordnungen, die Auswirkungen auf die Betriebe und vor allem die wesentlichen Inhalte des neuen DFV-Umsetzungskonzeptes dargestellt.

Das so genannte „Hygienepaket“ löste zum 1. Januar 2006 nicht weniger als 17 Veterinärrichtlinien ab, die im Laufe der letzten 40 Jahre in Brüssel zum Thema Hygiene entstanden sind. Ziel war es, die Hygienevorschriften unbürokratischer und transparenter zu gestalten sowie Widersprüche zu beseitigen. In Anbetracht des Umfangs und der Komplexität der neuen Vorschriften und der nachgeschalteten Durchführungsverordnungen wurde das Ziel „Verschlingung“ leider weitgehend verfehlt. Positiv ist aber festzustellen, dass Diskriminierungen des Fleischerhandwerks beseitigt (Stichwort: runder Stempel), die Besonderheiten handwerklich strukturierter Betriebe berücksichtigt und damit durchaus Chancen für das Fleischerhandwerk eröffnet wurden.

Die Vorschriften wurden in der Rechtsform der Verordnung erlassen und haben damit für die Betriebe unmittelbare Gültigkeit. Die gemeinschaftsrechtlichen Anforderungen sind damit klar. Eine formale Umsetzung in deutsches Recht ist nicht erforderlich. Damit entfallen in Zukunft eine Vielzahl nationaler Hygienevorschriften wie Lebensmittelhygiene-Verordnung, Fleischhygiene-Gesetz und -Verordnung, Hackfleisch-Verordnung, Fleischkontrollur-Verordnung, die entsprechenden Regelungen für das Geflügelfleisch u.a.m. Die EU-Regelungen werden in Deutschland lediglich durch Durchführungsverordnungen ergänzt („gespie-

gelt“). Diese enthalten Einzelheiten zur Zuständigkeit, zum Zulassungsverfahren, zum Anwendungsbereich und ergänzende Hygienevorschriften für Einzelhandelsbetriebe, die nicht der Zulassung unterliegen. Trotz mehrfacher Ankündigung hat das Bundesernährungsministerium (BMVEL) die entsprechende Mantelverordnung bisher nicht vorgestellt. Bereits am 16. Juni 2005 wurde dagegen eine Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene (AVV Lebensmittelhygiene) vorgelegt und diskutiert. Trotz der fehlenden nationalen Begleitverordnungen ist das EU-Hygienepaket verbindlich und anwendbar.

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält für alle Lebensmittelbetriebe einheitliche hygienische Grundregeln und die Verpflichtung zu betrieblichen Eigenkontrollen, zu HACCP und zu Schulungen. Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält zusätzlich spezielle Hygienevorschriften, z.B. für das Schlachten, Zerlegen und Köhlen und sieht grundsätzlich die Zulassung ab-

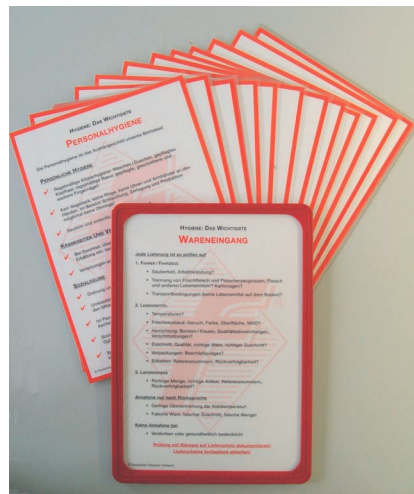
ler Fleischbetriebe bis Ende 2009 vor. Zulassungsvoraussetzungen sind die Einhaltung der hygienischen Anforderungen und ein schriftlich dargelegtes Eigenkontrollsystem einschließlich HACCP.

Um die einheitliche Auslegung der EU-Verordnungen in den einzelnen Mitgliedsstaaten zu gewährleisten, wurden von der EU-Kommission ergänzend „Guidance Documents“ (Auslegungsdokumente) zu Detailproblemen verfasst und Durchführungs- und Übergangsvorschriften erlassen.

Wer muss zugelassen werden?

Nach der EU-Verordnung 852/2004 müssen nunmehr alle Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen, eingetragen werden, soweit sie nicht zulassungspflichtig sind („vom Stall bis zum Teller“). Damit soll die Überwachung der Direktvermarkter, von Gaststätten, Imbissbuden, Kantinen etc. verbessert werden.

Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Fleisch, Eier, Milch, Fisch usw.) umgehen, benötigen dagegen grundsätzlich eine formale Zulassung. Sie erhalten nach einer Betriebsabnahme durch die zuständige Behörde ggf. die so genannte Veterinärkontroll-



Das Wichtigste in Kürze: Hygieneposter zum Aufhängen an den neuralgischen Punkten im Betrieb.

nummer (bei Schlachtung Veterinärkontrollnummer mit „ovalem Stempel“, sonst Identitätskennzeichnung) und unterliegen bei der Vermarktung keinerlei Einschränkungen.

Ausgenommen von der Verpflichtung zur Zulassung sind die so genannten „Einzelhandelsbetriebe“. Diese werden „eingetragen“ (die „Eintragung“ entspricht der bisherigen „Registrierung“). Im Gegensatz zum normalen Sprachgebrauch wird nach der EU-Basis-Verordnung unter „Einzelhandel“ nicht nur der Verkauf, sondern auch die Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher verstanden. Damit bleiben Betriebe, die Fleisch zerlegen, Wurst und Schinken produzieren und am Ort der Herstellung abgeben („Laden Metzger“), wie bisher registriert. Filialen, Gaststätten, Kantinen oder andere Einzelhandelsgeschäfte dürfen ohne Zulassung nur beliefert werden, wenn die Belieferung auf „lokaler Ebene“ und in „beschränktem Umfang“ stattfindet. Dies dürfte dann gegeben

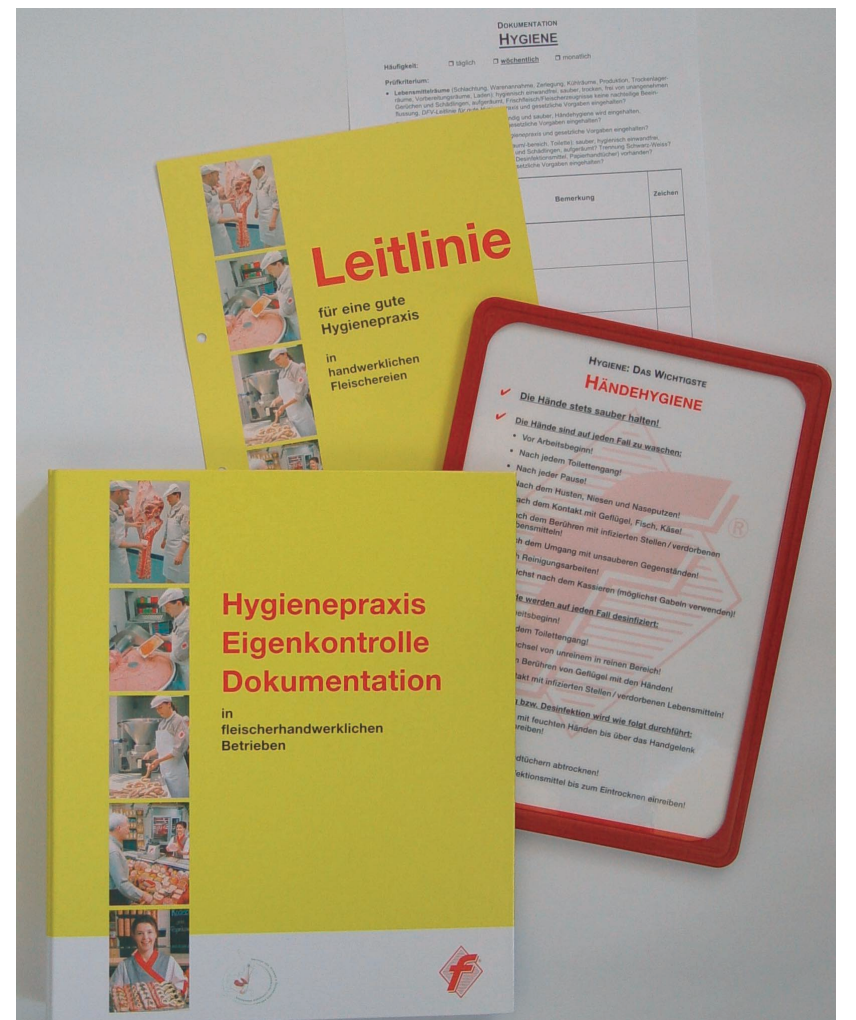
sein, wenn die außerhalb abgegebene Menge ein Drittel der Gesamtmenge nicht überschreitet und im näheren Umkreis abgegeben wird. Betriebe, die schlachten, brauchen auf jeden Fall die Zulassung. Dies gilt natürlich auch für Direktvermarkter und Gemeindschlachthäuser, soweit das erschlachtete Fleisch nicht ausschließlich zur Verwendung im eigenen Haushalt (Hausschlachtungen) verwendet wird.

Damit erscheint klar, dass ein wesentlicher Teil der mehr als 18 000 handwerklichen Betriebe zugelassen werden muss. Damit die Behörden den administrativen Aufwand bewältigen können, ist eine Übergangsfrist bis Ende 2009 vorgesehen. Damit wurde das Projekt „Zulassung“ auf vier Jahre verteilt. Hierbei sollen zuerst die Betriebe an die Zulassung herangeführt werden, die dies wünschen (weil sie z.B. im Liefergeschäft tätig sind). Die dabei gesammelten Erfahrungen sollen anschließend den Betrieben zugute kommen, die zulassungspflichtig sind und die Voraussetzung weitgehend erfüllen, aber (derzeit) keine betriebliche Notwendigkeit sehen. Anschließend soll dann auch bei denjenigen Betrieben das Zulassungsverfahren eingeleitet werden, die die Voraussetzungen nur teilweise erfüllen.

Wie sind die hygienischen Anforderungen?

Die (lediglich eingetragenen) „Einzelhandelsbetriebe“ müssen die allgemeinen Hygienevorschriften der EU-Verordnung 852/2004 und die zusätzlichen nationalen Vorschriften der deutschen Durchführungsverordnung einhalten. Das BMVEL wird von einer entsprechenden Ermächtigung Gebrauch machen und auch für diese Betriebe materielle Anforderungen aus der EU-Verordnung 853/2004 (z.B. Temperaturvorgaben, Hackfleisch) vorschreiben.

Zugelassene Betriebe müssen neben den allgemeinen Hygienevorschriften (VO 852/2004) auch die spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (VO 853/2004) erfüllen, insbesondere hinsichtlich der Schlachtung. Diese orientieren sich allerdings nicht länger an industriellen Strukturen, so wie es bei der bisherigen Frischfleisch- und Fleischerzeugnis-Richtlinie der Fall war. Die bisherige einseitige Ausrichtung auf räumliche und technische Hygieneanforderungen (z.B. eine Vielzahl von Räumen, das so ge-



Das Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ kann von Innungsbetrieben beim DFV oder über die Innungen bzw. Landesinnungsverbände bestellt werden und kostet incl. 17 laminierten Hygieneposter, der Leitlinie, den Checklisten und Formularen sowie dem Wareneingangsstempel 75 €. Bei Sammelbestellung durch Innungen oder Landesinnungsverbänden werden Rabatte gewährt.



nannte „Raumkonzept“) wurde dem handwerklichen Herstellungsablauf, die Vielzahl von Detailvorschriften dem Grundsatz der Eigenverantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers, nicht gerecht. Handwerksbetriebe wurden im Wachstum gehindert, da mit Überschreiten der Produktionsobergrenzen in der Regel völlig unverhältnismäßige Investitionen fällig wurden.

In den neuen Vorschriften sind – gerade um die Zulassung auch handwerklicher Betriebe ab 2006 zu ermöglichen – im Wesentlichen Ziele vorgegeben und die Einzelvorschriften so flexibilisiert, dass erhebliche Spielräume für praktikable, intelligente und kostengünstige Lösungen gegeben sind. Die konkreten Anforderungen für die Zulassung werden in Zukunft deshalb nicht am „grünen Tisch“, sondern auf der Basis der konkreten betrieblichen Ge-

gebenheiten (Größe, Produkte, bauliche Gegebenheiten) „risikoorientiert“ in Abstimmung zwischen Betrieb und Behörde vor Ort betriebsspezifisch festgelegt. Das neue DFV-Konzept gibt hier für handwerkliche Betriebe einen angemessenen Standard vor.

Dieser lösungsorientierte Ansatz ist sehr zu begrüßen, da er nicht darauf abstellt, was „machbar“, sondern was „sinnvoll“ und verhältnismäßig ist. Die politisch gewollte Zulassung der handwerklichen Betriebe (soweit sie nicht nur Einzelhandeltätigkeiten ausführen) setzt jedoch voraus, dass allen Beteiligten der Unterschied zwischen „alter“ und „neuer“ Zulassung klar wird. Damit müssen seit

HACCP ganz praxisnah

Das neue DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ erleichtert es den handwerklichen Betrieben, sich im Dschungel der neuen Hygienevorschriften zurecht zu finden. Die Leitlinie beschreibt detailliert die handwerkliche Hygienepraxis und kann damit durchaus als Standard und Richtschnur bei Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen in die Praxis und für die Zulassung angesehen werden. Die konkreten Umsetzungsvorschläge und -empfehlungen sowie die Vielzahl von Anweisungen zur Arbeitshygiene erfüllen die allgemein gehaltenen EU-Vorschriften mit Leben. HACCP wird zu dem was es sein soll: Ein einfaches und logisches Instrument zur Sicherstellung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln. Insgesamt ist das Konzept praxisnah und für jeden verständlich. Die klaren Hinweise zu Eigenkontrollen und zur Dokumentation sowie die von jedem anzuwendenden Hilfsmittel wie Hygieneposter, Checklisten und Wareneingangsstempel machen es den Betrieben so einfach wie möglich, mit alten und neuen Anforderungen fertig zu werden. Die DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Betrieben ist aber kein veterinärmedizinischer oder juristischer Kommentar zum Hygienepaket und soll entsprechende Werke nicht ersetzen.

Prof. Dr. Dr. h.c. A. Stolle, München

Mehr
Cliptechnik
Kuttertechnik

TIPPERTIE technopack
A DOVER COMPANY

Otto-Hahn-Strasse 5
D-21509 Glinde/Hamburg
Tel. +49 (0) 40 72 77 04 - 0 • Fax - 77
www.tippertie.de

Ringstrasse 14
CH-9200 Gossau/Schweiz
Tel. +41 (0) 71 388 63 - 63 • Fax - 00
www.tippertie.ch