

DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“: Die Umsetzung des neuen EU-Hygienepakets im Fleischerhandwerk – Schlachten (5. Teil)

Das Schlachten ist auch in Zukunft möglich

Seit dem 1. Januar 2006 gelten in ganz Europa neue Hygienevorschriften. Um den fleischerhandwerklichen Betrieben deren Umsetzung zu erleichtern, hat der Deutsche Fleischer-Verband mit Unterstützung des Instituts für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs der Ludwig-Maximilians-Universität München die DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien erstellt. Im afz-Journal werden regelmäßig die wesentlichen Anforderungen an die handwerklichen Betriebe dargestellt. In dieser Folge werden die Anforderungen an das Schlachten erläutert.

Obwohl auch im Fleischerhandwerk zunehmend eine Spezialisierung zu verzeichnen ist, schlachten nach wie vor ungefähr ein Drittel der handwerklichen Betriebe selbst – mit regionalen Unterschieden. Die Gründe dafür sind vielfältig. Die „eigene Schlachtung“ ist bei vielen Verbrauchern das Synonym für den klassischen Metzger und im Wettbewerb ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal für den handwerklichen Betrieb. Sie ist Grundlage für eine unübertroffene Frische des Fleisches und für eine große Auswahl an Fleischspezialitäten wie Innereien, die andernorts gar nicht mehr erhältlich sind. Darüber hinaus wird den Kunden unmittelbar der Bezug zur Region und die Herkunft des Fleisches mit kurzen Transportwegen deutlich. Die eigene Schlachtung ist oft auch Voraussetzung für die Herstellung von Fleischerzeugnissen aus schlachtfischem Fleisch.

Schlachten ist zweifellos aufwendig: Das Schlachten benötigt Platz und bindet Kapital und Personal. Gerade deshalb ist es wichtig, sich vor geplanten Neu-, Um- oder Erweiterungsbauten intensiv zu informieren, vergleichbare Betriebe zu besichtigen und sich von Fachleuten beraten zu lassen.

Nach der EU-Verordnung Nr.

853/2004 müssen bis Ende 2009 alle Betriebe, die schlachten, nach EU-Recht zugelassen werden. Diese Verpflichtung gilt natürlich nicht nur für die handwerklichen Betriebe, sondern auch für Direktvermarkter und Gemeindefleischthäuser, soweit dort nicht ausschließlich für die Verwendung im eigenen Haushalt („Hausschlachtung“; keine Abgabe an Dritte) geschlachtet wird. Darüber hinaus benötigen auch nichtschlachende Betriebe eine Zulassung, soweit sie mehr als ein Drittel der Produktionsmenge an Filialen, Gaststätten, Kantinen oder andere Einzelhandelsgeschäfte abgeben (Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel, Entwurf vom 8. August 2006).

Umsetzung im Handwerk möglich

In einer Untersuchung durch das Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs in München wurde unlängst festgestellt, dass die neuen Anforderungen so gestaltet sind, dass eine Umsetzung in handwerklich strukturierten Betrieben möglich ist. Für diese Flexibilität hatte sich der DFV jahrelang eingesetzt. Damit sollte Betrieben, die in Übereinstimmung mit den

derzeitigen Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung arbeiten, die Zulassung ohne größeren Aufwand erteilt werden können. Weiterhin wird festgestellt, dass „für die bisher registrierten, selbst schlachtenden Metzgereien die neuen Anforderungen an Infrastruktur und Ausrüstungen keine wesentlichen Neuerungen darstellen“. Gerüchte, wie „die handwerklichen Metzger können in Zukunft nicht mehr schlachten“ oder Befürchtungen, man müsse nunmehr „neu bauen“, sind damit reine Panikmache. Allerdings wurde in der Untersuchung auch festgestellt, dass es Schwachstellen im Bereich der Prozesshygiene gibt, insbesondere bei der Betäubung (Tierschutz) und der Arbeitshygiene.

Klar ist natürlich, dass die „Grundausstattung“, das heißt, ausreichende und geeignete Räume und Einrichtungen vorhanden sein müssen. In diesem Zusammenhang muss beachtet werden, dass in handwerklichen Betrieben oft eine gewachsene Bausubstanz vorhanden ist und die handwerkliche Produktion durch einen integrierten Arbeitsablauf auf kurzen Wegen gekennzeichnet ist. Eine pauschale Beurteilung anhand von Grundrissplänen, Waren- oder Personalfflusszeichnungen ist deshalb nur eingeschränkt möglich.

Wie bereits in der Folge 4 (afz-Journal 10/2006) beschrieben wurde, gibt es im Bereich der Schlachtung keine kritischen Kontrollpunkte (CCP). Der räumlichen Ausstattung, der Personalhygiene, der Arbeitshygiene und der Ausbildung und



Fotos: Dr. Wolfgang Lutz

Für die verschiedenen Tätigkeiten wie Betäuben, Entbluten, Enthaaren, Ausnehmen und Spalten sind innerhalb des Schlachtraums in der Regel getrennte Bereiche erforderlich.

Schulung kommt deshalb eine besondere Bedeutung zu. Hygienemängel bei der Schlachtung können gesundheitliche Risiken verursachen und sich nachteilig auf die Lagerfähigkeit, die Frische und die Verarbeitungseigenschaften des Fleisches auswirken.

Bereits im afz-Journal 6/2006 und 7/2006 wurden die grundlegenden Hygieneregeln beschrieben. Diese werden nunmehr im Folgenden durch die wichtigsten spezifischen Maßnahmen hinsichtlich der Hygiene und des Tierschutzes ergänzt.

Anlieferung und Aufstallung

□ Es muss eine geeignete Gelegenheit für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Tiertransportern vorhanden sein. Mit Zustimmung der zuständigen Behörde kann darauf verzichtet werden, wenn eine

geeignete Anlage in der Nähe genutzt werden kann. Tiertransporter müssen geeignet und sauber sein.

□ Stallungen bzw. Wartebuchten müssen vorhanden sein. In handwerklichen Betrieben kann auf Stallungen verzichtet werden, wenn die Schlachttiere von nahe gelegenen Erzeugerbetrieben kommen und die Tiere nach dem Anliefern unverzüglich geschlachtet werden. Eine ordnungsgemäße Schlachtieruntersuchung muss möglich sein.

□ Die Schlachttiere müssen sauber sein. Sie müssen ruhig und schonend behandelt werden, Stress und unnötige Leiden oder Schmerzen sind zu vermeiden.

□ Die Schlachttiere müssen ausreichend gekennzeichnet sein (zwei Ohrmarken bei Rindern, Rinderpass, Herkunftskennzeichnung bei Schweinen, zum Beispiel Schlagstempel).

□ Dokumentation und Rückverfolgbarkeit: In der Regel durch entsprechende Viehabrechnungen (mit Schlachtdatum, Gewicht, Ohrmarkennummer, Vorbesitzer), in größeren Betrieben gegebenenfalls durch Schlachtprotokoll. Zusicherung in den allgemeinen Geschäftsbedingungen, dass keine nicht-zugelassenen bzw. verbotenen Arzneimittel angewendet und die Wartezeiten eingehalten wurden; alternativ entsprechende Erklärung (gegebenenfalls einmalig) unterschreiben lassen.

Schlachträume

□ Der Schlachtraum und dessen Einrichtungen müssen geeignet, sauber und in einwandfreiem Zustand sein. Hebebühnen oder Arbeitsplattformen können hilfreich sein, sind jedoch nicht zwingend erforderlich. Die Rinderschlachtung auf geeigneten Schragen (keine bodennahen Holzschragen) ist grundsätzlich zulässig.

□ „Reine“ und „unreine“ Bereiche müssen getrennt sein. Das Betäuben und Entbluten, bei Schweinen das Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen so-



wie das Ausnehmen, Spalten und Trimmen muss an unterschiedlichen Stellen (auch innerhalb des Schlachtraums) stattfinden (innerräumliche Trennung). In sehr kleinen Schlachträumen, in denen diese Trennung aufgrund der räumlichen Situation nicht möglich ist, müssen zuerst alle Tiere betäubt und entblutet, dann gebrüht und entborstet und dann zusammen ausgenommen und gespalten werden (zeitliche Trennung).

□ Mägen oder Därme dürfen in Schlachträumen nicht geleert und gereinigt werden. Diese können in bestehenden Betrieben und für den eigenen Bedarf im Schlachtraum zeitlich getrennt gereinigt und bearbeitet werden (zum Beispiel nach der Schlachtung und wenn die Tierkörper entfernt sind). In zugelassenen Betrieben ist die Zustimmung der Behörde erforderlich.

□ Soweit „vorläufig beschlagnahmtes Fleisch“ grundsätzlich als „untauglich“ beurteilt wird, ist hierfür kein gesonderter Kühlraum erforderlich.

□ Im Schlachtbereich ist ein funktionsfähiges Sterilisationsbecken (im Bereich Ausschachtung) mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C erforderlich. Dies ist nicht erforderlich, wenn ausreichend saubere Messer zur Verfügung stehen und die Messer regelmäßig gewechselt und, zum Beispiel in einer Spülmaschine, gereinigt und mit heißem Wasser desinfiziert werden („alternatives System“).

□ Im Schlachtbereich ist eine

Hinweis zur Dokumentation

Zur Dokumentation der Personal- und Arbeitshygiene kann die DFV-Checkliste „Hygiene“ verwendet werden. Der Betrieb ins-

gesamt kann mit Hilfe der DFV-Checkliste „Gesamtbetrieb“ überprüft und die Kontrolle dokumentiert werden.

DICK

Traditionsmarke der Profis

Das POWER-MESSER
ERGOGRIP

Für ermüdungsfreies Arbeiten



Ideal für die Industrie und Fleischereien

- Sicherer, rutschfester Griff mit breiter Daumenauflage
- Polierte, standfeste Klinge
- Hygienisch einwandfrei – keine Spaltenbildung zwischen Klinge und Griff

Messer · Werkzeuge · Wetzstähle · Schleifmaschinen

Friedr. Dick GmbH & Co. KG · Postfach 1173 · D-73777 Deizisau
mail@dick.de · www.dick.de

metal mesh technology

manabo®

protection⁵



STS-System

- ohne Stulpe
- 8 cm Stulpe
- 15 cm Stulpe
- 19 cm Stulpe

FRIEDRICH MÜNCH
GmbH & Co. KG

fon +4970 41/95 44-0 • fax +4970 41/95 44-55
info@manabo.de • www.manabo.de

Handwaschgelegenheit mit temperiertem Wasser, Seifen (-spender), Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern erforderlich. Handwaschbecken mit berührungsfreien Wasserhähnen sind allgemeiner Standard.

Schlachthygiene

□ Alle Personen, die die Betriebsräume betreten, müssen saubere Arbeitskleidung tragen. Betriebsfremden Personen ist der Zutritt zu verweigern.

□ Ermüdeten oder stark aufgereagten Tieren muss eine Ruhezeit eingeräumt werden. Die Betäubung muss ruhig und sachgerecht erfolgen und bis zum vollständigen Entbluten anhalten. Die Vorschriften der Tierschutz-Schlachtverordnung sind zu beachten. Die Zeit zwischen Betäubung und Entblutung darf bei Schweinen nicht mehr als zehn Sekunden (liegend) bzw. 20 Sekunden (hängend) und bei Rindern nicht mehr als 60 Sekunden betragen. Das Ausnehmen sollte innerhalb von 45 Minuten beendet sein.

□ Magen und Darm dürfen beim Ausnehmen nicht verletzt werden. Das Fleisch darf durch Magen- und Darminhalt nicht kontaminiert (verschmutzt) werden. Verunreinigungen sind wegzuschneiden, nicht wegzuz-

benenfalls mit Zwangsführung (Hygieneschleuse), ist in der Regel nicht erforderlich.

□ Die oberflächliche Schicht des Stichkanals (Stichstelle) ist zu entfernen. Abfälle müssen sofort in Konfiskatbehälter verbracht und entsprechend entsorgt werden. Boden regelmäßig reinigen. Hierfür sind Bodenwischer zu verwenden (durch das Spritzen mit dem Wasserschlauch entsteht Spritzwasser, welches das Fleisch kontaminieren kann).

□ Blut darf nicht in das Abwasser gelangen.

Besondere Anforderungen an die Schweineschlachtung

□ Eine schnelle elektrische Betäubung ist zu gewährleisten, gegebenenfalls sollten die Tiere mit Wasser benetzt werden. Die Anforderungen der Tierschutz-Schlachtverordnung an das Betäubungsgerät sind zu beachten. Der Bolzenschuss ist für die Schweinebetäubung grundsätzlich nicht mehr zulässig.

□ Bei der Entblutung darf die Luft- und Speiseröhre nicht verletzt werden. Soweit das Blut verwendet wird, muss die Blutentnahme hygienisch einwandfrei durchgeführt werden. Die



Eine vorbildliche Handwascheinrichtung mit temperiertem Wasser, Seifenspender, Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern.

waschen. Unnötige Nässe ist generell zu vermeiden. Alle Teile des Schlachttiers müssen bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung dem Tierkörper zugeordnet bleiben.

□ Personen dürfen nicht vom unreinen in den reinen Bereich wechseln (kein Hin- und Herlaufen), Arbeitsgeräte nur für den jeweiligen Bereich verwenden. Arbeitsgeräte sind in regelmäßigen Abständen zu sterilisieren (Zwei-Messermethode).

Die Hände sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

□ Beim Zugang von außen bzw. beim Wechseln vom unreinen in einen reinen Bereich (zum Beispiel von der Schlachtung in die Zerlegung/Produktion) müssen die Schuhe/Stiefel und die abwaschbare Arbeitskleidung (Lackschürze) gereinigt, die verschmutzte Arbeitskleidung gewechselt und die Hände gereinigt, gegebenenfalls desinfiziert, werden. Entsprechende Möglichkeiten müssen vorhanden sein (funktionelle Hygieneschleuse). Eine Sohlenreinigungsmaschine, gege-

ausreichend Wasser abzuspülen, gegebenenfalls abzuflammen. Klauen, Innenohren, Augen und Augenlider sind vollständig zu entfernen. Gegebenenfalls ist der Tierkörper nach dem Spalten erneut abzuflammen.

Besondere Anforderungen an die Rinderschlachtung

□ Bei der Bolzenschussbetäubung ist darauf zu achten, die richtige Treibladung zu verwenden. Das Bolzenschussgerät ist arbeitstäglich auf seine Funktionsfähigkeit zu prüfen (Sichtprüfung der Funktionsteile).

□ Während der Enthäutung darf die Außenseite des Fells nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommen. Hände oder Arbeitsgeräte, die mit der Außenseite des Fells in Berührung gekommen sind, müssen vor der Berührung des Fleisches gereinigt und desinfiziert werden. Beim Absetzen des Euters muss darauf geachtet werden,

dass der Schlachtkörper nicht mit Milch verunreinigt wird.

□ Beim Ausnehmen des Pansens ist darauf zu achten, dass Panseninhalt nicht über die Speiseröhre ausläuft und das Fleisch kontaminiert. Die Speiseröhre ist deshalb mit einem Gummiband oder durch Verschlingen zu verschließen. Weiterhin ist darauf zu achten, dass der Enddarm das Fleisch nicht kontaminiert.

□ Rinder über 30 Monate müssen einem BSE-Test unterzogen werden. Die spezifizierten Risikomaterialien (SRM) sind sorgfältig zu entnehmen und einzufärben. Für das Absetzen des Kopfes ist ein gesondertes Messer zu verwenden. SRM („Kr-Material“) muss eingefärbt, getrennt gelagert und entsorgt werden. Abholbelege sind zwei Jahre lang aufzubewahren.

Zerlegung

□ In zugelassenen Betrieben muss der Zerlegeraum grundsätzlich gekühlt sein und die Raumtemperatur darf grundsätzlich maximal + 12 °C betragen. Auf die Raumkühlung kann verzichtet werden, wenn



Der regelmäßige Messeraustausch kann die Installation eines Sterilisationsbeckens ersetzen.

forderlich. Dies ist nicht erforderlich, wenn ausreichend saubere Messer zur Verfügung stehen und die Messer regelmäßig gewechselt und in einer zentralen Einrichtung (beispielsweise entsprechende Spülmaschine) gereinigt und hier mit heißem Wasser desinfiziert werden („alternatives System“).

tungsraum kann zeitversetzt oder unter räumlicher Trennung zur Herstellung zerlegt werden; nach dem Zerlegen sind der Raum(teil) und die Arbeitsgeräte zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren.

□ Im Bereich Zerlegung und Produktion ist eine Handwaschgelegenheit mit temperiertem Wasser, Seifen (-spender), Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern erforderlich. Handwaschbecken mit berührungsfreien Wasserhähnen sind allgemeiner Standard.

□ Wird kontaminiertes Fleisch (Abszesse, Blutergüsse, Entzündungen, Knochenbrüche) mit den Händen oder Arbeitsgeräten berührt, müssen die Hände bzw. die Arbeitsgeräte, gegebenenfalls die Arbeitsunterlage, sofort gereinigt und desinfiziert werden. Das betroffene Fleisch ist zu beseitigen.

□ Bei Verschmutzungen ist eine Zwischenreinigung, gegebenenfalls eine Desinfizierung, durchzuführen. Abfälle sind in gekennzeichnete Behältnisse zu verbringen; diese sind regelmäßig zu entleeren. Anfallendes spezifiziertes Risikomaterial (Wirbelsäulen bei Rindern über 24 Monate) ist sorgfältig zu entfernen (vergleiche Schlachtung).

Zerlegung und Transport von Warmfleisch

□ Schlachtwarmes Fleisch darf zerlegt werden, wenn es direkt nach der Schlachtung (oder nach Vorkühlung) am Ort der Schlachtung zerlegt wird (beispielsweise bei eigener Schlachtung).

□ Schlachtwarmes Fleisch (auch Innereien und Blut) darf warm transportiert (vom Schlachthof oder vom Zerlegebetrieb) und warm zerlegt werden, um die Herstellung bestimmter Erzeugnisse zu ermöglichen (beispielsweise Brühwurst-, Kochwurst- und Rohwurstsorten). Dies muss aber von der Behörde genehmigt werden. Der Transport darf nicht länger als zwei Stunden dauern.

Autoren:
Dr. Wolfgang Lutz, Deutscher Fleischer-Verband, Frankfurt;
Dr. Michael Bucher und Dr. Petra Zechel, Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs, München

Brüh-, Schlacht- und Betäubungsanlagen

Hubert HAAS

Benzstraße 8 73491 Neuler
Telefon 079 61/61 36
Fax 079 61/56 10 73
Autotelefon 01 71/7 34 77 63
Hubert-Haas@t-online.de
www.Hubert-Haas.de

Arbeitsabläufe so organisiert werden, dass die vorgeschriebene Innentemperatur von maximal + 7 °C (Frischfleisch) nicht überschritten wird. Dies ist in der Regel dann gewährleistet, wenn nur so viel Fleisch in den Zerlegeraum verbracht wird, wie in kurzer Zeit unter Nutzung der Kältereserve zerlegt werden kann.

□ Im Bereich Zerlegung und Produktion ist mindestens ein funktionsfähiges Sterilisationsbecken mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C er-

□ Im Schlachtraum sollte grundsätzlich nicht zerlegt und verarbeitet werden. In bestehenden Betrieben darf Fleisch im Schlachtraum zeitversetzt zur Schlachtung zerlegt werden, wenn ausschließlich für den eigenen Bedarf zerlegt wird und der Schlachtraum nach der Schlachtung gründlich gereinigt und desinfiziert wird. In zugelassenen handwerklichen Betrieben ist dies nur mit Zustimmung der zuständigen Behörde unter besonderen Voraussetzungen möglich. Im Verarbei-

SO ENTVLIESEN PROFIS!

MAJA[®]

Leistungsstark und äußerst robust, speziell für die hohen Anforderungen in der Industrie. Hygienisch, formschön, ergonomisch gestaltete Arbeitsfläche.

EVM 4006

MAJA - Maschinenfabrik
Tullastraße 4
D-77694 Kehl/Goldscheuer
Phone +49 (0) 78 54/184-0
www.maja.de