



## Rundschreiben über Fleischerschulen

Referenz	PCCB/S3/574427	Datum	19.12.2023
Aktuelle Version	2.2	Gilt ab dem	<b>Veröffentlichungsdatum</b>
Schlüsselbegriffe	Genehmigung, Zulassung, Inspektionshäufigkeit		

Verfasst von	Genehmigt von
Bert Colpaert, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor

### 1. Zielsetzung

Gemäß den geltenden nationalen und europäischen Rechtsvorschriften ist jeder Lebensmittelunternehmer verpflichtet, sich für alle seine Tätigkeiten und alle unter seiner Leitung stehenden Niederlassungen bei der zuständigen Behörde zu registrieren, und darf die betreffende Tätigkeit nur unter der Voraussetzung der vorherigen Registrierung bei der Agentur und erforderlichenfalls des vorherigen Erhalts einer Zulassung oder Genehmigung für die jeweilige Niederlassung ausüben.

Anbieter dürfen Lebensmittel nur von registrierten Niederlassungen, die, wenn nötig, über eine Zulassung oder Genehmigung verfügen, beziehen.

Ziel dieses Rundschreibens ist es, die Bedingungen bezüglich einer Genehmigung/Zulassung für Schulen, die eine Ausbildung zum Metzger anbieten, darzulegen. Es werden auch nähere Angaben zu der Häufigkeit der Inspektionen in diesen Niederlassungen gemacht.

### 2. Anwendungsbereich

Schulen, die eine Ausbildung zum Metzger anbieten und die in diesem Rahmen hergestellte Lebensmittel in Verkehr bringen.

### 3. Referenzen

#### 3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens-

und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen

Königlicher Erlass vom 19. Januar 2023 mit dem Titel „Arrêté royal fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence“

### **3.2. Andere**

G-003: Leitlinien zur Eigenkontrolle in Fleischereien;

G-006: Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viande séparée mécaniquement à base de volailles (Allgemeines Eigenkontrollhandbuch für Geflügelschlachthöfe und -zerlegebetriebe sowie Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch aus Geflügel herstellen)

G-018: Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques (Allgemeines Eigenkontrollhandbuch für Schlachthöfe, Zerlegebetriebe und Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch aus als Haustiere gehaltenen Huftieren herstellen)

G-044: Generischer Eigenkontrollleitfaden für den B2C-Sektor, Modul Frischfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse

## **4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen**

„Eigenkontrolle“ = Gesamtheit der von den Anbietern getroffenen Maßnahmen, um dafür Sorge zu tragen, dass die Erzeugnisse, für die sie zuständig sind, auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen:

- den gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Sicherheit der Nahrungsmittelkette entsprechen;
- den gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Qualität der Erzeugnisse entsprechen, für die die Agentur zuständig ist;
- im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels 3 des Königlichen Erlasses vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette stehen

und die Überwachung der tatsächlichen Einhaltung dieser Vorschriften;

„Einzelhandel“ = Stellen, die an den Endverbraucher verkaufen oder liefern, einschließlich Automaten, mobiler Verkaufsstellen (z. B. Foodtrucks), Großküchen, Caterer und Restaurants;

„Inspektion“ = Untersuchung jedes Aspekts im Zusammenhang mit Futtermitteln, Lebensmitteln, der Tiergesundheit und dem Tierschutz, um sicherzustellen, dass der jeweilige Aspekt mit den Vorschriften des Futtermittel- und Lebensmittelrechts sowie den Bestimmungen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz im Einklang steht;

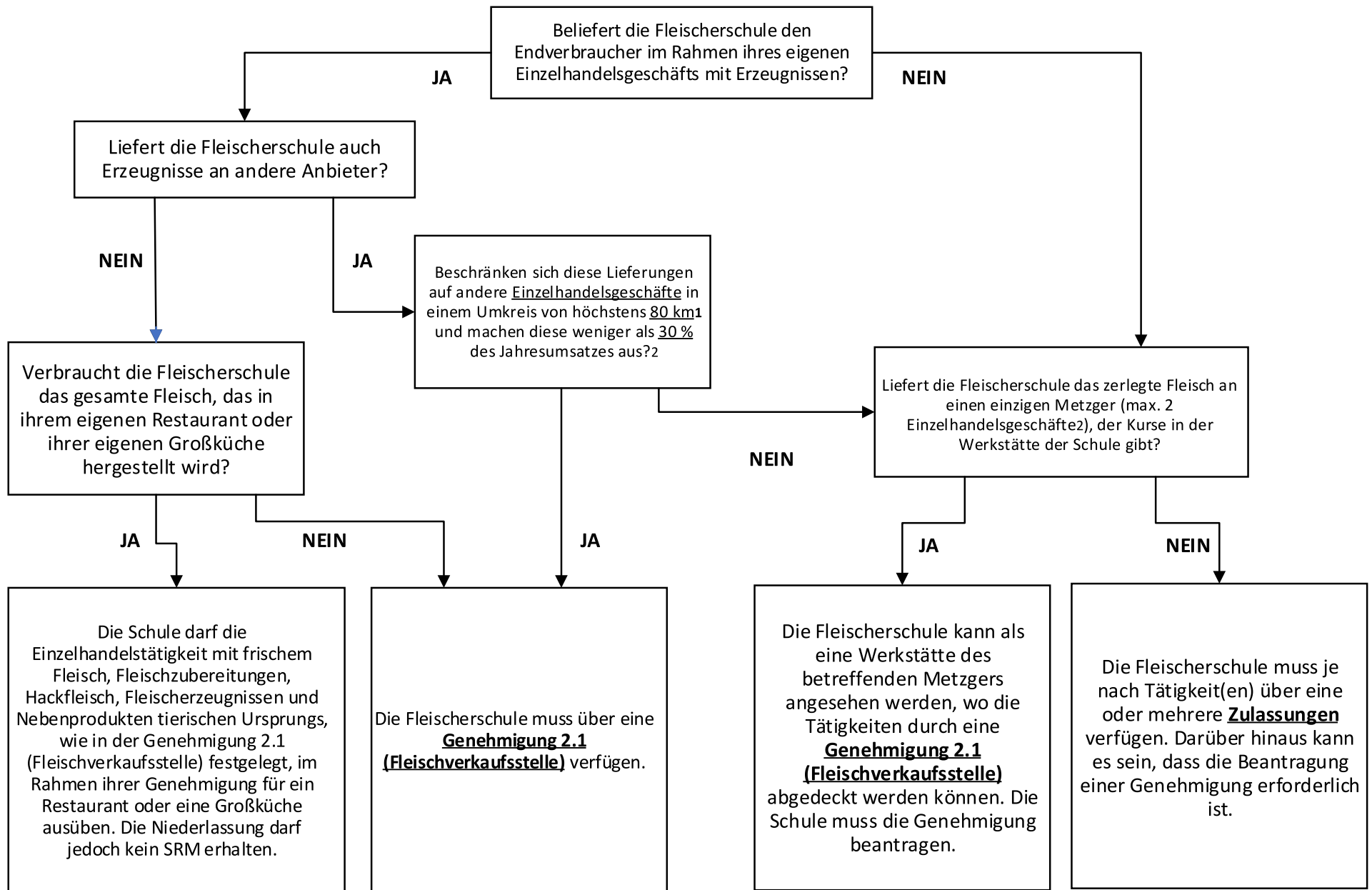
„globale Inspektion“ = eine Inspektion, die entsprechend den Tätigkeiten des Betriebs eine Kontrolle aller Verordnungsbestimmungen, die in die Zuständigkeit der Agentur fallen, beinhaltet;

„Folgeinspektion“ = eine Inspektion, die entsprechend den Tätigkeiten des Betriebs eine stichprobenartige Kontrolle bestimmter Aspekte der Verordnungsbestimmungen, die in die Zuständigkeit der Agentur fallen, beinhaltet;

„Eigenkontrollsystem (EKS)“ = System, das die Eigenkontrolle umfasst.

## **5. Genehmigung und Zulassung**

Anhand des nachfolgenden Entscheidungsbaums kann ermittelt werden, welche Genehmigung und/oder Zulassung die Fleischerschule benötigt.



<sup>1</sup> Für Niederlassungen in einem geographischen Gebiet, das aus naturbedingten oder anderen spezifischen Gründen benachteiligt ist, wie in der regionalen Gesetzgebung festgelegt, wird der Radius von 80 km auf 200 km ausgeweitet.

<sup>2</sup> In den belieferten Einzelhandelsbetrieben dürfen diese Lebensmittel tierischen Ursprungs nur vor Ort und an den Endverbraucher geliefert oder verkauft werden.

Mit der Tabelle 1 wird ein uneingeschränkter Überblick über die Zulassungen und Genehmigungen für unterschiedliche Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Fleischverarbeitung in Fleischerschulen gegeben. Die entsprechende(n) Tätigkeit(en) (siehe Tabelle 1) muss (müssen) bei der Beantragung einer Genehmigung oder Zulassung bei der FASNK angegeben werden.

**Tabelle1: Überblick über die Zulassungen und Genehmigungen für unterschiedliche Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Fleischverarbeitung in Fleischerschulen**

<b>Tätigkeit</b>	<b>Zulassung/ Genehmigung</b>	<b>FASNK-Tätigkeit(en)</b>
Zerlegung, Entbeinung und unmittelbare Umhüllung oder erneute Umhüllung von frischem Fleisch  Zerlegung von Köpfen von mehr als zwölf Monate alten Rindern, die spezifiziertes Risikomaterial enthalten	Zulassung 1.1.2: Zerlegebetriebe	Zerlegebetrieb - Rinder Zerlegebetrieb - Rinderköpfe Zerlegebetrieb - Schweine Zerlegebetrieb - Geflügel Zerlegebetrieb - Kaninchen Zerlegebetrieb - Schafe und Ziegen Zerlegebetrieb - Pferde Zerlegebetrieb - Strauße Zerlegebetrieb - Wild
Zurichtung von während der Jagd erlegtem Wild und Wildbret für das Inverkehrbringen	Zulassung 1.1.4: Wildverarbeitungsbetriebe	Wildverarbeitungsbetrieb
Herstellung, unmittelbare Umhüllung oder erneute Umhüllung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch	Zulassung 1.1.5: Betriebe zur Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch	Hersteller von Hackfleisch Hersteller von Fleischzubereitungen Hersteller von Separatorenfleisch
Herstellung, unmittelbare Umhüllung oder erneute Umhüllung von Fleischerzeugnissen	Zulassung 1.2.1: Betriebe zur Herstellung von Fleischerzeugnissen	Hersteller von Fleischerzeugnissen
Lagerung in gekühltem oder gefrorenem Zustand außerhalb des Einzelhandelsunternehmens von Frischfleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch, Fleischerzeugnissen, tierischen Fetten und Grieben, Mägen, Blasen und Därmen, Gelatine, Kollagen, Blut und Fleischextrakten	Zulassung 6/1.1: Kühl- und Gefrierhäuser	Kühlager für Fleisch
Einzelhandel mit Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Hackfleisch,	Genehmigung 2.1: Fleischverkaufsstellen	Metzgerei Metzgerei (SRM)

Fleischerzeugnissen und mit tierischen Nebenprodukten Entfernen der Wirbelsäule im Rahmen der Maßnahmen zum Schutz gegen transmissible spongiforme Enzephalopathien		
--	--	--

## 6. Inspektionshäufigkeit

### Inspektionshäufigkeit für Fleischerschulen mit einer Genehmigung 2.1

Die Basisinspektionshäufigkeit für Fleischerschulen mit einer Genehmigung liegt bei einmal alle vier Jahre. Diese Inspektion ist nicht kostenpflichtig. Fällt das Inspektionsergebnis nicht günstig aus, wird eine Nachkontrolle durchgeführt, die ihrerseits wohl kostenpflichtig ist. Die Häufigkeit kann auf bis zu einmal alle sechs Jahre verringert werden, wenn die Fleischerschule über ein validiertes EKS verfügt.

### Basishäufigkeit für zugelassene Fleischerschulen (mindestens eine Zulassung 1.1.2 oder 1.1.5)

Für schulische Einrichtungen oder Ausbildungseinrichtungen, die von den Gemeinschaften anerkannt sind und die Tätigkeiten ausschließlich im Rahmen des Unterrichtswesens ausüben, gilt eine Lockerung für die Inspektionshäufigkeiten.

Die Inspektionshäufigkeit beläuft sich auf zweimal pro Jahr, wobei es sich bei den beiden Inspektionen um eine globale Inspektion mit einer Dauer von ein bis vier Stunden und eine Folgeinspektionen mit einer Dauer von ein bis zwei Stunden handelt.

## 7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	06.12.2010	Erste Version
2.0	04.06.2013	Überarbeitung auf Grundlage des Businessplans 2012-2014, neuer Tätigkeitenbaum und Änderung des K.E. vom 16. Januar 2006 - Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen
2.1	17.05.2022	Überarbeitung der Referenzen, Aktualisierung
2.2	Veröffentlichungsdatum	Überarbeitung der Referenzen, Hinzufügung einer Übersicht über die Tätigkeiten, Aktualisierung