



FISCHVERKAUFSSTELLE

FISCHVERKAUFSSTELLE

BESCHREIBUNG DES ORTES, DER TÄTIGKEIT UND DES PRODUKTES

Anhang III 2.2. des Königlichen Erlasses vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen

Die geltenden Merkblätter ACT 031 und ACT 035 sind unter folgendem Link verfügbar:
<http://www.afsca.be/agreements/activites/fiches/>



1. INFRASTRUKTURBEDINGUNGEN

1.1. Verordnung (EG) Nr. 852/2004

1.1.1. Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (andere als die unter Punkt 1.1.2. genannten)

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

- a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
- b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
- c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
- d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

[Anhang II Kapitel I, Punkt 2 a, b, c, d]

2. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 3]

3. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 4]

4. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen



Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 8]

5. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden

sein. [Anhang II, Kapitel I, Punkt 9]

1.1.2. Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten

Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.

[Anhang II, Kapitel III, Punkt 1]

1.2. Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Hygiene von Lebensmitteln

1.2.1. Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (andere als die unter Punkt 1.1.2. genannten)

Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume müssen sauber und stets instand gehalten sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird beziehungsweise in denen unverpackte Lebensmittel gelagert werden.

[Anlage III, Kapitel I, Punkt 2]

1.2.2. Besondere Vorschriften für Verkaufsautomaten sowie für ortsveränderliche und/oder nicht ständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufsfahrzeuge und Messestände)

1. Ortsveränderliche Betriebsstätten, in denen die in Anlage IV Punkte 1 bis 10 des K.E. vom 13. Juli 2014¹ erwähnten Lebensmittel vermarktet werden und die gekühlt oder warm aufzubewahren sind, müssen folgende Bedingungen erfüllen:

1. Wände und Dach müssen aus starrem Material sein; die Innenseite des Fußbodens, der Wände und des Daches muss aus hartem, glattem, lecksicherem, abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen oder damit bezogen sein.

2. Die für die Öffentlichkeit offenen Seiten müssen mit einer Vorrichtung versehen sein, sodass die Lebensmittel nicht von der Öffentlichkeit angefasst werden können und vor Staub, Sonne und Verunreinigungen von außen geschützt sind.

[Anlage III, Kapitel II, Punkt 5]

2. Nicht ständige Betriebsstätten müssen in Bezug auf die Installation den Anforderungen genügen, die im vorangehenden Punkt über ortsveränderliche Betriebsstätten vorgesehen sind.

[Anlage III, Kapitel II, Punkt 6]

¹ Siehe Anlage des Dokumentes



2. AUSRÜSTUNGSBEDINGUNGEN

2.1. Verordnung (EG) Nr. 852/2004

2.1.1. Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

1. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 5]

2. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 6]

3. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 7]

2.1.2. Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Punkte 2.1.3.)

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nicht toxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;
- b) Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nicht toxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte



Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;

- c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;
- d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben;
- e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind und
- f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

[Anhang II Kapitel II, Punkt 1 a, b, c, d, e, f]

2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

[Anhang II, Kapitel II, Punkt 2]

3. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

[Anhang II, Kapitel II, Punkt 3]

2.1.3. Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten

Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:

a)

Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;



- b)
Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
- c)
es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
- d)
soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
- e)
die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
- f)
es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
- g)
es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
- h)
die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

[Anhang II, Kapitel III, Punkt 2]

2.1.4. Vorschriften für Ausrüstungen

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen:



- a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht;
- b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;
- c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und
- d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

[Anhang II, Kapitel V, Punkt 1 a, b, c, d]

2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.

[Anhang II, Kapitel V, Punkt 2]

3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

[Anhang II, Kapitel V, Punkt 3]

2.2. Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Hygiene von Lebensmitteln

2.2.1. Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (andere als die unter Punkt 1.1.2. genannten)

Die Einrichtungen zum Händewaschen und -trocknen sind so gestaltet, dass die Ausbreitung von Schmutz verhindert wird. Die Nutzung der Einrichtungen zum Händewaschen darf keinen direkten Kontakt zwischen Händen und Wasserhähnen erfordern. Es müssen genügend Handwaschbecken in Nähe der Toiletten vorhanden sein.

[Anhang III, Kapitel I, Punkt 1]

2.2.2. Besondere Vorschriften für Verkaufsautomaten

1. Auf dem Verkaufsautomaten müssen an einer gut sichtbaren Stelle der Name oder Firmenname, die Unternehmensnummer, die Anschrift in Belgien und die Telefonnummer des Unternehmers angebracht sein, dem die Zulassung oder Registrierung ausgestellt worden ist und/oder der für die Einhaltung der in Bezug auf diesen Automaten anwendbaren Hygienevorschriften verantwortlich ist.

[Anhang III, Kapitel II, Punkt 1]

2. Wenn die Temperatur, bei der die Lebensmittel aufbewahrt werden müssen, nicht mehr eingehalten wird, muss der Verkauf der Lebensmittel durch eine automatische Sperre des Verkaufsautomaten oder eine gleichwertige von der Agentur genehmigte Methode verhindert werden.



Das Gerät darf erst erneut benutzt werden, nachdem alle enthaltenen Lebensmittel, die in Anlage IV erwähnt sind, entfernt und für den menschlichen Verzehr unbrauchbar gemacht wurden.

[Anhang III, Kapitel II, Punkt 2]

2.2.3. Temperaturvorschriften für die Kühlkette

1. Lebensmittelunternehmer, die zu kühlende Lebensmittel in den Verkehr bringen, dürfen dies nur in einem mit einem Kühlsystem ausgestatteten Kühlraum tun, in dem die erforderlichen Temperaturen gewährleistet sind.

[Kapitel III, Artikel 20]

2. Der Kühlraum muss mit einem Thermometer mit 1 °C Genauigkeit ausgestattet sein. In Kühlräumen, in denen Lebensmittel im Hinblick auf ihren Verkauf oder ihre Lieferung an den Endverbraucher ausgelegt werden, muss die Temperatur für die Öffentlichkeit gut sichtbar sein.

[Kapitel III, Artikel 21]

2.3. Verordnung (EG) Nr. 37/2005

1. Die Lufttemperatur wird bei der Lagerung in Einzelhandelsverkaufsmöbeln und während des örtlichen Vertriebs nur mit mindestens einem leicht sichtbaren Thermometer gemessen.

Bei offenen Einzelhandelsverkaufsmöbeln:

- a) ist die Linie für die maximale Befüllung der Truhe eindeutig zu markieren;
- b) ist das Thermometer auf der Höhe dieser Markierung anzubringen.

[Artikel 3, Punkt 1]

2. Die zuständige Behörde kann Ausnahmeregelungen von den Bestimmungen des Artikels 2 treffen für Kühlräume von weniger als 10 Kubikmeter, die im Einzelhandel zur Lagerung von Beständen verwendet werden, so dass die Lufttemperatur durch ein leicht sichtbares Thermometer gemessen werden kann.

[Artikel 3, Punkt 2]



3. BETRIEBSBEDINGUNGEN

3.1. Verordnung (EG) Nr. 852/2004

3.1.1. Hygienemaßnahmen

Lebensmittelunternehmer treffen gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- a) Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel;
- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette;
- e) Probenahme und Analyse.

[Kapitel II, Artikel 4 Punkt 3 a, b, c, d, e]

3.1.2. HACCP

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

[Kapitel II, Artikel 5, Punkt 1]

2. Die Lebensmittelunternehmer haben

- a) gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form;
- b) sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind;
- c) die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

[Kapitel II, Artikel 5, Punkt 4]

3.1.3. Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung

1. Die Lebensmittelunternehmer arbeiten gemäß anderen anwendbaren Gemeinschaftsregelungen oder, wenn solche Regelungen nicht bestehen, gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften mit den zuständigen Behörden zusammen.



[Kapitel II, Artikel 6, Punkt 1]

2. Insbesondere haben die Lebensmittelunternehmer der entsprechenden zuständigen Behörde in der von dieser verlangten Weise die einzelnen ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe, die auf einer der Stufen der Produktion, der Verarbeitung oder des Vertriebs von Lebensmitteln tätig sind, zwecks Eintragung zu melden.

Ferner stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass die Kenntnisse der zuständigen Behörde über die Betriebe stets auf dem aktuellsten Stand sind, indem sie unter anderem alle wichtigen Veränderungen bei den Tätigkeiten und Betriebsschließungen melden.

[Kapitel II, Artikel 6, Punkt 2]

3.1.4. Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 1]

2. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

[Anhang II, Kapitel I, Punkt 10]

3.1.5. Transport

1. Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.

[Anhang II, Kapitel IV, Punkt 1]

2. Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.

[Anhang II, Kapitel IV, Punkt 2]

3. Werden in Transportbehältern und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.

[Anhang II, Kapitel IV, Punkt 3]

4. Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, werden in Transportbehältern und/oder Containern/Tanks befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Die Container sind in einer oder mehreren Sprachen der Gemeinschaft deutlich sichtbar und dauerhaft als Beförderungsmittel für Lebensmittel auszuweisen, oder sie tragen den Aufdruck "Nur für Lebensmittel".



[Anhang II, Kapitel IV, Punkt 4]

5. Wurden Transportbehälter und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.

[Anhang II, Kapitel IV, Punkt 5]

6. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.

[Anhang II, Kapitel IV, Punkt 6]

7. Transportbehälter und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.

[Anhang II, Kapitel IV, Punkt 7]

3.1.6. Lebensmittelabfälle

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.



[Anhang II, Kapitel VI, Punkt 1]

2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

[Anhang II, Kapitel VI, Punkt 2]

3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

[Anhang II, Kapitel VI, Punkt 3]

4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

[Anhang II, Kapitel VI, Punkt 4]

3.1.7. Wasserversorgung

1. Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

[Anhang II, Kapitel VII, Punkt 1 a]

2. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.

[Anhang II, Kapitel VII, Punkt 2]

3. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, es sei denn, die zuständige Behörde hat festgestellt, dass die Wasserqualität die Genussauglichkeit des Lebensmittels in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann.

[Anhang II, Kapitel VII, Punkt 3]

4. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder – bei der Kühlung von unzerlegten Fischereierzeugnissen – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.

[Anhang II, Kapitel VII, Punkt 4]

5. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.

[Anhang II, Kapitel VII, Punkt 5]

6. Werden Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, so ist sicherzustellen, dass das nach dem Erhitzen zum Kühlen verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle für die Lebensmittel darstellt.



[Anhang II, Kapitel VII, Punkt 6]

3.1.8. Persönliche Hygiene

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

[Anhang II, Kapitel VIII, Punkt 1]

2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

[Anhang II, Kapitel VIII, Punkt 2]

3.1.9. Vorschriften für Lebensmittel

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.

[Anhang II, Kapitel IX, Punkt 1]

2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.



[Anhang II, Kapitel IX, Punkt 2]

3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

[Anhang II, Kapitel IX, Punkt 3]

4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).

[Anhang II, Kapitel IX, Punkt 4]

5. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.

[Anhang II, Kapitel IX, Punkt 5]

6. Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.

[Anhang II, Kapitel IX, Punkt 6]

7. Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Taupflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.

[Anhang II, Kapitel IX, Punkt 7]

8. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

[Anhang II, Kapitel IX, Punkt 8]



3.1.10. Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

1. Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.

[Anhang II, Kapitel X, Punkt 1]

2. Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.

[Anhang II, Kapitel X, Punkt 2]

3. Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist erforderlichenfalls sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.

[Anhang II, Kapitel X, Punkt 3]

4. Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

[Anhang II, Kapitel X, Punkt 4]

3.1.11. Wärmebehandlung

Die folgenden Anforderungen gelten nur für Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältern in Verkehr gebracht werden:

1. Bei jeder Wärmebehandlung zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses muss

a) jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden und

b) verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.

[Anhang II, Kapitel XI, Punkt 1]

2. Um sicherzustellen, dass mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden, müssen die Lebensmittelunternehmer regelmäßig die wichtigsten in Betracht kommenden Parameter (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) überprüfen, unter anderem auch durch die Verwendung automatischer Vorrichtungen.

[Anhang II, Kapitel XI, Punkt 2]

3. Das angewandte Verfahren sollte international anerkannten Normen entsprechen (z. B. Pasteurisierung, Ultraheißerhitze oder Sterilisierung).



[Anhang II, Kapitel XI, Punkt 3]

3.1.12. Schulung

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass:

- 1) Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;
- 2) die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden



zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und

- 3) alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.

[Anhang II, Kapitel XII, Punkte 1, 2 und 3]

3.2. Verordnung (EG) Nr. 853/2004

3.2.1. Hygienevorschriften für lebende Muscheln

Lebensmittelunternehmer müssen nicht nur sicherstellen, dass die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden, sondern auch dafür, dass lebende Muscheln, die zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, den in diesem Kapitel festgelegten Normen genügen.

1. Sie müssen Merkmale aufweisen, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schließen lassen, d.h. schmutzfreie Schalen, eine Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
2. Sie dürfen keine marinen Biotoxine in (im ganzen Tierkörper oder in allen essbaren Teilen gesondert gemessenen) Gesamtmengen enthalten, die folgende Grenzwerte übersteigen:
 - a) Lähmungen hervorrufende Algantoxine (Paralytic Shellfish Poison - PSP): 800 Mikrogramm je Kilogramm,
 - b) Amnesie hervorrufende Algantoxine (Amnesic Shellfish Poison - ASP): 20 Milligramm Domoinsäuren je Kilogramm,
 - c) Okadasäure, Dinophysistoxine und Pectenotoxine insgesamt: 160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,
 - d) Yessotoxine: 1 Milligramm Yessotoxin-Äquivalent je Kilogramm und
 - e) Azaspiracide: 160 Mikrogramm Azaspiracid-Äquivalent je Kilogramm.

[Anhang II, Abschnitt VII, Kapitel V]

3.2.2. Umhüllen und Verpacken lebender Muscheln

1. Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten umhüllt oder verpackt werden.
2. Verbrauchergerechte Einzelverpackungen lebender Muscheln müssen ab Verlassen des Versandzentrums bis zur Abgabe an den Endverbraucher fest verschlossen sein und fest verschlossen bleiben.

[Anhang II, Abschnitt VII, Kapitel VI]

3.2.3. Sonstige Vorschriften

1. Lebensmittelunternehmer, die lebende Muscheln lagern und befördern, müssen sicherstellen, dass sie bei einer Temperatur gehalten werden, die die Lebensmittelsicherheit und ihre Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt.
2. Lebende Muscheln dürfen nach ihrer Verpackung für den Einzelhandelsverkauf und nach ihrem Versand nicht mehr ins Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprengt werden.

[Anhang II, Abschnitt VII, Kapitel VIII]

3.2.4. Sondervorschriften für Kammuscheln, die außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete geerntet werden

Lebensmittelunternehmer, die Kammuscheln außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete



ernten oder diese Muscheln bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Anforderungen erfüllt werden:

1.
Kammuscheln dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie im Einklang mit Kapitel II Teil B geerntet und bearbeitet werden und die Normen nach Kapitel V erfüllen, was anhand eines Systems von Selbstkontrollen nachgewiesen wird.
2.
Wenn zudem Daten aus amtlichen Überwachungsprogrammen es der zuständigen Behörde ermöglichen, die Erntegebiete - gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit Lebensmittelunternehmern - einzustufen, so gelten die Vorschriften des Kapitels II Teil A analog auch für Kammuscheln.



3. Kammuscheln dürfen nur über einen Fischversteigerungsmarkt, ein Versandzentrum oder einen Verarbeitungsbetrieb für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Lebensmittelunternehmer, in deren Betrieben Kammuscheln bearbeitet werden, müssen die zuständige Behörde hiervon unterrichten und, im Falle von Versandzentren, die einschlägigen Bestimmungen der Kapitel III und IV erfüllen.
4. Lebensmittelunternehmer, die Kammuscheln bearbeiten, müssen
 - a) soweit anwendbar, die Registrierungsvorschriften des Kapitels I Nummern 3 bis 7 einhalten. In diesem Fall muss auf dem Registrierschein deutlich die Lage des Gebiets, in dem die Kammuscheln geerntet werden, angegeben werden, oder
 - b) im Falle verpackter Kammuscheln - und umhüllter Kammuscheln, wenn das Umhüllen einen dem Verpacken gleichwertigen Schutz bietet - die Vorschriften des Kapitels VII betreffend die Identitätskennzeichnung und Etikettierung einhalten.

[Anhang II, Abschnitt VII, Kapitel IX]

3.2.5. Vorschriften für frische Fischereierzeugnisse

1. Gekühlte unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb an Land verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden. Neues Eis muss so oft wie nötig nachgefüllt werden. Verpackte frische Erzeugnisse müssen auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.
2. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen in hygienischer Weise ausgeführt werden. Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muss es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen. Die Erzeugnisse müssen unmittelbar nach diesen Arbeitsgängen gründlich mit Trinkwasser oder - an Bord von Fischereifahrzeugen - sauberem Wasser gewaschen werden.
3. Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen muss darauf geachtet werden, dass die Filets und Stücke nicht verunreinigt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
4. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen müssen so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
5. Ganze und ausgenommene frische Fischereierzeugnisse dürfen in gekühltem Wasser an Bord von Schiffen befördert und gelagert werden. Sie dürfen auch nach der Anlandung weiterhin in gekühltem Wasser befördert und von den Aquakulturanlagen abtransportiert werden, bis sie im ersten Betrieb an Land anlangen, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt.

[Anhang II, Abschnitt VIII, Kapitel III, A]

3.2.6. Vorschriften für durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse

1. Lebensmittelunternehmer, die durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse herstellen, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen erfüllt werden.
 1. Die Rohstoffe müssen folgenden Anforderungen genügen.
 - a) Zur Herstellung von durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse dürfen nur ganze Fische und Gräten nach dem Filetieren verwendet werden.
 - b) Das gesamte Rohmaterial darf keine Eingeweidereste enthalten.
 2. Der Herstellungsvorgang muss folgenden Anforderungen genügen.
 - a) Das maschinelle Ablösen des Fleisches muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung nach



dem **Filetieren** erfolgen.

b)

Wird der ganze Fisch verwendet, so muss dieser vorher ausgenommen und gewaschen werden.

c)

Nach der Herstellung müssen die durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnenen Fischereierzeugnisse so rasch wie möglich eingefroren oder Erzeugnissen beigemischt werden, die zum Einfrieren bestimmt sind oder auf andere Weise haltbar gemacht werden sollen.

[Anhang II, Abschnitt VIII, Kapitel III, C]

3.2.7. Vorschriften zum Schutz vor Parasiten

1.

Die nachstehend genannten Fischereierzeugnisse müssen über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von -20 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis eingefroren werden; diese Behandlung muss auf das rohe Erzeugnis oder das Enderzeugnis angewendet werden:

- a) Fischereierzeugnisse, die roh oder fast roh verzehrt werden;
- b) Erzeugnisse aus Fischen folgender Arten, sofern sie kalt geräuchert werden und die

Kerntemperatur des Fischereierzeugnisses während dieses Vorgangs nicht mehr als 60 °C beträgt:

- i) Hering,
- ii) Makrele,
- iii) Sprotte,
- iv) atlantischer und pazifischer (frei lebender) Lachs; und



c)
marinierte und/oder gesalzene Fischereierzeugnisse, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um Nematodenlarven abzutöten.

2.
Die Lebensmittelunternehmer brauchen die in Nummer 1 vorgeschriebene Behandlung nicht anzuwenden, wenn

a)
epidemiologische Daten vorliegen, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe die öffentliche Gesundheit nicht wegen Parasitenvorkommen gefährden, und

b)
die zuständige Behörde dies genehmigt.

3.
Den in Absatz 1 genannten Fischereierzeugnissen muss beim Inverkehrbringen eine Bescheinigung des Herstellers beiliegen, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden, es sei denn, sie werden an den Endverbraucher geliefert.

KAPITEL IV: ANFORDERUNGEN AN VERARBEITETE FISCHEREIERZEUGNISSE

Lebensmittelunternehmer, die Krebs- und Weichtiere abkochen, müssen sicherstellen, dass die nachstehenden Anforderungen eingehalten werden.

1.
Nach dem Abkochen müssen die Erzeugnisse rasch abgekühlt werden. Dazu muss ausschließlich Trinkwasser oder - an Bord von Fischereifahrzeugen - sauberes Wasser verwendet werden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.



2.
Das Entfernen der Schalen muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muss das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten.
3.
Nach dem Entfernen der Schalen müssen die abgekochten Erzeugnisse unverzüglich eingefroren oder so bald wie möglich auf die Temperatur gemäß Kapitel VII abgekühlt werden.

[Anhang II, Abschnitt VIII, Kapitel III, D]

3.2.8. Anforderungen an verarbeitete Fischereierzeugnisse

1. Nach dem Abkochen müssen die Erzeugnisse rasch abgekühlt werden. Dazu muss ausschließlich Trinkwasser oder - an Bord von Fischereifahrzeugen - sauberes Wasser verwendet werden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.



2. Das Entfernen der Schalen muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muss das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten.
3. Nach dem Entfernen der Schalen müssen die abgekochten Erzeugnisse unverzüglich eingefroren oder so bald wie möglich auf die Temperatur gemäß Kapitel VII abgekühlt werden.

[Anhang II, Abschnitt VIII, Kapitel IV, A]

3.2.9. Hygienenormen für Fischereierzeugnisse

Die Lebensmittelunternehmer müssen nicht nur sicherstellen, dass die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden, sondern - entsprechend der Art des betreffenden Erzeugnisses und der Art des betreffenden Tieres - auch dafür, dass Fischereierzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, den in diesem Kapitel festgelegten Normen genügen.

A.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

Die Lebensmittelunternehmer müssen die Fischereierzeugnisse einer organoleptischen Untersuchung unterziehen. Bei dieser Untersuchung muss insbesondere sichergestellt werden, dass die Fischereierzeugnisse die Frischekriterien erfüllen.

B.

HISTAMIN

Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Grenzwerte für Histamin nicht überschritten werden.

*

Das Amt für Veröffentlichungen fügt hier die Nummer der Verordnung über Lebensmittelhygiene ein.



C.

FLÜCHTIGER BASISCHER STICKSTOFF

Unverarbeitete Fischereierzeugnisse dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn chemische Tests belegen, dass die TVB-N- oder TMA-N-Grenzwerte überschritten wurden.

D.

PARASITEN

Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Fischereierzeugnisse einer Sichtkontrolle unterzogen werden, damit, bevor sie in Verkehr gebracht werden, sichtbare Parasiten festgestellt werden können. Sie dürfen eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse nicht für den menschlichen Verzehr in Verkehr bringen.

E.

GESUNDHEITSSCHÄDLICHE TOXINE

1.

Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der Familien Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae und Canthigasteridae hergestellt worden sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

2.

Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Jedoch dürfen Fischereierzeugnisse aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken in Verkehr gebracht werden, wenn sie gemäß Abschnitt VII hergestellt worden sind und den Normen von Kapitel V Nummer 2 des genannten Abschnitts genügen.

[Anhang II, Abschnitt VIII, Kapitel V]

3.3. Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Hygiene von Lebensmitteln

3.3.1. Gebrauch von Bioziden, Pestiziden, Insektiziden und anderen mehr oder weniger toxischen Substanzen (in anderen Explantationsräumen als die unter Punkt 1.1.2. genannten)

1. Die im Königlichen Erlass vom 22. Mai 2003 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Biozid-Produkten erwähnten Biozide, mit Ausnahme der in Artikel 79 dieses Erlasses erwähnten Biozide, müssen den Bestimmungen des vorerwähnten Erlasses in Bezug auf die vom Minister erteilte Zulassung genügen und so verwendet werden, dass sie keine Auswirkungen auf die Geräte, das Material, die Ausgangserzeugnisse und die im vorliegenden Erlass erwähnten Lebensmittel haben.

[Anhang III, Kapitel I, Punkt 4]

2. Durch die Verwendung von Pestiziden, Insektenvertilgungsmitteln und anderen mehr oder weniger giftigen Substanzen darf nicht die Gefahr bestehen, dass die Lebensmittel verschmutzt werden. Sie müssen gemäß den Vorschriften des Erzeugers gebraucht werden.

[Anhang III, Kapitel I, Punkt 5]

3.3.2. Verkaufsautomaten

Mit Ausnahme von Milch ist der Verkauf von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die nicht im Sinne des Königlichen Erlasses vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln vorverpackt sind, über Verkaufsautomaten verboten.

[Anhang III, Kapitel II, Punkt 4]

3.3.3. Lebensmittelabfälle

1. Im Gaststättengewerbe dürfen Lebensmittelabfälle von Tellern, Gläsern, Tassen oder Schüsseln, die dem Verbraucher serviert worden sind, nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.



[Anhang III, Kapitel III, Punkt 1]

2. Im Einzelhandel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs werden nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte bis zur Abfuhr durch einen zugelassenen Sammler bei angepasster Temperatur zwischengelagert.

[Anhang III, Kapitel III, Punkt 2]

3.3.4. Persönliche Hygiene

1. Personen, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen mittels einer ärztlichen Bescheinigung nachweisen, dass kein medizinischer Grund ihrer Tätigkeit im Lebensmittelsektor entgegensteht.

1.1 Die Bescheinigung muss von einem Arzt ausgestellt werden und folgende Angaben enthalten:

- Name der untersuchten Person,

- Bescheinigung, dass diese Person dafür geeignet ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen (oder gleichwertiger Vermerk),

- gegebenenfalls Angabe bestimmter spezifischer Vorbeugungsmaßnahmen, die ergriffen werden müssen, um eine Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden,

- Name und Unterschrift des Arztes,

- Datum der Ausstellung der Bescheinigung.

[Anhang III, Kapitel IV, Punkt 1]

2. In allen vom Personal benutzten Toiletten ist gut sichtbar und unverwischbar der Hinweis anzubringen, dass das Händewaschen nach Benutzung der Toiletten obligatorisch ist.

[Anhang III, Kapitel IV, Punkt 2]

3.3.5. Lebensmittelbestimmungen

1. Haustiere dürfen nicht an Orte gelangen, an denen Lebensmittel behandelt oder gelagert werden, beziehungsweise an denen mit ihnen umgegangen wird.



Dieses Verbot findet keine Anwendung auf:

- Heimtiere, die in Räume oder Teile von Räumen gebracht werden, die ausschließlich für den Verbrauch von Lebensmitteln benutzt werden, sofern die Tiere keine Ansteckungsgefahr darstellen,

- Hunde, die für die Begleitung von Personen mit Behinderung notwendig sind, und dies allein in den für die Öffentlichkeit zugänglichen Räumen.

[Anhang III, Kapitel V, Punkt 1]

2. Zu kühlende Lebensmittel dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn ihre Temperatur die in Anlage IV des K.E. vom 13. Juli 2014² aufgeführten Temperaturen nicht überschreitet.

Die Temperatur von Lebensmitteln, die aus mindestens einer der in Anlage IV erwähnten Zutaten bestehen, wird durch die Zutat bestimmt, deren erforderliche Temperatur die niedrigste ist.

Eine kurzzeitige Schwankung der in den Absätzen 1 und 2 auferlegten Temperatur ist für begrenzte Zeit erlaubt, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung, Lagerung sowie dem Feilhalten und Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und sofern die Gesundheit dadurch nicht gefährdet wird und diese Temperatur nicht um mehr als 3 °C überschritten wird, die Messunsicherheit einbegriffen.

Diese Schwankungen sind für die in Anlage IV Nr. 9 erwähnten Lebensmittel nicht erlaubt.

§ 2 - Die Bestimmungen von § 1 Absatz 1 finden keine Anwendung:

1. wenn der Hersteller eine andere Temperatur angibt. In diesem Fall und unter der Bedingung, dass der Hersteller nicht dem Sektor der Primärerzeugung oder dem Einzelhandel angehört, wird diese Temperatur zugelassen und eingehalten,

2. wenn eine Abweichung auf einen mit Gründen versehenen Antrag eines Einzelhändlers hin und nach Stellungnahme des bei der Agentur eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschusses von der Agentur gewährt worden ist oder in die in Artikel 9 des Königlichen Erlasses vom 14. November 2003

² Siehe Anhang des Dokumentes



über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette erwähnten Leitlinien aufgenommen worden ist. In diesem Fall wird die Temperatur, für die die Agentur ihre Zustimmung gegeben hat, zugelassen und eingehalten,

3. wenn es sich um Lebensmittel handelt, die bei Umgebungstemperatur mikrobiologisch stabil sind. Diese dürfen bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.

[Kapitel III, Artikel 22]

3. Wenn Lebensmittel erwärmt oder warm aufbewahrt werden müssen, müssen sie schnellstmöglich erwärmt werden und ihre Temperatur muss auf mindestens 60 °C gehalten werden.

[Kapitel III, Artikel 23]

3.3.6. Hygienevorschriften für den Einzelhandel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs

1. Unbeschadet der besonderen Bestimmungen, die auf spezifische Sektoren Anwendung finden, dürfen Betriebe des Einzelhandels nur von den gemäß Artikel 4 der Verordnung Nr. 853/2004 registrierten oder zugelassenen Betrieben mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs beliefert werden.

[Kapitel III, Artikel 24]

2. Die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs durch einen Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels stellt eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang im Sinne von Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b) Ziffer ii der Verordnung Nr. 853/2004 dar:

1. wenn die jährlich an andere Betriebe des Einzelhandels gelieferte Menge 30 Prozent des Umsatzes der gesamten Jahresproduktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs nicht überschreitet und die belieferten Betriebe des Einzelhandels in einem Umkreis von 80 km liegen oder

2. wenn diese Menge höchstens zwei Betriebe des Einzelhandels betrifft, die in einem Umkreis von 80 km liegen und demselben Unternehmer wie demjenigen gehören, der sie liefert.

In den belieferten Betrieben des Einzelhandels dürfen diese Lebensmittel tierischen Ursprungs nur vor Ort und an den Endverbraucher geliefert oder verkauft werden.

[Kapitel III, Artikel 25]

3. Unbeschadet der besonderen Bestimmungen, die auf spezifische Sektoren Anwendung finden, ist es verboten, in Betrieben des Einzelhandels Folgendes einzuführen, in Besitz zu halten, zum Verkauf auszulegen und zu verkaufen:



1. Frischfleisch oder frische Fischereierzeugnisse, die nicht über die Fleischschau oder die amtliche Kontrolle für genusstauglich erklärt worden sind oder die nicht zur Einfuhr zugelassen worden sind,

[Kapitel III, Artikel 26, Punkt 1]

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



1. Jeder Betreiber muss, außer für die Primärproduktion, ein Eigenkontrollsystem einführen, anwenden und aufrechterhalten, das die Sicherheit seiner Erzeugnisse umfasst.

[Kapitel II, Artikel 3, § 1]

Die Analysen, die im Rahmen des vorliegenden Artikels ausgeführt werden, werden in Laboratorien ausgeführt, die an Ringtests teilnehmen, die auf der Webseite der Agentur angegeben sind.

[Kapitel II, Artikel 3, § 5]

Jeder Betreiber muss über Systeme oder Verfahren verfügen, mit denen für die eingehenden Erzeugnisse Folgendes registriert wird: Beschaffenheit, Identifizierung, Menge, Empfangsdatum, Identifizierung der Betriebseinheit, die das Erzeugnis liefert, und gegebenenfalls andere vom Minister vorgeschriebene Daten.

[Kapitel III, Artikel 6, § 1]

Jeder Betreiber muss über Systeme oder Verfahren verfügen, mit denen für die ausgehenden Erzeugnisse Folgendes registriert wird: Beschaffenheit, Identifizierung, Menge, Lieferdatum, Identifizierung der Betriebseinheit, die das Erzeugnis übernimmt, und gegebenenfalls andere vom Minister vorgeschriebene Daten.

[Kapitel III, Artikel 6, § 2]

Jeder Betreiber muss über Systeme oder Verfahren verfügen, mit denen die Verbindung zwischen den eingehenden und den ausgehenden Erzeugnissen hergestellt werden kann und die es ermöglichen, die Erzeugnisse durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zurückzuverfolgen

[Kapitel III, Artikel 6, § 3]

Jeder Betreiber, der erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, gezüchtetes, angebautes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Erzeugnis möglicherweise die Gesundheit von Mensch, Tier oder Pflanze schädigen kann, teilt dies der Agentur unverzüglich mit. Er unterrichtet die Agentur von den Maßnahmen, die er getroffen hat, um Risiken vorzubeugen, und darf niemanden daran hindern oder davon abschrecken, gemäß den Rechtsvorschriften und der Rechtspraxis mit der Agentur zusammenzuarbeiten, um einem mit einem Erzeugnis verbundenen Risiko vorzubeugen, es zu begrenzen oder auszuschalten.

[Kapitel IV, Artikel 8, § 1]

4. Anhang

Anhang IV des K.E. vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene: Liste

Anlage IV - Liste der zu kühlenden Lebensmittel und Temperaturvorschriften



Art der Lebensmittel	Aufbewahrungstemperatur
1. Gekühltes Frischfleisch von Huftieren, Farmwild und Großwild,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
2. Frische gekühlte Schlachtabfälle von Huftieren, Farmwild, frei lebendem Wild, Geflügel und Hasentieren,	$\leq + 4,0 \text{ °C}$
3. Gekühltes Frischfleisch von Geflügel, Zuchtlaufvögeln, Hasentieren und Kleinwild,	$\leq + 4,0 \text{ °C}$
4. Fleischerzeugnisse,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
5. Hackfleisch/Faschirtes und Fleischzubereitungen,	$\leq + 4,0 \text{ °C}$
6. Fleischextrakte, ausgeschmolzene tierische Fette, Grieben, gesalzenes Blut, gesalzenes Blutplasma und bearbeitete Mägen, Blasen und Därme,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
7. Lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere, lebende Meeresschnecken,	Temperatur, die keine schädlichen Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit hat, bei einer Höchsttemperatur von 10 °C
8. Lebend aufbewahrte Fischereierzeugnisse,	Temperatur, die die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt
9. Frische Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, frische Schnecken und frische Froschschenkel, frische essbare Teile von Meeressäugtieren und Wasserreptilien sowie Erzeugnisse von gekochten oder gekühlten Schalen- und Weichtieren,	Annähernde Schmelzeistemperatur von höchstens $+ 4 \text{ °C}$
10. Verarbeitete Fischereierzeugnisse sowie verarbeitete Erzeugnisse von Schnecken, Froschschenkeln, essbaren Teilen von Meeressäugtieren und Wasserreptilien,	$\leq + 4,0 \text{ °C}$
11. Rohmilch,	$\leq + 6,0 \text{ °C}$
12. Kartoffel- oder Gemüsesalate beziehungsweise -kroketten, oder Gerichte und Speisen aus einem oder mehreren dieser Lebensmittel,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$



13. Geschnittenes Obst oder Gemüse, eine oder mehrere Sorten; frisch gepresste Obst- oder Gemüsesäfte, eine oder mehrere Sorten,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
14. Keimlinge oder junge Sprossen,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
15. Pasteurisierte Milch, frische oder pasteurisierte Sahne, frische oder pasteurisierte Buttermilch,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
16. Joghurt und andere fermentierte Milch, die keiner Wärmebehandlung unterzogen und nicht aseptisch abgefüllt worden ist,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
17. Frischkäse, Käseaufschnitt,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
18. Flüssige Eiprodukte, deren Zuckergehalt unter 50 Prozent liegt oder deren Kochsalzgehalt unter 15 Prozent liegt,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
19. Konditoreiwaren mit Sahne beziehungsweise Sahneersatzstoffen oder mit einer Creme aus oder mit im Königlichen Erlass vom 24. Mai 1976 über Pulver und andere zusammengesetzte Erzeugnisse für die Zubereitung von Pudding und ähnlichen Waren erwähnten Erzeugnissen,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
20. geschälte gekochte Eier,	$\leq + 7,0 \text{ °C}$
21. Lebensmittel mit einem Hinweis darauf, dass sie kühl aufzubewahren sind, ohne dass eine spezifische Aufbewahrungstemperatur angegeben ist.	$\leq + 7,0 \text{ °C}$



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 (EG) Nr. 37/2005 der Kommission vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen
- 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 13. Juli 2014 über die Hygiene von Lebensmitteln