



FAQ

Föderalagentur

für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

.be



FAQ betreffend die Eigenkontrollhandbücher im B2C-Sektor

Validierungsdatum: **19.02.2025**

Gilt ab dem: **19.02.2025**

Inhaltsverzeichnis

I.	Ziele und Anwendungsbereich.....	3
II.	Normative Referenzen.....	5
III.	Begriffe, Begriffsbestimmungen, Abkürzungen und Zielgruppen.....	8
A.	Begriffe und Begriffsbestimmungen.....	8
B.	Abkürzungen.....	9
C.	Zielgruppen	10
IV.	Chronologische Übersicht.....	11
V.	Frage/Antwort	13
A.	Alle Sektoren - Generischer Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor ..	13
Anwendungsbereich.....	13	
Audit.....	14	
Management	15	
Gute Praxis.....	26	
B.	Spezifische Fragen für Metzgereien	32
Anwendungsbereich.....	32	
HACCP	32	
Gute Praktik.....	32	
C.	Spezifische Fragen für Lebensmitteleinzelhandelsgeschäfte	44
Anwendungsbereich.....	44	
Audit.....	45	
Management	47	
D.	Spezifische Fragen für den Horeca-Sektor.....	48
Anwendungsbereich.....	48	
Audit.....	48	
Management	49	
Gute Praxis.....	49	
E.	Spezifische Fragen für Großküchen und Pflegeheime	51
F.	Spezifische Fragen für Bäckereien und Konditoreien	52
Anwendungsbereich.....	52	
Gute Praxis.....	54	
G.	Spezifische Fragen für die Herstellung von Milcherzeugnissen auf dem Hof	55
Anwendungsbereich.....	55	
HACCP	55	
H.	Spezifische Fragen für Zentren für Kleinkindbetreuung	57

I. ZIELE UND ANWENDUNGSBEREICH

Ziel dieses Dokuments ist es, häufig gestellte Fragen von Anbietern, Auditoren usw. bezüglich der Eigenkontrollhandbücher, der Audits und der Anwendung der Eigenkontrolle im B2C-Sektor sowie die dazugehörigen Antworten öffentlich bereitzustellen, um so eine harmonisierte Umsetzung der Eigenkontrolle zu erreichen. Das Dokument gilt für den B2C-Sektor. Unternehmen, die nicht zu diesem Sektor gehören, müssen andere Dokumente zurate ziehen.

Bei den betreffenden Handbüchern handelt es sich um:

- Leitlinien zur Eigenkontrolle in Fleischereien (G-003),
- Leitlinien für die Einführung eines Eigenkontrollsystems im Lebensmitteleinzelhandel (G-007),
- Leitlinien zur Einführung eines Eigenkontrollsystems im Horeca-Sektor (G-023),
- ~~○ Eigenkontrollhandbuch für den Sektor der Großküchen und Pflegeheime (G-025) (guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins);~~
- Handbuch der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026),
- Leitlinien zur Eigenkontrolle für die Produktion und den Verkauf von Milcherzeugnissen auf dem Bauernhof (G-034),
- Leitlinien zur Eigenkontrolle für die Lebensmittelsicherheit in Betreuungstätten für Kleinkinder (G-041),
- Generischer Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor (G-044).

Antworten auf allgemeine Fragen finden Sie in dem ersten Kapitel. Antworten auf Fragen betreffend einen spezifischen Teilsektor (Metzgereien, Lebensmitteleinzelhandelsgeschäfte, Horeca-Sektor, Großküchen und Pflegeheime, Bäckereien und Konditoreien, Milcherzeugnisse auf dem Hof und Zentren für Kleinkindbetreuung) sind in separaten Kapiteln aufgeführt.

Da die Fragen unterschiedliche Themenbereiche betreffen, wurden die Antworten in verschiedene Abschnitte gegliedert:

- Anwendungsbereich
- Audit
- Management
 - Räumlichkeiten
 - Erzeugnisse
 - Rückverfolgbarkeit
 - Ausrüstung
- HACCP
- Gute Praxis

Bei Fragen zu spezifischen Themen, wie den Tätigkeiten und den Tätigkeitsblättern (OTP-Blätter), der Eigenkontrolle, den Zulassungen/Genehmigungen/Registrierungen, den tierischen Nebenprodukten und den ehemaligen Lebensmitteln, den Futtermitteln, der Etikettierung, der Rückverfolgbarkeit, den Lockerungen und den Kontaktmaterialien, empfiehlt es sich, die bereits vorhandenen Dokumente zu dem jeweiligen Thema zurate zu ziehen. In der nachstehenden Tabelle 1 sind diese Themen aufgelistet, wobei auch angegeben ist, wo Sie die entsprechenden erläuternden Dokumente finden können.

Rundschreiben über verschiedene Themen (z. B.: Rückverfolgbarkeit im Rahmen des Versands von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, Kontrolle der Wasserqualität im Lebensmittelsektor usw.) finden Sie auch auf der Website, und zwar hier: www.fasnk.be > [Berufssektoren Themen](#) > [Lebensmittel-Ernährung](#) > Rundschreiben „Lebensmittel“.

Tabelle 1: Übersicht über die erläuternden Dokumente zu spezifischen Themen

Thema	Wo finde ich das Dokument? *
Tätigkeiten und Tätigkeitsblätter	Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Thèmes (Themen) > Starters (Starter) > Liste d'activités (Tätigkeitenliste)
Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Kontaktmaterialien	Thèmes (Themen) > Alimentation (Ernährung) Lebensmittel > Kontaktmaterialien Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
Zulassungen/Genehmigungen/Registrierungen	Themen > Meine Aktivitäten der FASNK melden > Registrierung und/oder Änderung Ihrer Aktivitäten
Eigenkontrolle	Thèmes (Themen) > Contrôles par l'AFSCA et contrôles internes par les entreprises (Kontrollen durch die FASNK und interne Kontrollen durch die Unternehmen) > Autocontrôle (Eigenkontrolle) > F.A.Q. (FAQ)
Tierische Nebenprodukte und ehemalige Lebensmittel	Thèmes (Themen) > Animaux (Tiere) > Production animale (Tierproduktion) > Produits animaux (Tierische Produkte) > Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte) > Liens et F.A.Q. (Links und FAQ)
Futtermittel	Thèmes (Themen) > Animaux (Tiere) > Production animale (Tierproduktion) > Alimentation animale (Tierernährung)
Etikettierung	Lebensmittel > Etikettierung von Lebensmitteln Thèmes (Themen) > Alimentation (Ernährung) > Étiquetage des denrées alimentaires (Etikettierung von Lebensmitteln)
Rückverfolgbarkeit	Thèmes (Themen) > Contrôles par l'AFSCA et contrôles internes par

	<p>les entreprises (Kontrollen durch die FASNK und interne Kontrollen durch die Unternehmen) > Autocontrôle (Eigenkontrolle) > Traçabilité (Rückverfolgbarkeit)</p>
Lockerungen	<p>Thèmes (Themen) > Contrôles par l'AFSCA et contrôles internes par les entreprises (Kontrollen durch die FASNK und interne Kontrollen durch die Unternehmen) > Autocontrôle (Eigenkontrolle) > Avez-vous droit à des assouplissements ? (Haben Sie Anrecht auf Lockerungen?)</p>
<p>*In dieser Spalte ist angeführt, wo sich das betreffende Dokument auf der Website der FASNK befindet: www.fasnk.be > Themen > Berufssektoren.</p>	

II. NORMATIVE REFERENZEN

- Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates
- Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien
- ~~➤ Verordnung (EG) Nr. 2065/2001 der Kommission vom 22. Oktober 2001 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates hinsichtlich der Verbraucherinformation bei Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur~~
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- 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. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu

bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 275/2007 der Kommission vom 15. März 2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1825/2000 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen
- ~~Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier~~
- ~~Delegierte Verordnung (EU) 2023/2465 der Kommission vom 17. August 2023 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission~~
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002
- Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission vom 19. September 2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission

- Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates
- Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission vom 16. Januar 2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel
- Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene.
- Königlicher Erlass vom 9. Februar 1990 mit dem Titel „Arrêté royal relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire“
- Königlicher Erlass vom 11. Mai 1992 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette
- ~~Königlicher Erlass vom 11. Juni 2004 über Speiseeis~~
- 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 26. April 2009 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Königlicher Erlass vom 28. Juni 2011 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln
- Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene
- ~~Königlicher Erlass vom 7. Januar 2014 über die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs durch den Primärerzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen~~
- Ministerieller Erlass vom 22. Januar 2004 über die Modalitäten für die Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette
- Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben der Nahrungsmittelkette

III. BEGRIFFE, BEGRIFFSBESTIMMUNGEN, ABKÜRZUNGEN UND ZIELGRUPPEN

A. Begriffe und Begriffsbestimmungen

- **FASNK:** Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- **Justierung:** Vorgang, mit dem ein Messgerät in einen für seine Verwendung geeigneten Betriebszustand gebracht werden soll. Im Rahmen der Validierung der Eigenkontrollsysteme kann die Justierung durch eine Anpassung des Messwerts ersetzt werden, um einen systematischen Fehler auszugleichen.
- **Eigenkontrolle:** alle Maßnahmen, die die Betreiber ergreifen, um zu gewährleisten, dass die Erzeugnisse, die ihrer Verwaltung unterliegen, auf sämtlichen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen:
 - den Rechtsvorschriften in Bezug auf die Sicherheit der Nahrungsmittelkette genügen,
 - den zum Zuständigkeitsbereich der Agentur gehörenden Rechtsvorschriften in Bezug auf die Qualität der Erzeugnisse genügen,
 - den Vorschriften über die Rückverfolgbarkeit genügen, und die Überwachung der tatsächlichen Einhaltung dieser Vorschriften.
- **Foodweb:** <https://www.foodweb.be/portal/?lang=de>
- **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 auf Basis von Geflügel herstellen)
- **G-007:** Leitlinien für die Einführung eines Eigenkontrollsystems im Lebensmitteleinzelhandel
- **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 auf Basis von als Haustiere gehaltenen Huftieren herstellen)
- **G-019:** Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires: Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels (Handbuch zur Einführung von

Eigenkontrollsystemen in den Sektoren der Lebensmittelproduktion: Fleischerzeugnisse - Fertiggerichte - Salate - Naturdärme)

- **G-020:** Guide autocontrôle pour la meunerie (Eigenkontrollhandbuch für die Müllerei)
- **G-023:** Leitlinien zur Einführung eines Eigenkontrollsystems im Horeca-Sektor
- ~~**G-025:** Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (Eigenkontrollhandbuch für den Sektor der Großküchen und Pflegeheime)~~
- **G-026:** Handbuch der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien
- **G-032:** Guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson (Eigenkontrollhandbuch für den Fischsektor)
- **G-034:** Leitlinien zur Eigenkontrolle für die Produktion und den Verkauf von Milcherzeugnissen auf dem Bauernhof
- **G-041:** Leitlinien zur Eigenkontrolle für die Lebensmittelsicherheit in Betreuungsstätten für Kleinkinder
- **G-044:** Generischer Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor
- **An der Front stehende Organisationen und im Hintergrund agierende Organisationen:** Im Hintergrund agierende Organisationen sammeln die gespendeten Lebensmittel von Akteuren der Lebensmittelversorgungskette ein und befördern, lagern und verteilen sie an ein Netzwerk verbundener und qualifizierter karitativer Einrichtungen wie Wohltätigkeitsorganisationen, soziale Restaurants, soziale Unternehmen usw.
An der Front stehende Organisationen erhalten die gespendeten Lebensmittel von den „im Hintergrund agierenden“ Organisationen und/oder direkt von den entsprechenden Akteuren in der Lebensmittelversorgungskette. Sie geben die Lebensmittel in verschiedenen Formen an die Empfänger ab (z. B. in Form von Essenspaketen, im Rahmen von Suppenküchen, Mahlzeiten in sozialen Restaurants/Cafés usw.); teilweise werden die Lebensmittel auch zu einem subventionierten Preis an die Empfänger verkauft.
- **Verifizierung:** Bestätigung anhand konkreter Nachweise, dass die spezifizierten Anforderungen erfüllt wurden.

B. Abkürzungen

- **FASNK:** Föederalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- **K.E.:** Königlicher Erlass

- **B2C:** *business to consumer* (Lieferung von Erzeugnissen direkt an den Verbraucher)
- **GHP:** gute Hygienepraxis
- **VD:** Verbrauchsdatum
- **FIFO:** *first in - first out*
- **GMP:** *good manufacturing practices*
- **HACCP:** *hazard analysis and critical control point system*
- **OTP:** Ort - Tätigkeit - Produkt; durch diese Kombination wird die von dem Anbieter ausgeübte Tätigkeit bestimmt, und zwar unter Verwendung der folgenden Codes für:
 - den Ort (zum Beispiel: PL92 Restaurant),
 - die Art der Tätigkeit (zum Beispiel: AC66 Produktion und Vertrieb),
 - das Produkt (zum Beispiel: PR152 Mahlzeiten).
 Jede OTP-Nummer ist mit einer spezifischen Beschreibung verbunden. Die OTP-Nummern sind in der Tätigkeitenliste aufgeführt, die auf der Website der FASNK abrufbar ist¹.
- **NEN:** Niederlassungseinheitsnummer; *jede Niederlassungseinheit eines Unternehmens erhält eine einmalige Nummer. Diese Nummer unterscheidet sich von der Unternehmensnummer. Die Niederlassungseinheitsnummer besteht aus zehn Ziffern. Die erste Ziffer liegt zwischen 2 und 8.*
- **OCI:** Zertifizierungs-/Inspektionsstelle
- **Petfood:** Heimtierfuttermittel (Hund, Katze usw.)
- **VO:** Verordnung
- **LKE:** Lokale Kontrolleinheit

C. Zielgruppen

Jede Person, die von der Eigenkontrolle im B2C-Sektor betroffen ist.

¹ <http://www.afsca.be/agreements/activites/> www.afsca.be > Thèmes (Themen) > Starters (Starter) > Lors du démarrage de vos activités (Bei der Aufnahme Ihrer Tätigkeiten) > Trouvez votre code d'activité et votre catégorie (Suchen Sie nach Ihrem Tätigkeitscode und Ihrer Kategorie)

IV. CHRONOLOGISCHE ÜBERSICHT

Kenndaten des Dokuments	Abänderungen	Begründung	Gilt ab dem
PB 07 – FAQ – B2C – REV 0 – 2014	Erste Fassung des Dokuments	Zusammenfassung aller FAQ-Dokumente bezüglich der Handbücher für den B2C-Sektor	03-02-2014
PB 07 – FAQ – B2C – REV 1 – 2014	Anpassung der normativen Referenzen Neue Fragen	Veröffentlichung des K.E. über die Lebensmittelhygiene Neue Fragen	03-10-2014
PB 07 – FAQ – B2C – REV 2 – 2014	Nähere Erläuterung und Hinzufügung von Fragen	Nähere Erläuterung von Fragen Neue Fragen	28-07-2015
PB 07 – FAQ – B2C – REV 3 – 2014	Nähere Erläuterungen und Hinzufügung von Fragen	Vereinfachungen in Bezug auf die Eigenkontrolle im B2C-Sektor Neue normative Referenzen Zu klärende Unterschiede in Bezug auf die Auslegung Übernahme von Fragen in die neue Version eines Handbuchs	01-01-2016
PB 07 – FAQ – B2C – REV 4 – 2014	Nähere Erläuterungen und Hinzufügung von Fragen	Neue normative Referenzen Zu klärende Unterschiede in Bezug auf die Auslegung Übernahme von Fragen in den Leitfaden G-044 Textliche Korrekturen in der französischen Version	14-02-2017
PB 07 – FAQ – B2C – REV 5 – 2014	Hinzufügung einer Frage Anpassungen zwischen der französischen und der niederländischen Version	Neue Frage Textliche Korrekturen in der französischen Version	30-08-2017

PB 07 – FAQ – B2C – REV 6 – 2014	Hinzufügung einer Frage	Neue Frage	02-03-2018
PB 07 – FAQ – B2C – REV 7 – 2014	Hinzufügung einer Frage	Neue Frage	20-06-2018
PB 07 – FAQ – B2C – REV 8 - 2014	Hinzufügung von Fragen	Neue Fragen (Teil B, Fragen 8 und 9)	22-10-2018
PB 07 – FAQ – B2C – REV 9 - 2014	Hinzufügung von Fragen	Neue Fragen (Teil B, Fragen 10 und 11)	20-08-2019
PB 07 – FAQ – B2C – REV 10 - 2014	Hinzufügung von Fragen	Neue Fragen	20-07-2021
PB 07 – FAQ – B2C – REV 11 - 2014	Hinzufügung einer Frage	Neue Frage (Teil D, Frage 2)	24-01-2023
PB 07 – FAQ – B2C – REV 12 - 2014	Anpassungen und Streichungen von Fragen	Anpassungen infolge von Änderungen der Rechtsvorschriften Nähere Erläuterungen von Fragen Aktualisierung der Verweise auf die Website	19-02-2025

Handelt es sich nicht um die erste Fassung des Dokuments, werden die im Vergleich zur vorherigen Fassung angebrachten Änderungen in Rot gekennzeichnet, sodass sie einfach zu erkennen sind. Die Ergänzungen sind unterstrichen und die Streichungen sind durchgestrichen.

V. FRAGE/ANTWORT

A. Alle Sektoren - Generischer Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor

→ Anwendungsbereich

1. Frage

Auf welches Handbuch muss ein Anbieter zurückgreifen, dessen einzige Tätigkeit in dem Verkauf von Brot und Konditoreiwaren besteht, die er nicht selbst herstellt (Verkauf im Laden oder über einen Automaten)?

Antwort

In solch einem Fall muss das Handbuch der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026) oder der Generische Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor (G-044) verwendet werden.

2. Frage

Welches Handbuch muss ein Geschäft zurate ziehen, das abbäckt („bake off“)?

Antwort

Das Handbuch der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026), die Leitlinien für die Einführung eines Eigenkontrollsystems im Lebensmitteleinzelhandel (G-007) sowie der Generische Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor (G-044) decken den Backvorgang vorgebackener Brot- und Konditoreiwaren ab. Je nachdem, welche anderen Tätigkeiten in dem Geschäft ausgeübt werden, kann eines dieser Handbücher verwendet werden.

3. Frage

Welches Handbuch gilt für die Herstellung und den Verkauf von Waffeln?

Antwort

Der Anbieter kann den Generischen Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor (G-044) verwenden. Für den Fall, dass er lieber auf ein spezifisches Eigenkontrollhandbuch zurückgreifen würde, ist anhand der von dem Anbieter ausgeübten Tätigkeiten zu ermitteln, welches Handbuch Anwendung findet. Es hängt somit von den Tätigkeiten ab, die der Anbieter ausführt. In der nachstehenden Tabelle finden Sie eine Übersicht:

Haupttätigkeit	Zu verwendendes Handbuch
Bäcker (mit oder ohne Verzehr vor Ort)	G-026 ODER G-044
Gaststätte/Caterer/ambulantes Horeca-Gewerbe (LM<3 Monate)	G-023 ODER G-044

Andere	G-023 ODER G-026 ODER G-044
--------	--------------------------------

→ Audit

1. Frage

Können Lebensmitteleinzelhandelsgeschäfte, Metzgereien, Gemischtwarenläden, Restaurants, Bäckereien usw. einen Smiley erhalten²?

Antwort

Wenn der Anbieter dies wünscht und vorausgesetzt, dass die Validierung des Eigenkontrollsystems seiner Niederlassung all seine Tätigkeiten im B2C-Sektor umfasst, kann er bei der Zertifizierungs- und Inspektionsstelle, die das Eigenkontrollsystem der Niederlassung validiert hat, einen Smiley erhalten. Im Anschluss an die von der FASNK durchgeführten Audits erhält man nie einen Smiley.

2. Frage

Ist es im Fall einer B2C-Niederlassung, die einer Niederlassung mit Zulassung angegliedert ist, möglich, die beiden Niederlassungen zugleich auditieren zu lassen?

Antwort

Ja, das ist möglich. Um die Gesamtheit des Scopes (der Tätigkeiten) abzudecken, ist es allerdings notwendig, dass das Audit auf der Grundlage mehrerer Handbücher durchgeführt wird.

Im Fleischsektor tätige Niederlassungen mit einer Zulassung fallen beispielsweise nicht in den Anwendungsbereich der Leitlinien zur Eigenkontrolle in Fleischereien (G-003) oder des Generischen Eigenkontroll-Leitfadens für den B2C-Sektor (G-044), sondern in den Anwendungsbereich anderer Handbücher (Allgemeines Eigenkontrollhandbuch für Geflügelschlachthöfe und -zerlegebetriebe sowie Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch auf Basis von Geflügel herstellen (G-006) (guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande, viande séparée mécaniquement à base de volailles), Allgemeines Eigenkontrollhandbuch für Schlachthöfe, Zerlegebetriebe und Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch auf Basis von als Haustiere gehaltenen Huftieren 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) und/oder Handbuch zur Einführung von Eigenkontrollsystemen in den Sektoren der Lebensmittelproduktion:

² Mehr Informationen über den Smiley finden Sie hier: www.afsca.be > Thèmes (Themen) > Contrôles par l'AFSCA et contrôles internes par les entreprises (Kontrollen durch die FASNK und interne Kontrollen durch die Unternehmen) > Smiley <http://www.afsca.be/smiley/>.

Fleischerzeugnisse - Fertiggerichte - Salate - Naturdärme (G-019) (guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande, Plats préparés, Salades, Boyaux naturels)).

Möchte ein Anbieter nur das Eigenkontrollsystem seiner Metzgerei validieren lassen, wird allein der Teil des Unternehmens auditiert, der für diese Tätigkeit relevant ist, und zwar lediglich auf der Grundlage der Leitlinien zur Eigenkontrolle in Fleischereien (G-003) oder des Generischen Eigenkontroll-Leitfadens für den B2C-Sektor (G-044). Möchte der Betreiber hingegen das Eigenkontrollsystem der Metzgerei und des zugelassenen Teils der Niederlassung validieren lassen, muss selbstverständlich das gesamte Unternehmen einem Audit unterzogen werden, wobei jeder Teil auf der Grundlage des Handbuchs auditiert wird, das sich auf ihn bezieht. Achtung: Zerlegebetriebe und Schlachthöfe können nur von amtlichen Tierärzten auditiert werden.

→ Management

1. Frage

Dürfen das Handbuch und andere Dokumente wie der Schädlingsbekämpfungsplan, der Reinigungs- und Desinfektionsplan usw. in elektronischer Form aufbewahrt werden?

Antwort

Ja, aber diejenigen, die die betreffenden Dokumente verwenden müssen, müssen Zugang zu den Dokumenten haben (z. B.: die Personen, die sich um die Reinigung und Desinfektion kümmern, müssen den Reinigungs- und Desinfektionsplan abrufen können). Darüber hinaus müssen diese Dokumente während eines Audits oder einer Inspektion immer vorgelegt werden können.

2. Frage

Müssen die im Rahmen des Reinigungs- und Desinfektionsplans und des Schädlingsbekämpfungsplans ausgeführten Arbeitsgänge registriert werden?

Antwort

Seit dem 01.01.2016 sind Anbieter im Rahmen ihrer B2C-Tätigkeiten nicht länger verpflichtet, diese Arbeitsgänge zu registrieren, sofern es sich nicht um Korrekturhandlungen handelt (Korrekturhandlungen und -maßnahmen müssen immer erfasst werden!). Der Anbieter muss jedoch über einen Reinigungs- und Desinfektionsplan und einen Schädlingsbekämpfungsplan verfügen, um belegen zu können, dass er seine Arbeit ordnungsgemäß verrichtet. Die Registrierung der Arbeitsgänge kann allerdings im Rahmen eines Aktionsplans im Fall von (wiederholt auftretenden) Regelwidrigkeiten in diesem Zusammenhang empfohlen oder vorgeschrieben werden.

Es kann sein, dass die Registrierung in bestimmten Eigenkontrollhandbüchern für den B2C-Sektor (G-003, G-007, G-023, ~~G-025~~, G-026, G-034 und G-041) noch vorgeschrieben wird, aber diese Verpflichtung gilt nicht mehr seit dem 1. Januar 2016. Die betreffenden Handbücher werden in diesem Sinne angepasst werden.

3. Frage

Müssen die Anbieter die Produktblätter aufbewahren?

Antwort

Für Erzeugnisse, die direkt an den Endverbraucher geliefert werden, ist die Aufbewahrung der Produktblätter nicht verpflichtend, vorausgesetzt, dass sich der Anbieter für sein HACCP-System auf ein Eigenkontrollhandbuch stützt. Im Rahmen der internen Rückverfolgbarkeit wird ihre Aufbewahrung nichtsdestotrotz empfohlen, da sich durch sie ein etwaiger Rückruf einschränken lässt und sie die Verwaltung der Informationen über Allergene erleichtern. Bei Anbietern, die nicht länger von dem in einem Handbuch beschriebenen HACCP-System Gebrauch machen, sondern selbst ihr HACCP-System ausarbeiten, müssen Produktblätter/-beschreibungen vorliegen. In diesem speziellen Fall ist eine Produktbeschreibung notwendig, um die Gefahren zu ermitteln. Ein System auf der Grundlage von Produktblättern (oder ein gleichwertiges System), anhand dessen die Verbindung zwischen den eingehenden und ausgehenden Erzeugnissen hergestellt werden kann, ist weiterhin Pflicht im Fall von Erzeugnissen, die an andere Niederlassungen geliefert werden.

4. Frage

Müssen die Anbieter ein Beschwerderegister aufbewahren?

Antwort

Seit dem 01.01.2016 müssen Anbieter im Rahmen ihrer B2C-Tätigkeiten kein Beschwerderegister mehr aufbewahren. Es ist jedoch erforderlich, die gesamte Dokumentation bezüglich der Meldungen im Rahmen der Meldepflicht aufzuheben. **Achtung: Ein Register über die Regelwidrigkeiten (z. B.: Beschwerden über Erzeugnisse mit Abweichungen oder Beschwerden, die auf ein etwaiges Problem in Verbindung mit der Nahrungsmittelsicherheit hindeuten) ist immer Pflicht!**

Es kann sein, dass das Register in bestimmten Eigenkontrollhandbüchern für den B2C-Sektor (G-003, G-007, G-023, ~~G-025~~, G-026, G-034 und G-041) noch vorgeschrieben wird, aber diese Verpflichtung gilt nicht mehr seit dem 1. Januar 2016. Die betreffenden Handbücher werden in diesem Sinne angepasst werden.

5. Frage

Müssen die Anbieter bei jeder Lieferung eine Eingangskontrolle vornehmen?

Antwort

Seit dem 01.01.2016 müssen Anbieter im Rahmen ihrer B2C-Tätigkeiten nicht mehr bei jeder Lieferung eine Eingangskontrolle durchführen. Eine Kontrolle anhand einer Stichprobe der gelieferten Erzeugnisse genügt, vorausgesetzt, dass jeder Lieferant regelmäßig kontrolliert wird (alle Lieferanten müssen auf Jahresbasis kontrolliert werden).

Achtung: Der Anbieter bleibt für die Erzeugnisse, die er annimmt, verantwortlich. Folglich muss er selbst auf der Grundlage einer Risikoanalyse festlegen, wie häufig er die Kontrollen durchführt. Die Risikoanalyse muss nicht dokumentiert werden. Es kann sein, dass die Eingangskontrolle bei jeder Lieferung in bestimmten Eigenkontrollhandbüchern für den B2C-Sektor (G-003, G-007, G-023, ~~G-025~~, G-026, G-034 und G-041) noch vorgeschrieben wird, aber diese Verpflichtung gilt nicht mehr seit dem 1. Januar 2016. Die betreffenden Handbücher werden in diesem Sinne angepasst werden.

6. Frage

Muss im Rahmen der Eingangskontrolle die Temperatur jedes Erzeugnisses einzeln gemessen werden?

Antwort

Nein, es liegt in der Verantwortung des Anbieters, zu bestimmen, wie viele Temperaturmessungen im Rahmen einer gegebenen Eingangskontrolle erforderlich sind. Durch eine Ablesung an sorgfältig ausgewählten Stellen muss der Anbieter imstande sein, die Temperatur der gesamten Lieferung zu kontrollieren. Die Anzahl der Temperaturmessungen hängt unter anderem von der Art der gelieferten Lebensmittel, von dem Umfang der Lieferung, von den bereits in der Vergangenheit aufgetretenen Problemen usw. ab.

7. Frage

Auf welche Weise können die Anforderungen in Bezug auf die Schulung und die erforderlichen Nachweise erfüllt werden?

Antwort

Das Personal muss geschult sein. Dies kann in Form von Kursen in einer Bildungseinrichtung, Erklärungen, die der Betreiber seinem Personal gibt usw., geschehen.

Die Anbringung von Informationsblättern oder *Quick Start*-Blättern³, die an die gute Hygiene- oder Herstellungspraxis erinnern, in den Räumlichkeiten kann als Teil des Schulungsprozesses angesehen werden. Der Anbieter muss nachweisen können, dass sein Personal und er selbst geschult sind. Wie der Nachweis hierfür

³ www.afsca.be > [Professionnels-Thèmes \(Themen\)](#) > [Autocontrôle Contrôles par l'AFSCA et contrôles internes des entreprises \(Kontrollen durch die FASNK und interne Kontrollen durch die Unternehmen\)](#) > [Secteur distribution Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C \(Generischer Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor\)](#) > [Guides spécifiques \(Spezifische Handbücher\)](#) > [Fiches Quick Start \(Quick Start-Blätter\)](#)

erbracht wird, ist nicht festgelegt. Dies kann beispielsweise durch die Registrierung der Schulungen erfolgen:

- Im Fall von externen Schulungen können Sie die Bescheinigungen aufbewahren.
- Für die intern gegebenen Schulungen können das Schulungsdatum, die Art der Schulung und die Identitätsangaben der geschulten Personen registriert werden.

Werden die Schulungen nicht registriert, können die Kenntnisse des Personals auch überprüft werden, indem ihm Fragen gestellt werden.

8. Frage

Muss man eine Bewertung seiner Lieferanten vornehmen?

Antwort

Seit dem 01.01.2016 müssen Anbieter im Rahmen ihrer B2C-Tätigkeiten keine formelle Bewertung ihrer Lieferanten mehr durchführen. Die Bewertung der Lieferanten kann im Rahmen der jährlichen Bewertung der Regelwidrigkeiten im Zusammenhang mit der Eingangskontrolle erfolgen. Kommt es bei demselben Lieferanten häufig zu Regelwidrigkeiten im Zusammenhang mit der Eingangskontrolle, müssen Maßnahmen ergriffen werden. Durch diese Handlungen und Maßnahmen muss der Anbieter zu vermeiden suchen, dass sich die Regelwidrigkeiten in Verbindung mit diesem Lieferanten wiederholen.

Es kann sein, dass die Bewertung der Lieferanten in bestimmten Eigenkontrollhandbüchern für den B2C-Sektor (G-003, G-007, G-023, ~~G-025~~, G-026, G-034 und G-041) noch vorgeschrieben wird, aber diese Verpflichtung gilt nicht mehr seit dem 1. Januar 2016. Die betreffenden Handbücher werden in diesem Sinne angepasst werden.

▪ Räumlichkeiten

1. Frage - Räumlichkeiten

Müssen in den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, Waschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr installiert sein?

Antwort

In den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen für das Waschen der Hände genügend gut erkennbare Waschbecken an geeigneten Standorten vorhanden sein. Diese Waschbecken müssen eine Warm- und Kaltwasserzufuhr oder eine Mischbatterie haben. Kaltes Wasser ist ausreichend, wenn nur mit vorverpackten Lebensmitteln umgegangen wird.

2. Frage - Räumlichkeiten

Müssen sich in den Toiletten Waschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr befinden?

Antwort

Nein, fließendes kaltes Wasser reicht in den Toilettenräumen aus, sofern in der Niederlassung ein anderes Waschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr oder einer Mischbatterie vorhanden ist. Kaltes Wasser ist ausreichend, wenn nur mit vorverpackten Lebensmitteln umgegangen wird.

3. Frage - Räumlichkeiten

Wie viele Waschbecken muss es in einer Niederlassung geben?

Antwort

Das Geschirrspülen, das Händewaschen und das Waschen von Lebensmitteln (z. B.: Obst und Gemüse) müssen in verschiedenen Waschbecken erfolgen oder die Arbeit muss so organisiert werden, dass diese Arbeitsschritte zu unterschiedlichen Zeitpunkten stattfinden. Die Anzahl der erforderlichen Waschbecken hängt demnach von der Größe der Niederlassung, der Anzahl der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, der Arbeitsorganisation und den in der Niederlassung ausgeführten Tätigkeiten ab.

4. Frage - Räumlichkeiten

Ist es akzeptabel, wenn Erzeugnisse auf dem Weg zwischen zwei Arbeitsräumen einen nicht überdachten Hof durchqueren?

Antwort

Ziel ist es, dass es zu keiner Kontamination der Erzeugnisse kommt. Dies kann unter anderem sichergestellt werden, indem der Hof überdacht wird oder indem die Erzeugnisse während des Transports über den Hof bedeckt werden, wenn der Hof nicht überdacht ist.

- **Erzeugnisse**

~~1. Frage - Erzeugnisse~~

~~Auf welcher Temperatur muss das dem Verbraucher angebotene Speiseeis gehalten werden?~~

Antwort

~~Das Speiseeis muss auf einer stabilen Temperatur von -18°C oder niedriger gehalten werden (kurzzeitige Schwankungen bis auf maximal -15°C sind während des Transports, des lokalen Vertriebs und in den Verkaufsmöbeln zulässig).~~

~~Abweichend davon ist eine stabile Temperatur von -9°C oder niedriger für den ambulanten Handel und den Verkauf für den direkten Verzehr annehmbar (K.E. vom 11. Juni 2004).~~

1. Frage - Erzeugnisse

Wenn der Anbieter selbst eine Gewürzmischung herstellt, muss er dann die verschiedenen Lieferanten auf dem Produktionsblatt anführen oder reicht die Bezeichnung des verwendeten Erzeugnisses (z. B.: Pfeffer, Muskatnuss usw.)?

Antwort

Im Rahmen der internen Rückverfolgbarkeit, der Verwaltung der Informationen über Allergene oder der Entwicklung eines HACCP-Systems können die Anbieter selbst Produktblätter ausarbeiten.

Mit einem Produktblatt soll die Zusammensetzung eines Erzeugnisses belegt und die Rückverfolgbarkeit der Zutaten im Fall von Problemen gewährleistet werden können. Wie weit die interne Rückverfolgbarkeit geht, ist dem Anbieter freigestellt.

Durch die Angabe der Bezeichnung der verwendeten Zutaten auf dem Produktblatt in Kombination mit der Führung des Eingangsregisters und der Einhaltung des FIFO-Prinzips wird ein Maß an interner Rückverfolgbarkeit garantiert, das schon als ausreichend erachtet werden kann.

Möchte der Anbieter jedoch ein höheres Maß an interner Rückverfolgbarkeit erreichen, kann er beispielsweise bei jeder Herstellung einer Gewürzmischung die Chargennummern der verwendeten Zutaten und das Erzeugungsdatum der Mischung registrieren.

2. Frage - Erzeugnisse

Wenn in den Eigenkontrollhandbüchern Aufbewahrungstemperaturen angegeben sind, die im Widerspruch zu den derzeit geltenden gesetzlichen Temperaturen stehen, welche Temperaturen müssen dann eingehalten werden?

Antwort

Die in den Rechtsvorschriften angeführten Anforderungen müssen eingehalten werden.

Für den Fall, dass in einem Handbuch oder in einem Rundschreiben, das von der FASNK genehmigt wurde, eine abweichende Temperatur angegeben ist und dass ausdrücklich darauf hingewiesen wird, dass es sich um eine Ausnahme von der gesetzlichen Temperatur handelt, gilt die in dem Handbuch oder dem Rundschreiben festgelegte Temperatur, und auch nur in diesem spezifischen Fall. In dem Rundschreiben über die Aufbewahrungstemperatur und -zeit von Lebensmitteln im Einzelhandel sind die Abweichungen hinsichtlich der gesetzlichen Aufbewahrungstemperatur zusammengefasst:

www.fasnk.be > [Berufssektoren Themen](#) > [Lebensmittel—Ernährung](#) > Rundschreiben „Lebensmittel“.

3. Frage - Erzeugnisse

Es ist vorgeschrieben, dass die Erzeugnisse beim Auftauen unter fließendem Wasser vorverpackt sind. Gilt dies auch für Krebstiere?

Antwort

Nein, das Auftauen unverpackter Krebstiere unter fließendem Wasser ist zulässig. Das Auftauen von Erzeugnissen in stehendem Wasser ist allerdings verboten!

- **Rückverfolgbarkeit**

1. Frage - Rückverfolgbarkeit

In den Eigenkontrollhandbüchern ist angeführt, dass für Erzeugnisse, die für andere Anbieter bestimmt sind, fortlaufend ein Ausgangsregister aktualisiert werden muss. Gilt diese Anforderung für alle Betreiber?

Antwort

Ja, mit Ausnahme von Lieferungen an **an der Front stehende Organisationen und im Hintergrund agierende Organisationen** ~~Wehlätigkeitsorganisationen und Lebensmittelbanken~~. Erzeugnisse, die für **an der Front stehende Organisationen und im Hintergrund agierende Organisationen** ~~Wehlätigkeitsorganisationen und Lebensmittelbanken~~ bestimmt sind, müssen ihrerseits nicht in das Ausgangsregister eingetragen werden. In diesem Fall ist eine Liste mit allen **an der Front stehende Organisationen und im Hintergrund agierende Organisationen** ~~Wehlätigkeitsorganisationen und Lebensmittelbanken~~, die Erzeugnisse erhalten, ausreichend.

2. Frage - Rückverfolgbarkeit

Müssen die Chargennummern (z. B.: auf Lieferdokumenten) für die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse genutzt werden oder können andere Daten verwendet werden?

Antwort

Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit von Erzeugnissen müssen verschiedene Angaben registriert werden. Eine dieser Angaben ist die einmalige Identifizierung der Erzeugnisse (K.E. vom 14. November 2003). Für diese Identifizierung kann die Chargennummer verwendet werden; unter bestimmten Bedingungen ist es aber auch möglich, dafür andere zweckmäßige Mittel wie die Haltbarkeitsfrist zu nutzen (K.E. vom 9. Februar 1990).

3. Frage - Rückverfolgbarkeit

Ist die interne Rückverfolgbarkeit innerhalb des B2C-Sektors Pflicht?

Antwort

Für Erzeugnisse, die an andere Einzelhändler geliefert werden, muss eine Verbindung zwischen dem Eingangs- und Ausgangsregister bestehen. Es muss demnach eine interne Rückverfolgbarkeit geben. Der Anbieter darf selbst bestimmen, wie weit seine interne Rückverfolgbarkeit geht. Die Effizienz der internen Rückverfolgbarkeit hat allerdings Einfluss auf das Ausmaß eines eventuellen Rückrufs.

Im Fall von Erzeugnissen, die dazu bestimmt sind, direkt an den Verbraucher abgegeben zu werden, ohne dass sie in der Niederlassung einer weiteren Verarbeitung unterzogen werden, genügt es, sie in das Eingangsregister einzutragen. Werden die Erzeugnisse hingegen verarbeitet, lässt sich die interne Rückverfolgbarkeit am einfachsten gewährleisten, indem die Produktblätter oder Rezepturen aufbewahrt werden. Der Anbieter ist für das Management der internen Rückverfolgbarkeit verantwortlich. Er bestimmt selbst, welches Maß an interner Rückverfolgbarkeit für ihn am besten geeignet ist. Es ist beispielsweise nicht verpflichtend, die Chargennummern der Zutaten anzugeben. Im Fall von zwischengelagerten Lebensmitteln, die der Anbieter selbst hergestellt oder portioniert hat (vakuumverpackt, tiefgefroren, in kontrollierter Atmosphäre), muss auf dem Etikett mindestens eine Identifizierungsangabe wie ein Verweis auf das Eingangsregister und das Herstellungs- oder Verpackungsdatum (oder ein gleichwertiges System) vermerkt sein, damit der Ursprung dieser Erzeugnisse ermittelt werden kann.

Bei tiefgefrorenen Erzeugnissen muss das Datum des Tiefgefrierens auf der Verpackung angeführt werden.

4. Frage - Rückverfolgbarkeit

Muss die Niederlassungseinheitsnummer (NEN) oder die Unternehmensnummer (UN) auf den Transportdokumenten und Rechnungen aufgeführt werden?

Antwort

Auf den für die Rückverfolgbarkeit verwendeten Dokumenten, wie Lieferscheine, Transportdokumente, Rechnungen usw., müssen klare und eindeutige Angaben zur Identifizierung ~~des Unternehmens der in der Nahrungsmittelkette tätigen Niederlassungseinheit~~ gemacht werden, ~~die die Lebensmittel versendet das das Dokument erstellt hat.~~ Belgische Lebensmittelunternehmen können dieser Verpflichtung nachkommen, indem sie entweder die Niederlassungseinheitsnummer oder die von der FASNK vergebene Genehmigungs- oder Zulassungsnummer des Unternehmens anführen.

Bei Sendungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs müssen dem Lebensmittelunternehmer, an den die Lebensmittel geliefert werden, ~~spezifische Informationen bezüglich der Rückverfolgbarkeit zur Verfügung gestellt werden. Diese Informationen umfassen unter anderem den Namen und die Adresse des Lebensmittelunternehmers, der die Lebensmittel versandt hat, und den Namen und die Adresse des Lebensmittelunternehmers, an den die Lebensmittel geliefert wurden (VO 931/2011).~~ Diesen Verpflichtungen kann entsprochen werden, indem entweder die Niederlassungseinheitsnummer oder die von der FASNK zugewiesene Genehmigungs- oder Zulassungsnummer der belgischen

~~Lebensmittelunternehmen angegeben wird~~ (siehe Rundschreiben PCCB/S2/GDS/891700).

- **Ausrüstung**

1. Frage - Ausrüstung

Ist es Pflicht, in gekühlten Räumen, in denen Lebensmittel zwecks Verkaufs oder Lieferung an den Endverbraucher feilgeboten werden, ablesbare, abnehmbare Thermometer vorzusehen?

Antwort

Nein, solche Thermometer sind nicht vorgeschrieben. Die Temperatur in dem gekühlten Raum muss nichtsdestotrotz gemessen werden, und die Temperatur muss für die Kunden gut sichtbar sein. Dafür können ablesbare, abnehmbare Thermometer verwendet werden, aber man kann für die Temperaturmessung beispielsweise auch von einer Sonde Gebrauch machen, die mit einem Anzeigesystem verbunden ist, das für die Verbraucher gut sichtbar ist.

2. Frage - Ausrüstung

Wie kann ein Thermometer überprüft und gegebenenfalls justiert werden?

Antwort

Verschiedene Methoden eignen sich für die Überprüfung eines Thermometers. Zur Überprüfung eines Thermometers kann die Temperatur an zwei Punkten gemessen werden, die innerhalb des Temperaturbereichs liegen, für den das Thermometer geeignet ist. Bei einem Thermometer, anhand dessen Temperaturen zwischen 0 und 100 °C gemessen werden können, kann beispielsweise die Temperatur von kochendem Wasser (100 °C) und die Temperatur einer Mischung (50/50) aus Eis und kaltem Wasser (0 °C) gemessen werden.

Anstatt die Überprüfung selbst vorzunehmen, kann der Anbieter auch einen Lieferanten, einen Hersteller oder ein Labor mit der Kontrolle der Funktionstüchtigkeit des Thermometers betrauen.

Die Bescheinigung betreffend die Überprüfung des Thermometers, die von dem Lieferanten, dem Hersteller oder dem Labor erstellt wurde, sowie die Aufzeichnungen bezüglich der intern durchgeführten Überprüfungen müssen aufbewahrt werden.

Zeigt ein Thermometer nicht die richtige Temperatur an und ist eine Justierung bei der betreffenden Art von Thermometer nicht möglich, kann die Justierung durch eine Anpassung des Messwerts ersetzt werden, um den Fehler auszugleichen. Voraussetzung ist allerdings, dass der systematische Fehler stabil oder geringfügig ist (weniger als 1 °C). Es gibt keinen zulässigen Höchstwert für einen systematischen Fehler, sofern dieser stabil ist.

Kann das Thermometer justiert werden und/oder ist der Fehler nicht stabil, muss das Thermometer justiert werden.

Kann das Thermometer nicht justiert werden und ist der Fehler nicht stabil oder geringfügig, muss das Thermometer ersetzt werden.

3. Frage - Ausrüstung

Wie kann ein pH-Meter überprüft/justiert werden?

Antwort

Die meisten pH-Meter werden mit Standardlösungen mit bekanntem pH-Wert geliefert. Es muss eine Messung des pH-Werts dieser Lösungen vorgenommen werden. Wird ein Messfehler festgestellt, muss das pH-Meter unter Zuhilfenahme der Gebrauchsanweisung des Geräts justiert werden. Auch von anderen geeigneten Möglichkeiten kann Gebrauch gemacht werden (z. B.: Justierung durch den Lieferanten/den Hersteller/das Labor).

4. Frage - Ausrüstung

Wenn Mess- und Überwachungsgeräte (z. B.: Thermometer) geprüft und gegebenenfalls justiert werden, muss dies dann registriert werden?

Antwort

Ja, Überprüfungen und Justierungen müssen registriert werden.

5. Frage - Ausrüstung

Muss ein Einzelhändler seine Geräte zum Wiegen selbst jährlich kontrollieren?

Antwort

Handelt es sich um ein Gerät, das nur zum Wiegen von Erzeugnissen genutzt wird, um deren Gewicht und Preis für den Verkauf zu ermitteln, ist dies nicht von Bedeutung im Hinblick auf die Nahrungsmittelsicherheit, und die FASNK ist dafür demnach nicht zuständig. Handelt es sich jedoch um ein Gerät, das beispielsweise zum Abwiegen von Zusatzstoffen verwendet wird, die Lebensmitteln nur in begrenzten Mengen zugesetzt werden dürfen, muss das Gerät mindestens jährlich justiert/geprüft werden, und diese Justierung/Überprüfung muss registriert werden.

6. Frage - Ausrüstung

Welche Anforderungen gelten in Bezug auf die Etikettierung und/oder Dokumentation von im B2C-Sektor verwendeten Materialien (wie Umhüllungen, Behälter, Schüsseln, Kunststoffschalen usw.), die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen?

Was ist mit bereits gekauftem Material, das diesen Anforderungen nicht gerecht wird?

Antwort

Bei der Lieferung von Umhüllungen und/oder Behältern an einen Anbieter müssen auf dem Produkt selbst, auf einem Etikett, auf der Verpackung oder auf einem Begleitdokument die Angabe „Für Lebensmittelkontakt“ (VO 1935/2004,

Art. 15) oder das Symbol (Glas-Gabel-Symbol) und erforderlichenfalls besondere Hinweise für deren Verwendung angebracht sein. Die Kontaktdaten des Herstellers/Einführers/Verkäufers und die Informationen, die zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit erforderlich sind, müssen selbstverständlich auch angeführt werden.

Die Verwendung der alten Ausrüstung wird toleriert. Birgt diese alte Ausrüstung jedoch ein Gesundheitsrisiko (z. B.: infolge der Abnutzung, aufgrund von Rostspuren usw.), muss sie durch neue Ausrüstungsgegenstände ersetzt werden, die den gesetzlichen Anforderungen betreffend die Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen.

7. Frage - Ausrüstung

Ist die Verwendung von Holz (Schneidebretter, Löffel, Kochspatel usw.) verboten?

Antwort

Nein, aber die Materialien müssen den allgemeinen Anforderungen für Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, genügen, d. h. gut instand gehalten, glatt, abwaschbar und nicht toxisch sein. Bestimmte harte Holzsorten können diesen Anforderungen gerecht werden.

8. Frage - Ausrüstung

In welchen Räumen müssen Lampen mit einer Schutzabdeckung versehen werden? Ist ein Verfahren zum Umgang mit Glasbruch auch eine zulässige Alternative?

Antwort

Es muss verhütet werden, dass Lebensmittel mit Glas oder anderen Stoffen, die bei einem Glasbruch freigesetzt werden, kontaminiert werden. Die Anbringung von Schutzabdeckungen an den Lampen ist eine einfache Möglichkeit, um die Lebensmittel zu schützen. Ein Verfahren zum Umgang mit Glasbruch, in dem bestimmt ist, dass die Lampen nicht abgeschirmt werden und dass alle kontaminierten Erzeugnisse im Fall eines Glasbruchs vernichtet werden müssen, kann eine Alternative sein. In diesem Verfahren muss auch eine regelmäßige Kontrolle aller potenziellen Quellen für Glasbruch (z. B.: die Beleuchtung) vorgesehen werden, um eine der Abschirmung der Lampen gleichwertige Garantie zu bieten.

9. Frage - Ausrüstung

Sind elektrische Insektenvernichter mit blauem Licht oder solche Insektenlampen in den Produktionsräumen erlaubt?

Antwort

Wie für die gesamte Ausrüstung gilt auch hier, dass diese Lampen keine potenzielle Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen dürfen. Folglich dürfen diese Lampen nicht über unverpackten Lebensmitteln genutzt werden.

10. Frage - Ausrüstung

Müssen elektrische Fliegenfänger auch im Winter eingeschaltet sein, wenn es keine Fliegen gibt?

Antwort

Nein, wenn keine Fliegen unterwegs sind, muss das Gerät nicht eingeschaltet sein.

11. Frage - Ausrüstung

Müssen sämtliche Fenster und Türen zwingend mit einem Fliegengitter versehen sein?

Antwort

Nein. Es muss zwischen dem Speiseraum/den Verkaufsräumen und den anderen Räumen des Unternehmens unterschieden werden. In Speise- und Verkaufsräumen sind Fliegengitter nicht erforderlich (auch wenn es eine „offene Küche“ gibt). Der Anbieter kann jedoch welche anbringen, um zu vermeiden, dass Schädlinge in die Niederlassung gelangen. In den anderen Räumen ist die Verwendung von Fliegengittern für sämtliche Fenster und Türen, die nach außen öffnen und die während der Produktion offen sind, vorgeschrieben. Fenster, die immer geschlossen sind, müssen nicht mit Fliegengittern versehen werden.

→ Gute Praxis

1. Frage

Ist es zulässig, dass Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die in der Niederlassung eintreffen, um ihre Arbeit aufzunehmen, den Arbeitsbereich durchqueren müssen, um zu den Umkleieräumen zu gelangen?

Antwort

Ein logischer Personenfluss, im Rahmen dessen die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen die Möglichkeit haben, vor dem Betreten des Arbeitsbereichs Schutzkleidung anzuziehen, ist fester Bestandteil der GHP. Wichtig ist, dass das Ziel erreicht wird, und zwar die Verhütung jeglicher Kontamination des Arbeitsbereichs und/oder der Lebensmittel.

Um zu ermitteln, ob es notwendig ist, vor dem Arbeitsbereich eine Schleuse, in der man sich umziehen kann, einzurichten, können verschiedene Parameter von Relevanz sein, z. B.:

- die Art der Tätigkeiten, die in dem Arbeitsbereich durchgeführt werden (z. B.: Umgang mit aus mikrobiologischer Sicht risikobehafteten Erzeugnissen, Umgang mit verpackten Erzeugnissen, Spülen usw.),
- der Abstand zwischen den Erzeugnissen/Tätigkeiten und den Personen, die den Arbeitsbereich durchqueren,
- die Anzahl der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die den Arbeitsbereich durchqueren müssen,

- die Anzahl der Male, die das Personal den Arbeitsbereich durchqueren muss,
- die zeitliche Einteilung der Tätigkeiten.

Im Rahmen des Audits wird beurteilt, inwieweit diese Situation zu einer Kontamination des Arbeitsbereichs und/oder der Lebensmittel führen kann.

2. Frage

Dürfen Lieferanten Bereiche betreten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird?

Antwort

Ja, sofern angemessene Maßnahmen zur Vorbeugung von Kontaminationen getroffen werden.

3. Frage

Muss immer das Handbuch für den Horeca-Sektor angewandt werden, wenn man dem Verbraucher Verkostungen anbieten möchte?

Antwort

Nein, alle Eigenkontrollhandbücher für den B2C-Sektor werden als ausreichend angesehen, um diese Tätigkeit abzudecken, sofern es sich um die Verkostung von Erzeugnissen handelt, die zu diesem Zweck zubereitet werden.

4. Frage

Muss die Kleidung des Personals, das die Lebensmittel zubereitet, zwingend weiß sein?

Antwort

Nein, es gibt keine gesetzliche Anforderung bezüglich der Farbe der Arbeitskleidung. Das Tragen hellfarbiger Kleidung ist jedoch empfehlenswert, da Verschmutzungen darauf einfacher zu erkennen sind.

5. Frage

Welche Temperatur muss das Fleisch beim Zerlegen haben?

Antwort

Für frisches Fleisch ist in den Rechtsvorschriften eine Höchsttemperatur festgelegt: üblicherweise 7 °C für rotes Fleisch (Fleisch von Huftieren und frei lebendem Großwild) und 4 °C für Fleisch von Geflügel, Zuchtlaufvögeln, Hasentieren und frei lebendem Kleinwild. Aus praktischen Gründen im Zusammenhang mit der Handhabung während der Zubereitung (z. B.: Zerlegung) ist eine kurzzeitige Temperaturschwankung von maximal 3 °C zulässig. Stellt der Anbieter während des Zerlegens fest, dass die Temperatur des

Erzeugnisses über dieser Norm liegt, muss er sofortige Korrekturhandlungen sowie -maßnahmen ergreifen, damit es in Zukunft nicht wieder zu einer solchen Überschreitung kommt.

Es gibt verschiedene Optionen, um die gesetzlichen Temperaturen einzuhalten, und die Anbieter können sich für diejenige entscheiden, die sich am besten für ihre Einrichtung eignet: für ihren Kühlraum eine Temperatur einstellen, die unter der gesetzlichen Norm liegt, nur kleine Mengen der zu bearbeitenden Erzeugnisse aus dem Kühlraum nehmen usw.

6. Frage

Müssen Eier in einem gekühlten Raum gelagert werden?

Antwort

Nein, aber es muss vermieden werden, dass sie Temperaturschwankungen ausgesetzt sind, da dies zur Bildung von Kondenswasser auf den Eiern führen könnte, was das Wachstum von Mikroorganismen begünstigt.

Achtung: Gemäß der VO ~~589/2008~~ 2023/2465 ist es verboten, dass Eier während eines mehr als 24 Stunden dauernden Transports bei einer Temperatur von weniger als 5 °C gekühlt werden. In Verkaufsstellen für frische Eier ist es daher verboten, Eier während eines Zeitraums von mehr als 72 Stunden bei einer Temperatur von weniger als 5 °C zu lagern.

7. Frage

Muss man über eine separate Schneidemaschine für rohe und verarbeitete Erzeugnisse (z. B. gegart) verfügen?

Antwort

Ziel ist es, Kreuzkontaminationen zu verhüten. ~~Das aufeinanderfolgende Schneiden roher und verarbeiteter Erzeugnisse~~ Werden rohe und verarbeitete Erzeugnisse (z. B. gegart) nacheinander mit derselben Schneidemaschine geschnitten, kann ~~begünstigt~~ dies zu Kreuzkontaminationen führen. Es ist daher ratsam, separate Maschinen zu gebrauchen. Es handelt sich jedoch nicht um eine Verpflichtung. Eine einzige Schneidemaschine kann genügen, sofern im Rahmen der angewandten Verfahren eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Schneidemaschine vorgesehen ist.

8. Frage

Wo dürfen in der Niederlassung Blumen und Pflanzen aufgestellt werden?

Antwort

Pflanzen und Blumen werden in Speiseräumen und im Verkaufsbereich (auf der Seite der Kunden) toleriert. Allerdings gilt dies nicht für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet und gelagert werden, und auch nicht für den Kühlraum. Aufgrund der Kontaminationsgefahr sind sie auch hinter/auf/in der Theke im

Verkaufsbereich verboten. Ausnahme: Blumen und Pflanzen, die zum Verzehr bestimmt sind. Blumen und Pflanzen in Töpfen (z. B.: Kräuter) dürfen andere Erzeugnisse nicht kontaminieren. Es müssen Maßnahmen ergriffen werden, um Kontaminationen vorzubeugen!

9. Frage

Darf das Personal einer Niederlassung in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, eine Mahlzeit einnehmen?

Antwort

Ja, aber lediglich außerhalb der beruflichen Tätigkeiten. Anschließend muss gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

10. Frage

Dürfen sich Getränke und/oder Lebensmittel des Personals im Kühlraum befinden?

Antwort

Das ist zulässig, vorausgesetzt, dass sie klar von den anderen Erzeugnissen getrennt sind.

11. Frage

~~Müssen Laibe von Hartkäse und Schnittkäse kühl (7 °C) aufbewahrt werden?~~

Antwort

~~In der Regel müssen die von dem Hersteller vorgegebenen Lagerbedingungen eingehalten werden. Angeschnittene Laibe von Hartkäse (z. B. Cheddar, Emmentaler) und Schnittkäse (z. B.: Gouda) werden vorzugsweise kühl (7 °C) aufbewahrt. Solche angeschnittenen Käselaibe können jedoch ungekühlt aufbewahrt werden, um das Schneiden zu erleichtern, und zwar während eines Zeitraums von maximal 7 Tagen bei einer Höchsttemperatur von 21 °C.~~

11. Frage

Muss im Arbeitsraum oder in der Küche eine Kopfbedeckung getragen werden?

Antwort

Die Vorschriften enthalten keine derartige Verpflichtung, aber es handelt sich um eine zielführende Maßnahme, mit der Kontaminationen unverpackter Erzeugnisse eingeschränkt werden können.

12. Frage

Dürfen lebende Muscheln im Einzelhandel bis zum Verkauf oder bis zur Zubereitung wieder ins Wasser eingetaucht werden (z. B.: in Becken)?

Antwort

Nein, lebende Muscheln dürfen nach ihrer Verpackung für den Einzelhandelsverkauf und nach ihrem Versand nicht mehr ins Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprengt werden (VO 853/2004 Abschnitt VII Kapitel VIII Nummer 2). Muscheln dürfen nur kurz vor dem Kochen gewaschen und gereinigt werden.

13. Frage

Ist die Desinfektion von Material, Arbeitsflächen, Böden usw. Pflicht?

Antwort

Im Allgemeinen obliegt es im B2C-Sektor dem Anbieter, unter Berücksichtigung seines Produktionsprozesses zu beurteilen, ob eine Desinfektion erforderlich ist. Die FASNK schreibt jedoch mitunter eine Desinfektion im B2C-Sektor vor (z. B.: wenn der Schimmelbildung entgegengewirkt werden muss, wenn man beim Öffnen einer Verpackung feststellt, dass das Erzeugnis verdorben ist oder wenn in einer Metzgerei in einen Abszess geschnitten wird).

Im Rahmen eines Audits müssen die Bestimmungen des Handbuchs eingehalten werden. Werden in einem Eigenkontrollhandbuch die Worte „erforderlichenfalls desinfizieren“ verwendet, soll darauf hingewiesen werden, dass eine Desinfektion manchmal unerlässlich ist, aber das bedeutet nicht, dass systematisch desinfiziert werden muss.

14. Frage

Müssen Mülleimer benutzt werden, die nicht mit den Händen angefasst werden?

Antwort

Nein, die Vorschriften enthalten keine derartige Verpflichtung, aber es handelt sich um eine zielführende Maßnahme, mit der Kontaminationen eingeschränkt werden können.

15. Frage

Ist die Verwendung von Karton verboten?

Antwort

Gemäß den Rechtsvorschriften ist die Verwendung von Karton im B2C-Sektor nicht untersagt. Es ist allerdings notwendig, dass die Verpackungen und

Lagerorte sauber sind (kein nasser Karton), und die für die Lebensmittel geltenden Temperaturen müssen eingehalten werden.

16. Frage

In bestimmten Handbüchern für den Horeca-Sektor sind Wassertemperaturen für Spülmaschinen angegeben. Müssen diese Temperaturen im Rahmen der Validierung des Eigenkontrollsystems eingehalten werden?

Antwort

Bei diesen Temperaturen handelt es sich um Richtwerte. Ziel ist es, dass in der Spülmaschine gewaschenes Geschirr richtig sauber wird („visuelle Beurteilung der Spülqualität, sauberes Geschirr“).

Ist das Geschirr nach dem Waschgang in der Spülmaschine nicht sauber, kann dies beispielsweise auf eine zu hohe Temperatur beim Vorspülen zurückzuführen sein, während eine zu niedrige Temperatur beim Nachspülen der Grund für unzureichend trockenes Geschirr sein kann.

B. Spezifische Fragen für Metzgereien

→ Anwendungsbereich

1. Anpassung

Die Fußnote auf Seite 2/12 in der Einleitung der Leitlinien zur Eigenkontrolle in Fleischereien (G-003) muss angepasst werden.

In dem Handbuch ist angegeben, dass die Zubereitung von Salaten, Gerichten, Suppen und Soßen in den Anwendungsbereich der Leitlinien G-003 fällt. Die Leitlinien zur Eigenkontrolle in Fleischereien decken somit die Zubereitung und Verarbeitung von Fisch ab, sofern diese Tätigkeiten im Rahmen der „Caterer-Tätigkeiten“ des Metzgers ausgeführt werden. In dem Tätigkeitsblatt „Fischgeschäft“ (ACT 388) ist erläutert, ob der Metzger diese Tätigkeiten als Tätigkeit „Fischgeschäft“ anmelden muss und ob er folglich über eine Genehmigung für eine Fischverkaufsstelle (Genehmigung 2.2) verfügen muss.

→ HACCP

1. Frage

Darf ein Metzger getrocknete oder fermentierte handgemachte Erzeugnisse herstellen, ohne ein Hygrometer und ein pH-Meter zu verwenden, und kann er die Validierung für sein Eigenkontrollsystem erhalten?

Antwort

Es handelt sich um eine Vorschrift des HACCP-Plans der Leitlinien. Ziel ist es, dass der Metzger die Gefahren im Zusammenhang mit seinem Produktionsprozess unter Kontrolle hat. Befolgt der Metzger in bestimmten Fällen nicht die Anweisungen des HACCP-Plans der Leitlinien, muss er seinen eigenen HACCP-Plan ausarbeiten und anwenden und den Nachweis erbringen, dass dieser ohne Hygrometer und pH-Meter die gleichen Garantien bieten kann wie jener der Leitlinien.

→ Gute Praktik

1. Frage

Ist eine lange Reifung (*Dry Aging*) von Fleisch erlaubt?

Antwort

~~Ja, sofern dieses Verfahren beherrscht wird und unter Einhaltung der Anforderungen in Bezug auf die Hygiene, die Temperatur, die Hygrometrie und die kontrollierte Belüftung durchgeführt wird, sodass die Nahrungsmittelsicherheit gewährleistet ist.~~

Es ist erlaubt, Rindfleisch unter Berücksichtigung der in dem Merkblatt betreffend die Trockenreifung von Fleisch aufgeführten Bedingungen lange reifen zu lassen. Für andere Tierarten als Rinder sind derzeit keine Informationen

im Hinblick auf das Risikomanagement verfügbar. Möchten Sie Fleisch von anderen Tierarten als Rindern einer Trockenreifung unterziehen, müssen Sie einen angepassten HACCP-Plan umsetzen und validieren. Dafür müssen Sie sich auf die verfügbaren wissenschaftlichen Daten stützen, um die Risiken zu identifizieren, zu analysieren und zu beherrschen.

2. Frage

Müssen je nach Tierart, aus der das Fleisch gewonnen wird, unterschiedliche Schneidebretter vorgesehen werden?

Antwort

Es handelt sich um eine zielführende Maßnahme, mit der Kreuzkontaminationen verhütet werden können, aber es gibt auch andere Möglichkeiten, mit denen diese Kontaminationen ebenfalls unter Kontrolle gebracht werden können, wie die Reinigung und Desinfektion der Schneidebretter/-bereiche zwischen den Arbeitsgängen mit dem Fleisch der verschiedenen Tierarten oder die Festlegung einer Reihenfolge, bei der zunächst das Fleisch zerlegt wird, das für am wenigsten kontaminiert befunden wird (Rindfleisch), und zum Schluss das Fleisch, das als am stärksten kontaminiert gilt (Schlachtnebenerzeugnisse, Geflügelschlachtkörper), bearbeitet wird.

3. Frage

Ist in der Kühltheke eine Trennung zwischen dem frischen Fleisch und den zubereiteten Gerichten erforderlich?

Antwort

Eine Trennung zwischen dem frischen Fleisch und sonstigen Lebensmitteln und/oder anderen Waren als Lebensmitteln ist empfehlenswert, um Kreuzkontaminationen zu verhüten.

4. Frage

Muss eine physische Trennung zwischen zum Beispiel dem Geflügelfleisch und dem Fleisch anderer Tierarten vorgesehen werden? Wie hoch muss die Trennung sein?

Antwort

Die Anbringung einer ausreichenden Trennung ist eine zielführende Maßnahme, mit der Kreuzkontaminationen zwischen Erzeugnissen mit einer sehr unterschiedlichen Bakterienbelastung begrenzt werden können. Andere Methoden zur Verhütung von Kreuzkontaminationen sind auch erlaubt. Es ist folglich keine Höhe/Breite für die Trennung vorgeschrieben.

5. Frage

Muss im Geschäft eine Kopfbedeckung getragen werden?

Antwort

Die Vorschriften enthalten keine derartige Verpflichtung, aber es handelt sich um eine zielführende Maßnahme, mit der Kontaminationen von Erzeugnissen eingeschränkt werden können.

6. Frage

Darf ein Metzger tierische Nebenprodukte oder ehemalige Lebensmittel als Heimtierfuttermittel an Verbraucher verkaufen, ohne dafür über eine Zulassung verfügen zu müssen (somit nur mit seiner Genehmigung für die Metzgereitätigkeit)?

Antwort

Metzger dürfen lediglich ehemalige Lebensmittel als Heimtierfuttermittel (Petfood) im Rahmen des direkten Verkaufs an den Verbraucher vor Ort (in der Metzgerei) verkaufen. Diese Tätigkeit kann ausgeübt werden, ohne über eine Zulassung als Hersteller von Heimtierfuttermitteln verfügen zu müssen, sofern der Metzger höchstens eine Zerlegung bei diesen ehemaligen Lebensmitteln vornimmt. In der Praxis bedeutet dies, dass ein Metzger in seinem Geschäft nur Lebensmittelreste (z. B.: Würste, Schinken und andere Fleischerzeugnisse) als Heimtierfuttermittel zum Verkauf anbieten darf.

Werden bewusst Nahrungsmittel (z. B.: Würste) für Heimtiere hergestellt, muss eine Zulassung als Hersteller von Heimtierfuttermitteln beantragt werden (Zulassung 7.3).

7. Frage

Welche Anforderungen gelten für die Etikettierung ehemaliger Lebensmittel, die für die Fütterung von Heimtieren (Petfood) bestimmt sind?

Antwort

Auch wenn ein Metzger über keine spezifische Zulassung als Hersteller von Heimtierfuttermitteln (siehe die obige Frage) verfügen muss, müssen Heimtierfuttermittel immer etikettiert werden.

Diese Heimtierfuttermittel werden entweder als „Einzelfuttermittel“ oder als „Mischfuttermittel“ eingestuft. Ist in dem verkauften Erzeugnis eine Tierart enthalten, ist das Erzeugnis als „Einzelfuttermittel“ anzusehen. Handelt es sich bei dem Erzeugnis um eine Mischung aus verschiedenen Tierarten, ist das Erzeugnis als „Mischfuttermittel“ zu betrachten.

- Für ein Heimtierfuttermittel in Form eines „Einzelfuttermittels“ lauten die verbindlichen Angaben in Bezug auf die Etikettierung wie folgt:
 - o „Material der Kategorie 3 - Futtermittel, das ausschließlich für Heimtiere bestimmt ist“
 - o Art des Futtermittels: „Einzelfuttermittel“;

- Art des Einzelfuttermittels gemäß der VO 68/2013;
 - tierische Nebenprodukte unter Angabe der enthaltenen Arten (warmblütige Landtiere oder Teile davon, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet) ODER
 - Erzeugnisse tierischen Ursprungs (ehemalige Lebensmittel, die tierische Erzeugnisse enthalten, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet) unter Angabe der enthaltenen Arten;
 - Name oder Firmenname und die Anschrift des für die Etikettierung verantwortlichen Unternehmers;
 - falls verfügbar, die gemäß der VO 183/2005 (Futtermittelhygiene) oder der VO 1069/2009 (tierische Nebenprodukte) erteilte Zulassungsnummer der Person, die für die Etikettierung verantwortlich ist;
 - Nummer der Partie;
 - Nettomenge, angegeben als Masse oder Volumen;
 - analytische Bestandteile, die für die beiden betreffenden Erzeugnisse identisch sind:
 - Rohprotein und
 - Rohfett und
 - Feuchte, wenn > 8 %;
 - Liste der verwendeten Futtermittelzusatzstoffe (wenn relevant).
- Für ein Heimtierfuttermittel in Form eines „Mischfuttermittels“ lauten die verbindlichen Angaben in Bezug auf die Etikettierung wie folgt:
- Art des Futtermittels:
 - „Alleinfuttermittel“ = Mischfuttermittel, das wegen seiner Zusammensetzung für eine tägliche Ration ausreicht; ODER
 - „Ergänzungsfuttermittel“ = Mischfuttermittel, das einen hohen Gehalt an bestimmten Stoffen aufweist, aber aufgrund seiner Zusammensetzung nur mit anderen Futtermitteln zusammen für die tägliche Ration ausreicht;
 - Tierart oder Tierkategorie, für die das Futtermittel bestimmt ist: „Heimtiere“, „Hund“, „Katze“;
 - Name oder Firmenname und die Anschrift des für die Etikettierung verantwortlichen Unternehmers;
 - falls verfügbar, die gemäß der VO 183/2005 (Futtermittelhygiene) oder der VO 1069/2009 (tierische Nebenprodukte) erteilte Zulassungsnummer der Person, die für die Etikettierung verantwortlich ist;
 - Nummer der Partie;
 - Nettomenge, angegeben als Masse oder Volumen;
 - Mindesthaltbarkeitsdatum;
 - Verwendungshinweise;
 - Zusammensetzung:
 - tierische Nebenprodukte unter Angabe der enthaltenen Arten (warmblütige Landtiere oder Teile davon, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet) UND/ODER
 - Erzeugnisse tierischen Ursprungs (ehemalige Lebensmittel, die tierische Erzeugnisse enthalten, behandelt oder unbehandelt,

- beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet) unter Angabe der enthaltenen Arten, ODER
- die folgenden Angaben können durch den Namen der Kategorie ersetzt werden: „Fleisch und tierische Nebenerzeugnisse“ (alle Fleischteile geschlachteter warmblütiger Landtiere, frisch oder durch ein geeignetes Verfahren haltbar gemacht sowie alle Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Verarbeitung von Tierkörpern oder Teilen von Tierkörpern warmblütiger Landtiere);
 - analytische Bestandteile für Alleinfuttermittel/Ergänzungsfuttermittel:
 - Rohprotein;
 - Rohfaser;
 - Rohfett;
 - Rohasche;
 - Liste der verwendeten Futtermittelzusatzstoffe (wenn relevant).

Alle Heimtierfuttermittel müssen immer mit neuen und dichten Verpackungen versehen werden.

Weitere Informationen über die Etikettierung von Futtermitteln finden Sie auf der Website des FÖD Volksgesundheit: <https://www.health.belgium.be/de/kennzeichnungsvorschriften-fuer-einzelfuttermittel-und-mischfuttermittel>. Der Leitfaden des Europäischen Verbands der Hersteller von Heimtiernahrung (FEDIAF) enthält noch mehr Einzelheiten zu der Etikettierung von Heimtierfuttermitteln: <http://www.fediaf.org/self-regulation/labelling.html>.

8. Frage

Darf den Endverbrauchern gereiftes Fleisch angeboten werden, bei dem die Knochen (und der Trockenrand) nicht entfernt wurden (z. B.: Rinderkotelett (côte à l'os))?

Antwort

Trockenrand

Nein, der Trockenrand (alle getrockneten, dehydrierten Stellen) muss vor der Lieferung an den Kunden durch den Metzger oder der Zubereitung im Horeca-Sektor vollständig entfernt werden. Diese getrockneten, dehydrierten Teile sind nicht essbar und gehören zu den Abfällen. Die Kontamination des essbaren Teils muss immer verhütet werden.

Knochen

Ja, aber es gibt bestimmte Bedingungen. Die Knochen und vor allem die Wirbelsäule (das Rückenmark wurde im Schlachthof entfernt) dürfen nur an dem an den Verbraucher abgegebenen Fleisch (z. B.: auch während der Auslage für den Verkauf) hängen, wenn dieses Fleisch von folgenden Tieren stammt:

- ⇒ Rinder aus Mitgliedstaaten mit einem vernachlässigbaren BSE-Risiko,

- ⇒ Rinder, die jünger als 30 Monate sind und die aus Mitgliedstaaten oder Drittländern mit einem kontrollierten oder unbestimmten BSE-Risiko stammen.

Ist die Entfernung der Wirbelsäule erforderlich, sind die Rinderschlachtkörper oder Teile von Rinderschlachtkörpern, die die Wirbelsäule enthalten, auf dem Rückverfolgbarkeitsetikett durch einen deutlich sichtbaren roten Streifen zu kennzeichnen.

Mehr Einzelheiten...

- ⇒ Im Fall von Rindern, die 12 Monate oder älter sind und die aus Mitgliedstaaten oder Drittländern mit einem vernachlässigbaren, kontrollierten oder unbestimmten BSE-Risiko (spongiforme Rinderenzephalopathie) stammen, zählt das Rückenmark von Rindern zum spezifizierten Risikomaterial (SRM). Dieses Rückenmark muss immer im Schlachthof entfernt worden sein.

- ⇒ Im Fall von Rindern, die 30 Monate oder älter sind und die aus Mitgliedstaaten oder Drittländern mit einem kontrollierten oder unbestimmten BSE-Risiko stammen, zählt die Wirbelsäule von Rindern (das Rückenmark wurde im Schlachthof entfernt) zum spezifizierten Risikomaterial (SRM). Gehört die Wirbelsäule zum SRM, muss der Metzger im Rahmen der TSE-Schutzmaßnahmen (transmissible spongiforme Enzephalopathien) über eine spezifische Genehmigung für deren Entfernung verfügen.

	Tiere aus Mitgliedstaaten oder Drittländern mit einem kontrollierten oder unbestimmten BSE-Risiko	Tiere aus Mitgliedstaaten mit einem vernachlässigbaren BSE-Risiko
RINDER		
Schädel (einschließlich Gehirn und Augen) von Rindern, die 12 Monate oder älter sind	SRM	SRM
Rückenmark von Rindern, die 12 Monate oder älter sind	SRM	SRM
Tonsillen von Rindern aller Altersgruppen	SRM	-
Wirbelsäule von Rindern, die 30 Monate oder älter sind	SRM	-
die letzten vier Meter des Dünndarms, das Caecum, Darm , und das Mesenterium von Rindern aller Altersgruppen	SRM	-

9.–Frage

~~Welche Schritte müssen bei einer Kontamination von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen mit Salmonellen unternommen werden?~~

Antwort

Spezifische Fragen für Metzgereien

Ein nicht konformes Ergebnis für *Salmonella spp.* muss der FASNK immer gemeldet werden (siehe Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette und Ministerieller Erlass vom 22. Januar 2004 über die Modalitäten für die Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette). Infolgedessen müssen Hygienemaßnahmen eingeleitet werden, deren Wirksamkeit anschließend durch Analysen überprüft wird. In dem Rundschreiben über die mikrobiologischen Analysen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen im Einzelhandel sind die Maßnahmen dargelegt, die bei nicht konformen Ergebnissen getroffen werden müssen (siehe das in dem Abschnitt 5.2 beschriebene Verfahren).

Konkret sind die nachstehenden Schritte zu unternehmen:

1. Ermitteln Sie die betreffende(n) Partie(n) Hackfleisch/Fleischzubereitungen und deren Vertriebsweg ordnungsgemäß (ausgehende Rückverfolgbarkeit).
2. Füllen Sie das Formular betreffend die Meldepflicht aus und übermitteln Sie es der LKE.
3. Blockieren Sie unverzüglich die Partie(n), die noch auf Lager sind, und grenzen Sie diese durch eine klare Kennzeichnung von den anderen gelagerten Enderzeugnissen ab.
4. Rufen Sie die betreffende(n) Partie(n) zurück, indem Sie die Kunden folgendermaßen informieren:
 - Bringen Sie für die Verbraucher in dem Geschäft einen Aushang an und/oder setzen Sie sie gegebenenfalls durch eine Pressemitteilung davon in Kenntnis. Informationen, die bei der Verfassung der Pressemitteilung im Rahmen der Meldepflicht hilfreich sein könnten, finden Sie auf unserer Website (-> Berufssektoren > Meldepflicht).
 - Unterrichten Sie andere Betreiber durch eine mündliche und schriftliche Mitteilung. Diese Betreiber müssen dann ihrerseits ihre eigenen Kunden (Verbraucher) durch einen Aushang in ihrem Geschäft oder gegebenenfalls durch eine Pressemitteilung darüber informieren.
5. Nehmen Sie eine Untersuchung vor, um die Ursache der Kontamination zu ermitteln. Sie können sich auf die 5M Methode stützen, um herauszufinden, was fehlgeschlagen sein könnte. Die 5M Regel ist eine Regel, auf deren Grundlage ein Kriterium (die Hygienepunkte im vorliegenden Fall) je nach (Roh-)Material, Milieu, Maschine, Mensch und Methode klassifiziert werden kann. Klassifizierung der Hygienepunkte nach:
 - (Roh-)Material: Rohstoffe, sichtbare Etikettierung usw.
 - Milieu: Einhaltung der Vorwärtsbewegung im Rahmen des Prozesses, Temperatur der Kühl- und Gefrierschränke, Abfallmanagement, Schädlingsbekämpfung, Arbeitsgänge zur Reinigung und Desinfizierung usw.
 - Maschine: Arbeitsplatte usw.
 - Mensch: persönliche Hygiene, Händewaschen, Schulung des Personals usw.

- ~~Methode: Kontrolle beim Eingang, Auftauen, Temperatur des Frittierfetts, Vakuumgaren, Vakuumverpackung, Umgang mit Überschüssen, Temperatur während des Transports, Temperatur des Wassers der Spülmaschine usw.~~

Mehr Einzelheiten hierzu finden Sie in den Eigenkontrollhandbüchern:

- ~~6. Ergreifen Sie auf der Grundlage des Ergebnisses Ihrer Untersuchung die geeignete(n) Korrekturmaßnahme(n).~~
- ~~7. Ergibt die Untersuchung, dass die Ursache der Kontamination auf einen der Rohstoffe zurückzuführen ist, müssen Sie die Partie(n), die mit *Salmonella* spp. kontaminiert ist/sind, und deren eingehende Rückverfolgbarkeit ordnungsgemäß ermitteln. Ergänzen Sie das erste Formular betreffend die Meldepflicht um die in diesem Zusammenhang relevanten Informationen und senden Sie es erneut an die LKE, um sie über diese neuen Erkenntnisse zu unterrichten. Blockieren Sie unverzüglich die Partien, die noch auf Lager sind, und grenzen Sie diese durch eine klare Kennzeichnung von den anderen gelagerten Rohstoffen ab. Informieren Sie Ihren Lieferanten durch eine mündliche und schriftliche Mitteilung. Ihr Lieferant muss gegebenenfalls seinerseits seine eigenen Kunden davon in Kenntnis setzen.~~
- ~~8. Starten Sie nach Umsetzung der geeigneten Korrekturmaßnahme(n) eine neue Produktion und beantragen Sie bei einem akkreditierten Labor Analysen der Enderzeugnisse.~~
- ~~9. Senden Sie diese Analyseergebnisse an die LKE. Fallen die Ergebnisse konform aus, können die Enderzeugnisse vermarktet werden. Sind die Ergebnisse nicht konform, müssen die Untersuchungen fortgesetzt werden, um die Ursache der Kontamination zu ermitteln, und gegebenenfalls müssen im Zusammenhang mit der Hygiene andere Maßnahmen umgesetzt werden.~~
- ~~10. Bewahren Sie eine vollständige Akte über den Zwischenfall mit allen relevanten Dokumenten und Aufzeichnungen auf, die bei der Kontrolle durch die FASNK vorzulegen ist.~~

9. Frage

9.1: Darf eine Metzgerei die jährliche „Hackfleischanalyse“ zum Nachweis von *Salmonella* spp. anhand von 10 Gramm Hackfleisch/einer Fleischzubereitung auf Basis von Hackfleisch durchführen?

9.2: Muss der Hinweis „durchgaren“ immer auf dem Etikett des Hackfleischs/der Fleischzubereitung auf Basis von Hackfleisch stehen?

Antwort**9.1:**

- Bei Hackfleisch/einer Fleischzubereitung auf Basis von Hackfleisch, das/die aus Geflügelfleisch gewonnen wurde, ist eine Analyse von 10 Gramm nicht zulässig. Die Analyse muss immer anhand von 25 Gramm erfolgen.
- Bei Hackfleisch/einer Fleischzubereitung auf Basis von Hackfleisch, das/die aus einer anderen Fleischsorte als Geflügelfleisch gewonnen wurde, kann eine Analyse anhand von 10 Gramm vorgenommen werden, vorausgesetzt, dass das Erzeugnis mit einem Etikett versehen wird und der Hinweis „durchgaren“ deutlich auf dem Etikett angebracht wird.

9.2:

- Wird die Analyse zum Nachweis von *Salmonella* spp. anhand von 25 Gramm durchgeführt, ist es nicht verpflichtend, den Hinweis „durchgaren“ auf dem Etikett anzuführen. Dies gilt sowohl für Geflügelfleisch als auch für andere Fleischsorten.
- Nur wenn zum Nachweis von *Salmonella* spp. in Hackfleisch/einer Fleischzubereitung auf Basis von Hackfleisch, das/die aus einer anderen Fleischsorte als Geflügelfleisch gewonnen wird, 10 Gramm verwendet werden, muss auf das Erzeugnis ein Etikett mit dem deutlichen Hinweis „durchgaren“ aufgeklebt werden.

10. Frage

Kann frisches Fleisch in einer Fleischverkaufsstelle (Metzgerei) mit modifizierter Atmosphäre oder unter Schutzatmosphäre verpackt werden, um so die ursprüngliche Haltbarkeit zu verlängern (Verbrauchsdatum (VD))?

Antwort

In Anhang I der Verordnung Nr. 853/2004 wird der Begriff „frisches Fleisch“ näher bestimmt: „Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch“.

In Artikel 24 der Verordnung Nr. 1169/2011 ist Folgendes bestimmt: „Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.“ Frisches Fleisch gilt als ein in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderbliches Lebensmittel.

Ein mit modifizierter Atmosphäre oder unter Schutzatmosphäre verpacktes Lebensmittel wird durch eine Verpackung umhüllt, in der die Luft durch ein zugelassenes Gas oder Gasgemisch ersetzt wurde.

Diese Gase werden als Zusatzstoffe angesehen. Sie unterliegen den Anforderungen der Verordnung Nr. 1333/2008.

Die Bestrahlung oder Behandlung mit ionisierenden Strahlen gehören nicht zu den Behandlungsmethoden, die im Zusammenhang mit den Packgasen stehen. Sie sind Gegenstand einer anderen Vorschrift⁴.

„Gewöhnliche“ Luft setzt sich hauptsächlich aus Stickstoff und Sauerstoff in einem Verhältnis von ungefähr 4:1 zusammen. Sauerstoff ist die Ursache für Verderbsprozesse bei Lebensmitteln (Oxidation, Ranzigwerden usw.). Bestimmte Arten von Mikroorganismen, sogenannte Aerobier, benötigen Sauerstoff, um sich entwickeln zu können. Wird der Sauerstoffanteil, der mit dem Lebensmittel in Kontakt kommt, verringert, erreicht der Betreiber eine längere Haltbarkeitsdauer. In den meisten Fällen müssen diese Lebensmittel immer noch gekühlt aufbewahrt werden, was das Wachstum der Mikroorganismen hemmt. In kontrollierter Atmosphäre verpackte Lebensmittel haben demzufolge häufig ein längeres Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“ oder VD) als unverpackte Lebensmittel. Es obliegt dem Hersteller, das VD beispielsweise auf der Grundlage von Haltbarkeitsprüfungen oder Ergebnissen mikrobiologischer Analysen zu bestimmen. Dieser Betreiber gewährleistet, dass das Erzeugnis während seines Haltbarkeitszeitraums kein Risiko für den Verbraucher darstellt, insofern es bei der vorgesehenen Temperatur aufbewahrt wird. Sobald das VD abgelaufen ist, darf das Erzeugnis nicht mehr verzehrt und folglich auch nicht mehr zum Verkauf angeboten werden.

Konkret ist eine Fleischverkaufsstelle (Metzgerei) dazu berechtigt, frisches Fleisch mit modifizierter Atmosphäre oder unter Schutzatmosphäre zu verpacken, vorausgesetzt, dass zumindest die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Das Material und die Qualität der Verpackungen (Frischhaltefolie, Schale usw.) müssen für den gewünschten Zweck geeignet sein.
- Die Anwendung dieser Technik setzt ein gewisses Know-how voraus. Eine Schulung ist erforderlich oder man muss von einem Experten angeleitet werden.
- Das Verfahren (angewandte Methode) muss durch das Eigenkontrollsystem der Niederlassung abgedeckt sein.
- Die nötigen Analysen der Erzeugnisse müssen im Rahmen der Eigenkontrolle erfolgen.
- Frisches Fleisch muss so frisch wie möglich und unmittelbar nach der Zerlegung (<24 Stunden) umhüllt werden.
- Alle für die Etikettierung geltenden Anforderungen müssen eingehalten werden (unter anderem die in der VO Nr. 1169/2011 festgelegten Anforderungen). Lebensmittel, deren Haltbarkeit mit gemäß der Verordnung Nr. 1333/2008 zugelassenen Packgasen verlängert wurde, müssen mit dem Hinweis „unter Schutzatmosphäre verpackt“ versehen werden.

⁴ Königlicher Erlass vom 12. März 2002 über die Behandlung von Lebensmitteln und Lebensmittelbestandteilen mit ionisierenden Strahlen und zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 20. Juli 2001 zur Festlegung einer allgemeinen Ordnung über den Schutz der Bevölkerung, der Arbeitnehmer und der Umwelt gegen die Gefahren ionisierender Strahlungen Mit Abänderung durch den Königlichen Erlass vom 18. Dezember 2002 zur Festlegung der Zusammensetzung und der Zuständigkeiten des Wissenschaftlichen Rates für ionisierende Strahlungen bei der Föderalen Nuklearkontrollbehörde.

- Die neue Haltbarkeitsdauer, die für das Erzeugnis festgelegt wird, muss wissenschaftlich begründet sein. Dies kann auf der Grundlage von historischen Daten der Niederlassung, sektorspezifischen Informationen, wissenschaftlichen Daten, verordnungsrechtlichen Normen (VO Nr. 2073/2005) usw. geschehen. Liegen solche Daten nicht vor, muss eine Haltbarkeitsstudie mithilfe von Labortests durchgeführt werden.

11. Frage

In dem Handbuch G-003 (Kapitel 3.6.6.4. Reifung (Fermentation)) und in dem ~~Modul Frischfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse des Handbuchs~~ Handbuch G-044 (Kapitel 2 Gute Hygienepraxis Merkblatt betreffend die Fleischerzeugnisse) wird auf den pH- und a_w -Wert als Kriterien zur Einstufung der Haltbarkeitsdauer von Fleischerzeugnissen verwiesen, wobei eine Tabelle beigefügt ist. Wie ist diese Tabelle zu interpretieren?

Antwort

Durch eine Kombination von Produktmerkmalen, einschließlich des pH-Werts und des a_w -Werts (Maß für den Säuregrad bzw. die Wasseraktivität des Erzeugnisses), können Fleischerzeugnisse aus mikrobiologischer Sicht stabil sein. Die Kombination von pH- und a_w -Wert hängt von dem Erzeugnis ab.

Im Allgemeinen gilt:

- Je niedriger der a_w -Wert, desto langsamer der Verderb des Erzeugnisses.
- Je niedriger der pH-Wert, desto langsamer der Verderb des Erzeugnisses.

Die für fermentierte Fleischerzeugnisse geltende Tabelle stellt somit nicht die „Norm“ dar, sondern enthält eher Richtwerte. Je nachdem, welche anderen Merkmale das Erzeugnis aufweist, kann es jedoch auch mit einem pH-Wert von $\leq 5,2$ und einem a_w -Wert von $\leq 0,95$ oder sogar mit einem pH-Wert von $\geq 5,2$ oder einem a_w -Wert von $\geq 0,95$ aus mikrobiologischer Sicht stabil sein. Da die Kombination von pH- und a_w -Wert von aus mikrobiologischer Sicht stabilen Erzeugnissen häufig von dem jeweiligen Erzeugnis abhängig ist, kann kein allgemeingültiger Wert genannt werden. Oft wissen die Hersteller aus Erfahrung, welche ihrer Erzeugnisse aus mikrobiologischer Sicht stabil sind. ~~Gegebenenfalls können~~ Sie können sich in diesem Zusammenhang von wissenschaftlichen Sachverständigen von Universitäten, Recherchezentren oder Berufsvereinigungen unterstützen lassen.

12. Frage

Müssen alle tierischen Nebenprodukte (TNP), die von Metzgereien mit einer spezifischen Genehmigung zur Entfernung von spezifiziertem Risikomaterial (SRM) entsorgt werden, als Material der Kategorie 1 eingestuft werden? Müssen diese immer denaturiert werden?

Antwort

Verfügt der Anbieter über die Tätigkeit „Metzgerei (SRM)“, müssen alle anfallenden TNP als Material der Kategorie 1 eingestuft werden, selbst wenn die Tätigkeit nicht ausgeführt wird.

Bei Entfernung des SRM müssen alle TNP (wie Knochen, Fette und Abfälle), die in dem dafür vorgesehenen Behälter gelagert werden, mit einer 0,5%igen wässrigen Methylenblaulösung denaturiert werden. Diese Anforderung gilt jedoch nur, wenn SRM entfernt wurde. Mit anderen Worten: In Metzgereien, die zur Entfernung von SRM berechtigt sind, müssen nicht immer alle TNP denaturiert werden, aber sie müssen immer als Material der Kategorie 1 abtransportiert werden. (Dieser Punkt wird bei einer späteren Überarbeitung der Leitlinien G-003 präzisiert.)

C. Spezifische Fragen für Lebensmitteleinzelhandelsgeschäfte

→ Anwendungsbereich

1. Frage

Welches Handbuch gilt für Anbieter, die Fischereierzeugnisse (verarbeiten und) verkaufen?

Antwort

Die Leitlinien für die Einführung eines Eigenkontrollsystems im Lebensmitteleinzelhandel (G-007) sowie die Leitlinien zur Einführung eines Eigenkontrollsystems im Horeca-Sektor (G-023), die Leitlinien zur Eigenkontrolle in Fleischereien (G-003) und der Generische Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor decken die im Nachstehenden aufgeführten Tätigkeiten ab:

- Portionierung und Zerlegung von verarbeiteten Fischereierzeugnissen, die vorverpackt angeliefert werden,
- Entfernung der Eingeweide, Filetieren,
- Garen von Meerereszeugnissen (gelegentliche Tätigkeit),
- Umhüllung von „ganzen Fischen“ oder „Fischfilets“, die in loser Form eingehen und für den Selbstbedienungsverkauf verpackt werden.

Beschränkt sich die Verarbeitung nicht auf die oben genannten Tätigkeiten und bereitet der Anbieter beispielsweise auch Räucherlachssalat aus frischem Fisch zu oder trocknet, gart, räuchert usw. er Fischereierzeugnisse, reichen die Leitlinien G-007 nicht mehr aus und die Leitlinien G-023, G-003, G-044 oder das Eigenkontrollhandbuch für den Fischsektor (G-032) (guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson) müssen verwendet werden (lesen Sie sich den Abschnitt zum Anwendungsbereich der Handbücher durch).

2. Frage

Müssen für Tätigkeiten wie die Zubereitung von Lasagne die Leitlinien für den Horeca-Sektor (G-023) verwendet werden oder kann man die Leitlinien für die Einführung eines Eigenkontrollsystems im Lebensmitteleinzelhandel (G-007) zurate ziehen?

Antwort

Diese Tätigkeit fällt unter die Verarbeitung und wird durch das zusätzliche Kapitel betreffend die Zubereitung von Erzeugnissen der Leitlinien für die Einführung eines Eigenkontrollsystems im Lebensmitteleinzelhandel (G-007) abgedeckt, sofern die Menge der zubereiteten Erzeugnisse begrenzt ist. Auch die Leitlinien für den Horeca-Sektor (G-023), die die Caterer-Tätigkeiten abdecken, oder die Leitlinien zur Eigenkontrolle in Fleischereien (G-003) oder der Generische Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor (G-044) umschließen diese Tätigkeit. Bei der Wahl des Handbuchs, das Anwendung findet, kommt es auf die anderen Tätigkeiten des Anbieters an.

→ Audit

1. Frage

Kann einem Anbieter, dessen Haupttätigkeit als „Lebensmittelverteilzentrum“ durch ein validiertes Eigenkontrollsystem abgedeckt ist, eine Verringerung seiner jährlichen Abgabe zugestanden werden, wenn er eine zusätzliche Tätigkeit in Form eines Zierpflanzengroßhandels oder eines Großhandels mit anderem Pflanzgut und Vermehrungsmaterial ausübt und diese Tätigkeit nicht durch sein Eigenkontrollsystem abgedeckt ist?

Antwort

Fall 1: Der Anbieter übt eine der folgenden Tätigkeiten aus:

PL47	Großhändler	AC97	Großhandel	PR112	Zierpflanzen, für die keine Pflanzenpasszulassung erforderlich ist	Registrierung	R
PL47	Großhändler	AC97	Großhandel	PR206	Anderes Pflanzgut und Vermehrungsmaterial, für das keine Pflanzenpasszulassung erforderlich ist	Registrierung	R

In diesem Fall fallen diese Tätigkeiten bereits unter den Anwendungsbereich der Leitlinien G-007. Im Rahmen eines Audits, das auf der Grundlage der Leitlinien G-007 durchgeführt wird, können und müssten sie demnach automatisch berücksichtigt werden.

Fall 2: Der Anbieter übt eine der folgenden Tätigkeiten aus:

PL47	Großhändler	AC97	Großhandel	PR113	Zierpflanzen, für die eine Pflanzenpasszulassung erforderlich ist	Zulassung	17.1
PL47	Großhändler	AC97	Großhandel	PR209	Anderes Pflanzgut und Vermehrungsmaterial, für das eine Pflanzenpasszulassung erforderlich ist	Zulassung	17.1

In diesem Fall fallen diese Tätigkeiten noch nicht unter den Anwendungsbereich der Leitlinien G-007. Damit die Ausübung dieser Tätigkeiten durch ein Verteilzentrum nicht zum Verlust der Reduktion führt, gelten die folgenden Prinzipien:

- **Abgabe 2015:** Der Großhandel mit in der obigen Tabelle genannten Erzeugnissen wird im Rahmen der Berechnung der Abgabe für das Jahr 2015 nicht berücksichtigt.
- **Abgabe 2016:** Diese Tätigkeiten können auf der Grundlage der in diesem FAQ-Dokument im Nachstehenden aufgeführten Bedingungen auditiert werden. Werden diese Tätigkeiten während des Audits einbezogen (und werden sie positiv bewertet), kann eine Reduktion gewährt werden.

- **Seit 2017 (seit der Veröffentlichung des Generischen Eigenkontroll-Leitfadens für den B2C-Sektor (G-044))** (dessen Anwendungsbereich diese Tätigkeiten umfasst): Ein Audit auf der Grundlage dieses Leitfadens (~~Modul~~ Merkblatt betreffend den Verkauf von Nicht-Lebensmitteln) ist erforderlich, damit eine verringerte Abgabe für das Folgejahr angerechnet werden kann.

Es besteht natürlich noch stets die Möglichkeit, dass die FASNK das Audit für diese Tätigkeiten vornimmt.

Spezifische Bedingungen (siehe Fall 2), die überprüft werden müssen:

Bis zum Ende des Jahres 2016 können OCIs, die für die Durchführung von Audits auf der Grundlage der Leitlinien G-007 zugelassen sind, die Validierung des Eigenkontrollsystems von Lebensmittelverteilzentren vornehmen, und zwar für die zusätzlichen Tätigkeiten (siehe die Tabelle für den Fall 2) nach einem günstigen Audit, im Rahmen dessen der Auditor die folgenden Punkte kontrolliert hat:

1. Die zusätzlichen Tätigkeiten sind bei der FASNK registriert.
2. Es gibt eine ausreichende Rückverfolgbarkeit: Registrierung der erhaltenen und gelieferten Erzeugnisse im Rahmen der zusätzlichen Tätigkeiten und die Verbindung zwischen den beiden Posten.
3. Mit dem von diesen Erzeugnissen ausgehenden Kontaminationsrisiko für Lebensmittel wird im Rahmen der Lagerung und des Verkaufs angemessen umgegangen.
4. Mit dem Risiko einer Kreuzkontamination zwischen diesen Erzeugnissen wird im Rahmen der Lagerung und des Verkaufs angemessen umgegangen.
5. Die Etikettierung dieser Erzeugnisse ist korrekt.
6. Das System zum Beschwerdemanagement der Niederlassung umfasst diese Erzeugnisse.
7. Das Verfahren zum Umgang mit nicht konformen Erzeugnissen in der Niederlassung schließt diese Erzeugnisse ein.
8. Es werden Korrekturhandlungen in Erwägung gezogen, wenn Regelwidrigkeiten im Zusammenhang mit diesen Erzeugnissen festgestellt werden.
9. Im Rahmen der Schulung des Personals wird auch auf den Umgang mit diesen Erzeugnissen eingegangen.
10. Das System zum Management der Meldungen schließt diese Erzeugnisse ein.

Das Ergebnis des Audits wird in der Datenbank der FASNK auf der Grundlage der Leitlinien „G-908“ (fiktives Handbuch) registriert.

OCIs, die für die Durchführung von Audits auf der Grundlage der Leitlinien G-007 zugelassen sind, dürfen auch Audits auf der Grundlage der Leitlinien „G-908“ vornehmen.

→ Management

1. Frage

Wie muss die Temperaturkontrolle erfolgen, wenn kein Personal anwesend ist, zum Beispiel bei Lieferungen in der Nacht oder am Wochenende?

Antwort

Im Fall von Lieferungen (in der Nacht), die zu einem Zeitpunkt eintreffen, an dem sich in dem Geschäft keine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen befinden, kann der Lieferant selbst die etwaigen Kontrollen und Aufzeichnungen vornehmen. Seine Verpflichtungen müssen in dem Vertrag festgehalten werden. Im Rahmen des Eigenkontrollsystems muss auch der Kontrolle seiner Tätigkeiten Rechnung getragen werden.

Jedoch ist es nicht verpflichtend, bei jeder Lieferung eine Eingangskontrolle durchzuführen (siehe weiter oben).

D. Spezifische Fragen für den Horeca-Sektor

→ Anwendungsbereich

1. Frage

Darf der Betreiber eines Horeca-Betriebs oder ein Caterer Gerichte und Sandwiches für andere Anbieter zubereiten? Ist diese Tätigkeit durch die Leitlinien zur Einführung eines Eigenkontrollsystems im Horeca-Sektor (G-023) abgedeckt?

Antwort

Ja, diese Tätigkeit ist zulässig.

Möglichkeit 1: Die Gerichte oder Sandwiches werden an ein Lebensmittelunternehmen geliefert, das die Lebensmittel im Rahmen seiner Tätigkeit in der Nahrungsmittelkette verwendet: Diese Tätigkeit wird im Übrigen durch das Eigenkontrollhandbuch für den Horeca-Sektor abgedeckt, wenn die Gerichte/Sandwiches an andere Horeca-Betriebe geliefert werden. ~~Werden sie hingegen an Großküchen oder Pflegeheime geliefert, gilt das Eigenkontrollhandbuch für den Sektor der Großküchen und Pflegeheime (G-025).~~ Beachten Sie jedoch, dass die Lieferung an andere Anbieter im B2C-Sektor Beschränkungen unterliegt.

Möglichkeit 2: Die Gerichte oder Sandwiches werden an ein Unternehmen geliefert, das die Lebensmittel für sein Personal oder seine Gäste kauft: Diese Tätigkeit wird im Übrigen durch das Eigenkontrollhandbuch für den Horeca-Sektor abgedeckt.

In beiden Fällen kann der Anbieter auch den Generischen Eigenkontroll-Leitfaden (G-044) (~~Praxishandbuch + Modul „Herstellung von belegten Brötchen~~) zurate ziehen, sofern er zum B2C-Sektor zählt.

→ Audit

2. Frage

Die Kontrollen betreffend das Rauchverbot im Horeca-Sektor fallen nicht länger in den Zuständigkeitsbereich der FASNK. Muss dies trotzdem im Rahmen des Audits eines Eigenkontrollsystems überprüft werden?

Antwort

Seit dem 01.01.2023 werden die Kontrollen betreffend das Rauchverbot in Speisesälen innerhalb des Horeca-Sektors von dem FÖD Volksgesundheit durchgeführt. Während der Audits von Eigenkontrollsystemen müssen die OCIs nicht mehr die Einhaltung dieses Verbots überprüfen.

Das Rauchverbot im Rahmen der persönlichen Hygiene (Rauchen im Produktionsbereich) muss nach wie vor überprüft werden.

→ Management**1. Frage**

Darf ein Restaurantbesitzer in seinem Restaurant Wild verwenden, das er selbst geschossen hat oder mit dem ihn Jäger beliefern?

Antwort

Ja ~~Nein~~, auf der Grundlage des K.E. vom 7. Januar 2014 darf ein Jäger seine Jagdbeute ~~nur~~ für den privaten häuslichen Gebrauch (d. h. für den eigenen Bedarf und den seiner Familie) ~~seinen privaten Bedarf~~ verwenden oder kleine Mengen davon an den Endverbraucher, an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen, das den Endverbraucher direkt beliefert (folglich auch sein eigenes Restaurant), ~~an Privatpersonen~~ oder ~~kleine Mengen davon~~ an zugelassene Betriebe ~~abgeben verkaufen~~.

Mit Ausnahme des privaten häuslichen Gebrauchs ~~Beim Eintreffen in dem zugelassenen Betrieb~~ muss dem Wild immer eine Erklärung beiliegen, die von einer ~~qualifizierten kundigen~~ Person erstellt wurde (in der Regel von dem Jäger selbst). Wildschweinkörper müssen zudem einer Trichinenuntersuchung unterzogen werden. Bei dem Wild ~~und~~ wird ~~nur~~ eine tierärztliche Untersuchung durchgeführt, wenn es an einen Wildverarbeitungsbetrieb geliefert wird. Ein Restaurantbesitzer ~~kann~~ ~~muss~~ von einem solchen ~~zugelassenen~~ Betrieb ~~uneingeschränkt~~ beliefert werden ~~oder selbst einen Zulassungsantrag stellen~~.

→ Gute Praxis**1. Frage**

Ist es dem Betreiber eines Horeca-Betriebs erlaubt, Schoko-/Marmeladen-/Sirup-/Honiggläser usw. wiederzuverwenden, wenn diese zum Verzehr auf den Tisch gestellt wurden (Selbstbedienung)?

Antwort

In Anlage 3 Kapitel 3 Nummer 1 des Königlichen Erlasses vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene ist Folgendes bestimmt: „Im Gaststättengewerbe dürfen **Lebensmittelabfälle von Tellern, Gläsern, Tassen oder Schüsseln**, die dem Verbraucher serviert worden sind, nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.“

Lebensmittelabfälle von Tellern sind auf dem Teller eines Verbrauchers befindliche Essensreste, die von einem Gericht stammen, das ihm serviert wurde, und die zurück in die Küche gebracht werden. Nun entsprechen Schoko- und Marmeladengläser usw. nicht gänzlich dieser Begriffsbestimmung, da sie nicht von Tellern (Trinkgläsern, Tassen oder Schüsseln) stammen. Die Gläser stehen neben den Tellern und bleiben auf dem Tisch stehen, auch wenn der Verbraucher aufsteht. Des Weiteren ist nicht einfach ersichtlich, ob der Verbraucher sich etwas von dem Inhalt in dem Glas genommen hat oder nicht. Problematisch ist somit

nicht das Lebensmittel (Schoko-/Marmeladen-/Sirup-/Honigglas usw.); das Kontaminationsrisiko geht von der Art und Weise aus, wie sich der Verbraucher von dem Lebensmittel nimmt.

Abschließend kann gesagt werden, dass auf dem Tisch stehende Schoko-/Marmeladen-/Sirup-/Honiggläser usw. (Selbstbedienung) nicht als Essensreste angesehen werden und demnach wiederverwendet werden können.

Wir empfehlen jedoch, dass bestimmte spezifische Regeln betreffend die gute Hygienepraxis umgesetzt werden, um diese Lebensmittel vor jeglicher Kontamination zu schützen:

1. Verschließen Sie jedes Glas gut nach Gebrauch. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel jedes Glases in einem guten Zustand ist.
2. Verwenden Sie für jedes Glas das dazugehörige Utensil.
3. Begrenzen Sie die Zeit, während derer sich die Kunden die Gläser nehmen können.
4. Achten Sie auf Auffälligkeiten (z. B.: beschädigter Rand des Glases, kaputter Deckel, schmutzige oder auf den Boden gefallene Utensilien usw.) und leiten Sie hierfür rasch die nötige Korrekturhandlung ein.
5. Informieren Sie die Kunden darüber, wie die Gläser am Tisch zu verwenden sind (Kartonkärtchen, Schildchen auf jedem Tisch).
6. Befüllen Sie ein Glas nicht mit dem Inhalt aus einem anderen Glas.
7. Halten Sie sich an die Aufbewahrungsbedingungen des Herstellers.

Jeder Betreiber eines Horeca-Betriebs hat im Rahmen seines eigenen Eigenkontrollsystems die Möglichkeit, andere Maßnahmen oder Mittel auszuarbeiten, die zum gleichen Ergebnis führen.

E. Spezifische Fragen für Großküchen und Pflegeheime

→ Management

1. Frage

Müssen in Großküchen Rückstellproben aufbewahrt werden?

Antwort

Eine solche Verpflichtung zur Aufbewahrung von Rückstellproben oder einer Probe von allen zubereiteten Gerichten, die den Verbrauchern serviert werden, besteht nur in Krankenhäusern in Flandern. Diese Verpflichtung betrifft nicht die einzelnen Zutaten. In anderen Großküchen wird die Aufbewahrung solcher Rückstellproben dringend empfohlen, aber es besteht keinerlei Verpflichtung.

F. Spezifische Fragen für Bäckereien und Konditoreien

→ Anwendungsbereich

1. Frage

Welches Handbuch muss ein Anbieter verwenden, der Brot herstellt, aber keine Bäckerei besitzt, und seine gesamte Produktion über Automaten verkauft?

Antwort

In solch einem Fall muss das Handbuch der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026) oder der Generische Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor (G-044) verwendet werden.

2. Frage

Kann ein Anbieter aus dem Sektor der Bäckereien und Konditoreien, der Rohmilch verwendet, auf der Grundlage des Handbuchs der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026~~Version-2~~) auditiert werden?

Antwort

Ja, und der Generische Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor (G-044) kommt auch in Betracht.

3. Frage

Auf welches Handbuch kann ein Bäcker zurückgreifen, der auch Mehl herstellt?

Antwort

Die Bäckereitätigkeit fällt in den Anwendungsbereich des Handbuchs der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026) oder des Generischen Eigenkontroll-Leitfadens für den B2C-Sektor (G-044) und die Tätigkeit der Müllerei ist durch das Eigenkontrollhandbuch für die Müllerei (guide d'autocontrôle pour la meunerie; G-020) abgedeckt.

4. Frage

Welches Handbuch kann ein Bäcker verwenden, der bei der Zubereitung von salzigen Snacks auch Hackfleischhersteller ist?

Antwort

Die Bäckereitätigkeit fällt in den Anwendungsbereich des Handbuchs der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026) oder des Generischen Eigenkontroll-Leitfadens für den B2C-Sektor (G-044).

Bei einem Bäcker des B2C-Sektors fällt die Tätigkeit der Hackfleischherstellung unter die Leitlinien zur Eigenkontrolle in Fleischereien (G-003) oder den

Generischen Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor (G-044). Dieselbe Tätigkeit fällt bei einem Bäcker des B2B-Sektors unter das Allgemeine Eigenkontrollhandbuch für Schlachthöfe, Zerlegebetriebe und Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch auf Basis von als Haustiere gehaltenen Huftieren herstellen (guide d'autocontrôle générique pour les abattoirs, ateliers de découpe, établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques; G-018).

5. Frage

Welches Handbuch kann ein Bäcker verwenden, der Hackfleisch kauft und ihm Zutaten bei der Zubereitung von salzigen Snacks hinzufügt?

Antwort

Die Zugabe von Kräutern, Milch, Paniermehl usw. im Rahmen der Zubereitung von salzigen Snacks wie Wurstbrötchen ist eine Tätigkeit, die bei einem Bäcker des B2C-Sektors unter das Handbuch der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026) oder den Generischen Eigenkontroll-Leitfaden für den B2C-Sektor (G-044) fällt.

Dieselbe Tätigkeit fällt bei einem Bäcker des B2B-Sektors unter das Allgemeine Eigenkontrollhandbuch für Schlachthöfe, Zerlegebetriebe und Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch auf Basis von als Haustiere gehaltenen Huftieren herstellen (guide d'autocontrôle générique pour les abattoirs, ateliers de découpe, établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques; G-018). Bei diesem Bäcker gilt das Handbuch G-018 auch, wenn die Wurstbrötchen nicht vor Ort gebacken werden, sondern mit rohem Hackfleisch eingefroren werden.

HACCP

1. Frage

~~In dem Handbuch der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026 Version 2) sind verschiedene Korrekturhandlungen angegeben, für den Fall, dass die Temperatur eines tiefgefrorenen Erzeugnisses $> -15^{\circ}\text{C}$ beträgt (Teil III Seite 32/51, Seite 38/51 und Teil IV D Seite 7/28). Welche Korrekturhandlung muss angewandt werden?~~

Antwort

~~Liegt die Temperatur eines tiefgefrorenen Erzeugnisses zu hoch ($> -15^{\circ}\text{C}$), muss es binnen 48 Stunden verwendet oder verzehrt werden, es sei denn, dass andere Angaben auf der Verpackung/in den Spezifikationen gemacht werden. Während dieser 48 Stunden muss das Erzeugnis zumindest gekühlt werden ($< 7^{\circ}\text{C}$).~~

→ Gute Praxis

1. Frage

Binnen welchen Zeitraums muss die Temperatur einer Backware/Konditoreiware von 0 °C auf -18 °C herabgesenkt werden?

Antwort

Das Tiefgefrieren muss prinzipiell schnellstmöglich erfolgen. Beim Tiefgefrieren von Erzeugnissen muss die Temperatur von -18 °C ~~binnen 72 Stunden~~ erreicht werden. Des Weiteren ist es ~~bei warmen Lebensmitteln empfindlichen Erzeugnissen~~ unerlässlich, dass die Temperatur innerhalb von zwei Stunden von 60 °C auf 10 °C gesenkt wird. ~~(Gutachten 11-2011 des Wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK)~~

2. Frage

~~Auf Seite 30/51 des Teils III des Handbuchs der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026 Version 2) ist angeführt, dass tiefgefrorene Zwischenerzeugnisse drei Monate lang bei -18 °C aufbewahrt werden können, während tiefgefrorene Enderzeugnisse sechs Monate lang oder sogar ein Jahr lang aufbewahrt werden können. Ist eine Haltbarkeitsdauer von sechs Monaten für tiefgefrorene Zwischenerzeugnisse auch annehmbar?~~

Antwort

~~Ja, im Hinblick auf die Nahrungsmittelsicherheit kann eine Haltbarkeitsdauer von sechs Monaten bei -18 °C für tiefgefrorene Zwischenerzeugnisse akzeptiert werden, ohne dass dies durch Haltbarkeitstests belegt wird. In der nächsten Version des Handbuchs wird dies korrigiert.~~

3. Frage

~~Auf Seite 30/51 des Teils III des Handbuchs der Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien (G-026 Version 2) ist angeführt, dass handgemachtes Eis höchstens 2 Monate lang aufbewahrt werden kann, während auf Seite 28/32 des Teils IV-E darauf hingewiesen wird, dass die Aufbewahrung von Eis auf 6 Monate beschränkt werden muss. Welche Haltbarkeitsdauer muss eingehalten werden?~~

Antwort

~~Was die Nahrungsmittelsicherheit betrifft, kann eine Haltbarkeitsdauer von 6 Monaten bei -18 °C für (hausgemachtes) Eis akzeptiert werden. In der nächsten Version des Handbuchs wird dies korrigiert.~~

G. Spezifische Fragen für die Herstellung von Milcherzeugnissen auf dem Hof

→ Anwendungsbereich

1. Frage

Ist der Kauf von Milch innerhalb des Anwendungsbereichs der Leitlinien zur Eigenkontrolle für die Produktion und den Verkauf von Milcherzeugnissen auf dem Bauernhof (G-034) ohne Beschränkung erlaubt?

Antwort

Nein, der Milchankauf ist im Rahmen der Anwendung der Leitlinien G-034 begrenzt. Ein Produzent von Milcherzeugnissen auf dem Hof darf nicht mehr Milch (in Litern) kaufen als die **auf Jahresbasis** hergestellte Menge eigener Milch (in Litern). Dies ist auch in dem Rundschreiben über die Genehmigung und Zulassung für Produzenten von Milcherzeugnissen auf dem Hof und die Verwendung von Eigenkontrollhandbüchern angegeben, welches Sie auf der Website der FASNK finden.

→ HACCP

1. Frage

Müssen im Rahmen der obligatorischen Analysen für Enderzeugnisse unterschiedliche Analysen für Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und sonstige Käsesorten vorgenommen werden?

Antwort

Nein, da diese Erzeugnisse zu ein und derselben Produktfamilie gehören. Für die Durchführung der Analysen wird jedoch angeraten, dass innerhalb derselben Familie zwischen den verschiedenen Produktarten gewechselt wird und sie nacheinander an die Reihe kommen.

2. Frage

Müssen im Rahmen der obligatorischen Analysen für Enderzeugnisse mehrere Proben je Erzeugnis entnommen werden?

Antwort

In der Verordnung Nr. 2073/2005 ist ein Probenahmeplan vorgesehen, in dem n (Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe) gleich 5 ist (~~siehe auch Anhang 2 der Leitlinien G-034, in den dieser Plan aufgenommen ist~~). Im Rahmen der Validierung Ihres Eigenkontrollsystems wird ein Probenahmeschema akzeptiert, in dem mindestens 1 Probeneinheit analysiert wird (n = 1). Seien Sie sich dessen bewusst, dass durch das Schema in der Tabelle mehr Garantien geboten werden. Je höher die Anzahl der genommenen Probeneinheiten, desto höher ist die Wahrscheinlichkeit, dass eine Unregelmäßigkeit erkannt wird.

Denken Sie daran, dass Sie selbst für die Nahrungsmittelsicherheit der von Ihnen vermarkteten Erzeugnisse verantwortlich sind.

Bei Folgemaßnahmen in Bezug auf eine Unregelmäßigkeit oder der Validierung eines Prozesses müssen jedoch 5 Probeneinheiten entnommen werden.

H. Spezifische Fragen für Zentren für Kleinkindbetreuung