



Spezifische gesetzliche Genehmigungsbedingungen für Lebensmittel herstellende Niederlassungen: Metzgereien (SRM) – Genehmigung 2.1

1 Gesetzgebung

[Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014](#) über die Lebensmittelhygiene (K.E. H1)

2 Spezifische gesetzliche Bedingungen für Metzgereien (SRM) – Genehmigung 2.1

Tätigkeit: Metzgerei

Tätigkeitscode: [ACT 030](#)

Ort	PL9	Metzgerei
Tätigkeit	AC96	Nicht ambulanter Einzelhandel
Produkt	PR168	Fleisch

Tätigkeit: Metzgerei (SRM)

Tätigkeitscode: [ACT 029](#)

Ort	PL9	Metzgerei
Tätigkeit	AC80	Entnahme der Wirbelsäule im Rahmen der Schutzmaßnahmen gegen TSE
Produkt	PR126	Nicht spezifiziertes Produkt

Tätigkeit: Ambulante Metzgerei

Tätigkeitscode: [ACT 034](#)

Ort	PL9	Metzgerei
Tätigkeit	AC94	Ambulanter Einzelhandel
Produkt	PR168	Fleisch

Diese unternehmensspezifischen gesetzlichen Bedingungen kommen zu den allgemeinen gesetzlichen Bedingungen hinzu.

	Spezifische Bedingungen in Bezug auf die Ausrüstung	Quelle
1.	Lebensmittelunternehmer, die zu kühlende Lebensmittel in den Verkehr bringen, dürfen dies nur in einem mit einem Kühlsystem ausgestatteten Kühlraum tun, in dem die erforderlichen Temperaturen gewährleistet sind.	K.E. H1 Titel 2 Kapitel 4 Art. 20
2.	Der Kühlraum muss mit einem Thermometer mit 1 °C Genauigkeit ausgestattet sein. In Kühlräumen, in denen Lebensmittel im Hinblick auf ihren Verkauf oder ihre Lieferung an den Endverbraucher ausgelegt werden, muss die Temperatur für die Öffentlichkeit gut sichtbar sein.	K.E. H1 Titel 2 Kapitel 4 Art. 21
3.	In Anwendung von Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 37/2005 kann in Kühlräumen von weniger als 10 m³ , die in Einzelhandelsgeschäften oder -verkaufsstellen, die Endverbraucher beliefern, und in nicht zugelassenen Großhandlungen zur Lagerung tiefgefrorener Erzeugnisse verwendet werden, die Lufttemperatur im Kühlraum durch ein leicht sichtbares Thermometer gemessen werden.	K.E. H1 Titel 2 Kapitel 4 Art. 21/1