

INFOBLATT

Anforderungen an einen Fleischerei-filialenbetrieb oder einen Fleischereiverkaufsraum

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an einen Fleischereifilialenbetrieb/ Fleischereiverkaufsraum. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen.

Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1 Vorbereitungs- und Verkaufsraum

- 1.1 Die Grundfläche der Räume und Einrichtungen muss eine dem Zweck entsprechende Größe haben.
- 1.2 Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Sie sollten auch gleitsicher sein. Ggf. müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- 1.3 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4 Decken und Deckenstrukturen/ Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilen vermieden werden.
- 1.5 Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittierstellen sollte eine ausreichende Lüftungsanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden.
- 1.6 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster

Anforderungen an einen Fleischerei-filialenbetrieb oder einen Fleischereiverkaufsraum



und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.

- 1.7 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropfwasser aus Kühleinrichtungen muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem eingeleitet werden.
- 1.8 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Wasserschläuche, die zum Reinigen genutzt werden, müssen der Trinkwasserverordnung entsprechen. Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte sind in einem separaten Raum oder einem verschließbaren Schrank zu lagern.
- 1.9 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

2 Vorrats- und Kühlräume

- 2.1 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 2.2 Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein
- 2.3 Decken und Deckenstrukturen/ Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4 Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- 2.5 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.6 Es müssen ausreichende Kühlmöglichkeiten vorhanden sein (Fleisch/Wurstkühlraum). Während der Kühlung muss eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern. Kisten/ Wannen dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden. Das Kondenswasser der Kühlmaschine ist dem Abwassersystem direkt zuzuführen. Lebensmittel, von denen eine nachteilige Beeinflussung ausgehen könnte, wie z.B. Eier oder Salat, müssen getrennt oder in sauberen verschlossenen Umverpackungen aus Kunststoff oder vergleichbaren Behältnissen gelagert werden. Verpacktes Fleisch darf nicht zusammen mit unverpacktem Fleisch gelagert werden. Es sollten ausreichende Lagerbereiche für Bedarfsgegenstände, Gewürze, Verpackungsmaterial und Reinigungsmittel zu Verfügung stehen.

3 Thekenbereich

- 3.1 Im Theken- bzw. Ausgabebereich ist ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen erforderlich.
- 3.2 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuckschutz) ist zu gewährleisten, dazu wird eine Trennung von Fleisch, Geflügelfleisch, Wurstwaren und Feinkost in der Theke empfohlen.

Anforderungen an einen Fleischerei-filialenbetrieb oder einen Fleischereiverkaufsraum



4 Personaltoiletten

- 4.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 4.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

5 Nebenräume

- 5.1 Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.
- 5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 5.3 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen

6 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 6.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (z.B. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD/ Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 6.2 Folgende Temperaturkontrollen und ihre Dokumentation sind erforderlich:
 - Mindestens einmal täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
 - Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschnneiden).
 - Bei der Speisenausgabe sind Heißhaltetemperaturen (>65°C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreitung dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.
 - Die Kühltemperaturen bei Dressings, Soßen, Desserts, Salaten u.a. leichtverderblichen Lebensmitteln ist zu kontrollieren.
- 6.3 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 6.4 Die Kontrolle des Frittierfetts hat täglich durch eine sensorische Qualitätsprüfung (Geruch, Farbe) oder mit einem geeigneten Testsystem zu erfolgen. Der Zeitpunkt des Austausches ist zu dokumentieren.
- 6.5 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.
- 6.6 **Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:**
 - Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre

Anforderungen an einen Fleischerei-filialenbetrieb oder einen Fleischereiverkaufsraum



HOCHTAUNUSKREIS

- Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004 (1x jährlich) erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.

6.7 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

7 Sonstiges

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung/ Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Abhängig von der Größe des Betriebes und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktionsmenge (Zahl der Speisen)
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- Entsorgungsplan: Speisereste, Abfälle, Konfiskate (ggf. Vertrag mit Entsorgungsunternehmen)
- Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Ebenso kann es für die betrieblichen Abläufe wichtig sein, im Rahmen einer Risikoanalyse die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) zu ermitteln.

Hilfestellung dazu leistet die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien“ des Deutschen Fleischer-Verbands e.V. (www.fleischerhandwerk.de). Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

Die vorstehenden Angaben basieren auf:

- VO (EG) Nr. 178/2002
- VO (EG) Nr. 852/2004
- VO (EG) Nr. 2073/2005
- Tierische Lebensmittel Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Lebensmittelkennzeichnung-Verordnung (LMKV)
- Zulassungsstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)

in den derzeit gültigen Fassungen.

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen ist dem Informationsblatt „Kennzeichnung von Zusatzstoffen“ zu entnehmen. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/GemeinschaftlichesLebensmittelhygienerecht.html>