

Das neue Hygienerecht und seine bautechnischen Anforderungen

Seit 1. Januar 2006 ist das neue EU-Hygienerecht gültig. Bei der Planung und Beratung von Unternehmen müssen die daraus hervorgehenden Vorschriften beachtet und umgesetzt werden. Im Folgenden werden die einzelnen Verordnungen des EU-Hygienerechts sowie die daraus folgenden Anforderungen hinsichtlich bautechnischer Maßnahmen für die Betriebe aufgezeigt.

Grundlage des neuen EU-Hygienerechts sind die Verordnungen (EG) Nr. 852, (EG) Nr. 853 und (EG) Nr. 854 von 2004.

Die **EG-Verordnung Nr. 852/2004** ist eine generelle Basisregelung für alle Betriebe sämtlicher Bereiche der Lebensmittel (LM)-Kette einschließlich der Urproduktion:

- allgemeines Hygienegebot und Verpflichtung zur angemessenen Beachtung der in den Anhängen normierten generellen Vorschriften;
- Verpflichtung zu Eigenkontrollen nach HACCP-Grundsätzen (ausgenommen Urproduktion) einschließlich der Verpflichtung zur Dokumentation HACCP-bezogener Maßnahmen;
- allgemeine Melde- bzw. Registrierungspflicht für Betriebe; Zulassungspflichten von Betrieben, in denen eine erste Verarbeitung von LM tierischer Herkunft erfolgt;
- LM-Betriebe aus Drittländern haben die gleichen Anforderungen zu erfüllen;

- das Verfahren für die Erarbeitung und Prüfung branchenbezogener nationaler oder gemeinschaftlicher freiwilliger Leitlinien für eine gute Hygienepraxis;

- Anhänge mit allgemeinen Hygienevorschriften getrennt nach Primärproduktion und sonstigen Betriebsstätten;

- vom Anwendungsbereich der Verordnung ausgenommen sind die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch und die direkte Abgabe von kleinen Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.

Die **EG-Verordnung Nr. 853/2004** regelt die spezifischen Hygienevorschriften für das Schlachten, Zerlegen und Herstellen von Fleisch, Wurst und anderem.

- LM-Unternehmen, die in den Anwendungsbereich

der Verordnung fallen, sind zulassungspflichtig. Die Zulassung erfolgt produktunabhängig nach einem einheitlichen Verfahren. Die bisherige Zweiteilung zwischen registrierungspflichtigen Betrieben bestimmter Größenordnungen mit lokalem Markt und zulassungspflichtigen Betrieben im Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht entfällt zugunsten einer Flexibilisierung und risikoorientierten Bewertung bei der Zulassung;

- zugelassene Betriebe erhalten ein branchenunabhängiges Identitätskennzeichen. Zur Gewährleistung ihrer Rückverfolgbarkeit sind LM aus zulassungspflichtigen

Betrieben mit der Identifizierungsnummer des Betriebes zu kennzeichnen. Diese Kennzeichnung für Endprodukte ersetzt und vereinheitlicht die Praxis der Genussauglichkeitskennzeichnung (Health Marking). Eine Genussauglichkeitskennzeichnung gilt für Schlachttierkörper und rotes Frischfleisch;

- die Betriebszulassung und Identitätskennzeichnung bei Drittlandseinfuhren werden produktunabhängig zusammengefasst und neu geregelt.
- die Anhänge enthalten Hygienevorschriften.

Die **EG-Verordnung Nr. 854/2004** beschreibt besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Anforderungen an Gebäude und Produktionsbetriebe

- **Planungsmaxime:** Setzt sich auseinander mit Fragen hinsichtlich der Grundstücks-



Christian Falkenstein, Inhaber und Geschäftsführer: Falkenstein Projektmanagement erbringt alle Tätigkeiten von einer Master- und Generalplanung bis zur Übergabe des Projekts.

Die Projekte integrieren sowohl Fleisch- als auch Milchverarbeitung und werden jeweils aus einer Energiequelle versorgt.



Keine Schmutzansammlungen mehr an den Fensterrahmen, durch die richtige Konstruktion.

wahl, kreuzungsfreier Produktionsabläufe, Erweiterungspotenzialen, optimalen Raumgrößen, Ver- und Entsorgungskonzepten, der Medienversorgung, Hygieneerfordernissen und leichten Zugangsmöglichkeiten zu Maschinen.

- **Räumlichkeiten:** Arbeitsbereiche müssen groß genug für ein hygienisches Arbeiten und Reinigen der Anlagen sein. Hygienisch saubere sind von unsauberen Bereichen zu trennen. Um beim Warenfluss der Gefahr von Kreuzkontaminationen vorzubeugen ist ein linearer Prozessablauf empfehlenswert. Umkleieräume, Sanitäranlagen und die Verwaltung sollten durch eine Hygieneschleuse von der Produktion getrennt sein. Bei allen Sanitäranlagen muss eine angemessene Belüftung bereitgestellt werden. Es sind genügend Handwaschbecken einzuplanen. Umkleieräume sollten in zwei Bereiche aufgetrennt werden (Zivilkleidung/Arbeitskleidung). Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeitsräumen haben.
- **Abfall- und Müllentsorgung:** Klare bauliche Trennung (in geschlossenen Behältern, gekühlt). Der Raum sollte möglichst von außen zugänglich sein und es sollte auf kurze Wege für den Mülltransport geachtet werden.
- **Reinigungs-/ Desinfektionsmittel** sollten in einem separaten Raum gelagert werden.
- **Lüftung:** Es muss eine ausreichende und angemessene

Belüftung gewährleistet sein. Lüftungssystemen müssen zu Reinigungs- und Reparaturzwecken leicht zugänglich sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen von einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.

- **Fußböden** müssen wasserundurchlässig und abriebfest sein. Durch entsprechende Gefälle der Fußböden soll die Bildung von Wasserpfützen vermieden werden.
- **Wände** müssen fest und widerstandsfähig sein und eine glatte, wasserundurchlässige, leicht zu reinigende Oberfläche aufweisen.
- **Decken** müssen leicht zu reinigen sein, Ansammlungen von Schmutz vermieden, Kondenswasser, Schimmelbefall und das Ablösen von Partikeln auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Bei abgehängten Decken ist darauf zu achten, dass genügend Raum für Reinigungs-, Wartungs- und Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen eingeplant wird.
- **Fenster** müssen, wenn sie nach außen zu öffnen sind, mit Insektengittern versehen werden, die zur Reinigung leicht entfernt werden können.
- **Türen** müssen aus einem beständigem, glattem, wasserundurchlässigem und leicht zu reinigendem Material bestehen.
- **Abwasser** darf nur in einem geschlossenen, einwandfreien Abwasserabflusssystem in die Kanalisation abgeleitet werden; darf nicht von einem kontaminierten Bereich in oder zu einem reinen Bereich fließen.

- **Beleuchtung:** Es ist für eine ausreichende und angemessene Beleuchtung zu sorgen. Plastikblenden oder feinmaschige Metallschirme sollen bei Glasbruch vor Splintern schützen.

Bauliche Anforderungen laut VO Nr. 853/2004

Schlachthöfe müssen ausreichend große und leicht zu reinigende Ställe bieten. Es müssen Tränkanlagen und evtl. Anlagen zur Fütterung vorhanden sein. Die Stallungen müssen eine problemlose Schlachtieruntersuchung zulassen. Die Sicherheit von Lebensmitteln darf durch die Abwasserleitungen nicht gefährdet werden. Für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere müssen getrennte und abschließbare Stallungen/ Buchten mit separater Abwasserleitung vorhanden sein.

Um eine Kontamination des Fleisches zu vermeiden ist entweder eine räumliche oder zeitliche Trennung von Arbeitsgängen einzuplanen. Der Schlachthof muss über entsprechend angebrachte Installationen verfügen, so dass das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungsgegenständen in Berührung kommt. Wenn in derselben Schlachtanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben werden soll, muss eine angemessene Trennung eingeplant werden.

Es werden separate abschließbare Kühllager für vorläufig beschlagnahmtes und genussuntaugliches Fleisch benötigt. Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln müssen vorhanden sein. Eine

abschließbare Einrichtung für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere ist notwendig.

Zerlegungsbetriebe müssen über getrennte Räume zur Lagerung von verpackten und unverpackten Fleisch verfügen (Ausnahmen, wenn das Fleisch bei anderer Lagerung nicht kontaminiert wird). Handwascheinrichtungen für Personal, das mit unverpacktem Fleisch umgeht, müssen so ausgerichtet sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann. Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte sind einzuplanen. Es muss gewährleistet werden, dass beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten usw. mittels einer Raumtemperatur von 12°C oder eines alternativen Systems mit gleicher Wirkung die Nebenprodukte der Schlachtung bei 3°C und sonstiges Fleisch bei 7°C gehalten werden. Fleisch darf auch im warmen Zustand zerlegt und entbeint werden, wenn der Zerlegungsraum unmittelbar an den Schlachthof angeschlossen ist.




Kilimajaro Food Processing, Moshi/TZ



Sess-Food, Istanbul/TR