



Anlage

Richtungsweisende Angaben zu den strukturellen Erfordernissen sämtlicher Herstellungsbetriebe von Produkten tierischer Herkunft

HACCP	Die Verfahren müssen dem Betrieb angepasst sein.	Anmerkungen:
-------	--	--------------

Umkleideraum und WC

Anzahl	<p>Es muss zumindest ein Umkleideraum vorhanden sein. Dieser muss groß genug sein um dort die Schränke zur Aufbewahrung der Arbeitskleidung und -schuhe unter zu bringen. Für jeden Arbeiter muss ein eigener Schrank vorhanden sein. Der Raum muss so gelegen sein, dass sich das Personal vor dem Betreten der Arbeitsbereiche, umziehen kann.</p> <p>Nur für Familienbetriebe (max. 4 Beschäftigte) ist es möglich einen Bereich innerhalb des Verarbeitungsraumes als Umkleideraum einzurichten. In diesem Fall muss sich dieser Bereich nahe der Eingangstür des Personals befinden, damit Kleidung und Schuhe vor Erreichen des Arbeitsbereiches gewechselt werden können. Diese Lösung ist auch für die saisonale Milchverarbeitung auf Almen möglich.</p> <p>Gleich vor dem Eingang zum Arbeitsraum oder -bereich sollte folgendes vorhanden sein:</p>	Anmerkungen:
--------	--	--------------



	<ul style="list-style-type: none"> • ein geeignetes Waschbecken zum Waschen/Desinfizieren der Hände mit nicht von Hand bedienbaren Armaturen (mittels Pedal oder anderem System das die Bedienung von Hand oder Ellenbogen ausschließt), • ein geeignetes und einfaches System zum desinfizieren der Sohlen der Arbeitsschuhe. <p>Besondere Situationen (vorhandene, aber nicht zweckmäßige, und vom Personaleingang entfernt gelegene Umkleieräume) können mit geeigneten Maßnahmen zur Verhinderung einer möglichen Verunreinigung der Arbeitsbereiche gelöst werden (z.B. durch Verwenden von Einwegüberschuhen im Bereich zwischen Eingang und Umkleideraum).</p>	
Wände	Es sind keine spezifischen Anforderungen vorgesehen; es empfiehlt sich zumindest ein abwaschbarer Anstrich.	Anmerkungen:
Toiletten	Toiletten müssen immer vorhanden, und dürfen nicht direkt mit dem Arbeitsbereich verbunden sein. Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein (vorzugsweise mit gefliesten Böden und Wänden), und der Boden sollte über einen Abwassersiphon verfügen. Außerdem sollte auch eine Dusche für das Personal vorhanden sein.	Anmerkungen:
Waschbecken	An die Toiletten angrenzend muss ein Waschbecken zur Reinigung der Hände vorhanden sein, dessen Armaturen nicht mit den Händen oder Ellenbogen bedient werden können (Pedal oder anderes). Die sanitären Anlagen müssen über eine gute Belüftung verfügen (entweder durch natürliche oder durch	Anmerkungen:



	mechanische Belüftungsanlage).	
Aufbewahrung der Kleider	Es müssen Kleiderschränke vorhanden sein, die über zwei Fächer verfügen, damit Arbeits- und Alltagskleidung getrennt aufbewahrt werden können. Die Schränke müssen aus einem geeigneten, wasch- und desinfizierbaren Material sein, und das Schrankdach muss abgeschrägt sein, damit sich dort keinerlei Material ansammeln kann.	Anmerkungen:

Arbeitsbereiche

Größe der Räume	Die Räume in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder umgewandelt werden müssen so geplant und angeordnet sein, dass darin eine hygienisch einwandfreie Arbeitsweise möglich ist, und auch zwischen und während den Arbeitsschritten Verunreinigungen vermieden werden. Die Anordnung der Räume sollte wenn möglich einen Warenfluss erlauben, der eventuelle Kontaminationen zwischen Rohstoff, Halbfertigware und Endprodukt auf ein Mindestmaß reduziert. Außerdem muss die Größe der Räume in einem angemessenen Verhältnis zur täglichen Verarbeitungsmenge und zu den Beschäftigten stehen. In ein und demselben Raum dürfen auch verschiedene Lebensmittel verarbeitet werden, falls Maßnahmen definiert wurden, die eine Kreuzkontamination verhindern oder auf ein annehmbares Maß reduzieren (z.B. Verarbeitung von Fleischwaren und Käse zu	Anmerkungen:
-----------------	---	--------------



	verschiedenen Zeitpunkten oder an verschiedenen Tagen, wobei zwischen den beiden Verarbeitungen eine angemessene Reinigung und Desinfektion usw. erfolgen muss).	
Böden	<p>Die Böden müssen in gutem Zustand gehalten werden, leicht gereinigt und falls nötig, auch leicht desinfiziert werden können. Dies verlangt den Einsatz von resistentem, Wasser abweisendem, nicht toxischem und leicht zu reinigendem Material.</p> <p>Erforderlichenfalls muss der Fußboden ein ausreichendes Abfließen von Wasser über einen Abwassersiphon garantieren. (z.B. Schlachthöfe, Zerlegebetriebe, Käsereien, Fischverarbeitungsbetriebe). Das Abflusssystem sollte nach dem Prinzip "aus sauberem Bereich in „schmutzigen Bereich“ konzipiert sein (z. B. Schlachthöfe).</p> <p>Die Verwendung einer geeigneten Bodenreinigungsmaschine kann als Alternative hierzu erachtet werden, wenngleich der Einbau eines Abwassersiphons die bessere Lösung darstellt.</p>	Anmerkungen:
Wände	Die Wände müssen in gutem Zustand gehalten, leicht gereinigt und falls nötig, auch leicht desinfiziert werden können. Dies verlangt den Einsatz von resistentem, Wasser abweisendem, nicht toxischem und leicht zu reinigendem Material. Die Oberfläche muss bis zu einer der Verarbeitung angepassten Höhe glatt sein.	Anmerkungen:
Zimmerdecken	Die Zimmerdecken (sollten keine Zimmerdecken vorhanden sein, gilt dasselbe für die Innenseite des Dachgiebels) und die in der Höhe angebrachten	Anmerkungen:



	<p>Geräte, müssen so beschaffen und montiert sein, dass die Ansammlung von Schmutz und die Bildung von Kondenswasser und Schimmel, sowie das Herabfallen von Partikeln vermieden wird.</p> <p>Bevorzugt werden ebene Decken. Bei Holzdecken sollten diese abgedeckt oder zumindest durch eine geeignete Behandlung wasserundurchlässig und waschbar gemacht werden.</p> <p>Bei bereits existierenden strukturellen Defiziten (frei liegende Rohre, Balken usw.) können entsprechende Reinigungsmaßnahmen definiert werden, um die Ansammlung von Staub und Schmutz zu verhindern.</p>	
Türen	<p>Die Türen müssen leicht gereinigt und falls nötig, auch leicht desinfiziert werden können (glatte und Wasser abweisende Oberfläche).</p> <p>Nur in kleinen Verarbeitungsbetrieben ist die Verwendung von Holztüren zulässig. Hier muss das Holz einer Behandlung unterzogen werden, um es wasserundurchlässig und waschbar zu machen.</p>	Anmerkungen:
Belüftung	<p>Eine hinreichende mechanische oder natürliche Belüftung muss gewährleistet werden, wobei der mechanische Luftzug von einem „verunreinigten“ Bereich in einen „sauberen“ Bereich zu vermeiden ist. Filter und andere Teile der Belüftungssysteme, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, sollen leicht zugänglich sein.</p> <p>Falls nötig müssen in jenen Verarbeitungsbereichen, in denen Dampf oder Rauch entstehen, Abzugssysteme oder -hauben angebracht werden.</p>	Anmerkungen:



Beleuchtung	Für Lebensmittel bestimmte Räume müssen hinreichend durch natürliches oder künstliches Licht erhellt werden. Beleuchtungskörper sollen so angebracht werden, dass die Ansammlung von Staub so weit als möglich verhindert wird (sie sind außerdem einer regelmäßigen Reinigung zu unterziehen).	Anmerkungen:
Vorrichtungen zum Reinigen der Hände (Waschbecken) und der Produkte	<p>In den Verarbeitungsräumen müssen leicht zugängliche Waschbecken zur Reinigung der Hände installiert sein. Sie müssen mittels Pedal, oder auf eine andere Art und Weise bedienbar sein, welche die Bedienung von Hand oder Ellenbogen ausschließt. Die Zahl der Waschbecken muss im Verhältnis zur Anzahl der im jeweiligen Bereich tätigen Beschäftigten stehen (1 Waschbecken je 5-7 Beschäftigte), angemessen positioniert, mit einer fortlaufenden Nummer gekennzeichnet und im Lageplan des Betriebes vermerkt werden (wegen der innerhalb des Betriebes durchzuführenden Wasserproben). Sie müssen über fließend kaltes und warmes Wasser, Flüssigseife und Einweghandtücher verfügen.</p> <p>Falls erforderlich, sind geeignete Gerätschaft zum Waschen der Lebensmittel vorzusehen. Jede Spüle oder ähnliche Anlage zum Waschen der Lebensmittel muss über eine angemessene Versorgung mit warmen und/oder kaltem Trinkwasser verfügen, sauber gehalten und bei Notwendigkeit desinfiziert werden. Die Anlagen zum Waschen der Lebensmittel sollten wenn möglich von den Waschbecken zum Reinigen der Hände getrennt sein.</p>	



Ausstattung zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte	Es muss eine geeignete Ausstattung zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte und Räume vorgesehen werden. Diese Ausstattung muss mit hinreichend kaltem und warmem Wasser versorgt werden. Die Lagerung der sauberen Arbeitsgeräte und Behälter muss in einem geeigneten Raum oder Bereich erfolgen.	Anmerkungen:
Lokal oder Vorrichtung zum Aufbewahren von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, sowie Reinigungs- und Instandhaltungsgeräten	Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungs- und Instandhaltungsgeräte, dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird. Sie sollten zumindest in eigenen Schränken gelagert werden. Diese können sich auch im Arbeitsbereich, sollten sich aber vorzugsweise in anderen Räumen befinden. Die Schränke müssen entsprechend gekennzeichnet werden. Die technischen Datenblätter der Produkte, mit Gebrauchsanweisung und Sicherheitsblätter bezüglich der Vergiftungsgefahren und der Behandlungsmöglichkeiten betroffener Personen, müssen vorliegen.	Anmerkungen:
Arbeitsgeräte und Utensilien	Die Oberflächen in den Arbeitsbereichen, einschließlich jener der dort befindlichen Geräte (im Besonderen jene, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen), müssen in gutem Zustand gehalten werden, leicht zu reinigen und falls nötig leicht zu desinfizieren sein. Hierfür müssen sie aus glatten, waschbaren, korrosionsbeständigen und nicht toxischen Materialien bestehen.	Anmerkungen:



	Für besondere Milch- und Käseverarbeitungsbetriebe kann die Verwendung von hölzernen Arbeitsutensilien zugelassen werden, sofern diese einer regelmäßigen Reinigung und Desinfektion unterzogen werden.	
Bekämpfung unerwünschter Tiere (Entwesung)	Sämtliche Bereiche und Räume für Lebensmittel müssen sauber und in einem guten Zustand gehalten werden. Sie müssen regelmäßigen Instandhaltungsarbeiten unterzogen und vor Kontaminationen geschützt werden. Dies betrifft insbesondere die Bekämpfung von Schädlingen. An den Fenstern müssen Fliegengitter, und in den Eingangsbereichen müssen Systeme zur Kontrolle gegen Fluginsekten (z.B. Insektenlampe usw.) angebracht werden. Außerdem müssen Fallen gegen Nager und andere Schädlinge aufgestellt werden. Auch die Außenbereiche müssen sauber gehalten werden. Die Reinigung der Außenbereiche muss im Reinigungsverfahren enthalten sein. Die Außenbereiche sollten durch geeignete Umzäunungen begrenzt werden..	Anmerkungen:
Außenbereiche		Anmerkungen:
Auf-/Abladen der Ware	In allen Herstellungs-, Umwandlungs- und Verteilungsfasen müssen die Lebensmittel vor Verunreinigungen, die sie für den menschlichen Konsum ungeeignet oder gesundheitsschädigend machen, geschützt werden. In den Fahrzeugen/Behältern müssen die Lebensmittel so untergebracht und geschützt werden, dass das Risiko einer Kontamination auf ein Minimum reduziert wird.	Anmerkungen:



	<p>Der Auf- und Abladebereich der Waren muss so konzipiert sein, dass auch hier die Möglichkeit einer Kontamination auf ein Minimum reduziert wird.</p> <p>Damit die Ware vor Verunreinigungen von außen geschützt bleibt (Regen, Wind, Staub), sind Vorrichtungen die eine direkte Verbindung zwischen dem Frachtraum des Fahrzeuges und dem Versandraum des Betriebes ermöglichen vorzuziehen. Diese Anforderungen sind vor allem dann nötig, wenn ungeschützte Ware wie Fleisch auf- und abgeladen wird (Schlachthälften, Schlegel usw.).</p> <p>Als Alternative dazu können Auf- und Abladeverfahren definiert werden, die eine Kontaminationsgefahr hinreichend verhindern (geschlossene Behälter, Umhüllung der Produkte usw.).</p>	
Abwasserentsorgung	<p>Die Anlagen zur Abwasserentsorgung müssen dem Betrieb angepasst, und so geplant und verwirklicht sein, dass eine mögliche Kontaminationsgefahr verhindert wird. Sollten die Abwasserkanäle teilweise oder vollständig offen liegen, müssen sie so angelegt sein, dass das Abwasser nicht von einem verunreinigten Bereich in oder durch einen sauberen Bereich fließt. Dies gilt besonders für jene Bereiche, in denen Lebensmittel bearbeitet werden, die ein hohes Risiko für den Endverbraucher darstellen könnten (z.B. konsumfertige Nahrungsmittel, Nahrungsmittel für besondere Personengruppen).</p> <p>Der Anschluss an die externen Abwasserentsorgungsanlagen muss den Urbanistik-</p>	Anmerkungen:



	und Umweltbestimmungen entsprechen.	
Wasserversorgung	<p>Es muss eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser gewährleistet sein. Das Wasser muss innerhalb des Betriebes Untersuchungen (Eigenkontrolle) unterzogen werden, wobei die Häufigkeit der Analysen der Größe des Betriebes angemessen sein muss. (Mindestfrequenz: 1 Mal jährlich).</p> <p>Sämtliche Wasserversorgungspunkte innerhalb des Betriebes (Waschbecken, Wasserhähne des Reinigungssystems usw.), müssen gekennzeichnet sein und im Lageplan des Betriebes vermerkt werden (<i>siehe auch Vorrichtungen zum Reinigen der Hände und der Produkte</i>):</p> <p>Eis, welches mit Lebensmitteln in Kontakt kommt oder diese kontaminieren könnte, muss aus Trinkwasser gewonnen sein.</p> <p>Wird auch Wasser ohne bescheinigte Trinkwasserqualität verwendet (z. B. zur Brandbekämpfung, zur Erzeugung von Dampf, Kühlanlagen usw.), muss dieses durch separate und entsprechend gekennzeichnete Leitungen geführt werden. Diese Leitungen dürfen auf keinen Fall an die Trinkwasserleitungen angeschlossen sein.</p>	Anmerkungen:
Raum des Tierarztes	<p>Der Amtstierarzt muss zumindest über einen Schreibtisch und einen mit Schlüssel verschließbaren Schrank/Schublade verfügen.</p> <p>In Schlachthöfen ist ein eigenes oder zumindest ein</p>	Anmerkungen:



	Bereich in einem Büro empfehlenswert. Hier müssen dem Tierarzt ein Waschbecken (nicht händisch bedienbare Armaturen), ein Schreibtisch und ein mit Schlüssel verschließbarer Schrank zur Verfügung stehen.	
Reinigung und Desinfektion der Transportfahrzeuge für Lebensmittel	<p>Die für den Transport von Lebensmitteln verwendeten Fahrzeuge und/oder die hierfür verwendeten Behälter, müssen, um die Produkte vor möglichen Kontaminationsquellen zu schützen, sauber gehalten und regelmäßigen Instandhaltungsarbeiten unterzogen werden. Erforderlichenfalls müssen sie so geplant und beschaffen sein, dass eine angemessene Reinigung und Desinfektion möglich ist.</p> <p>Es empfiehlt sich ein zur Reinigung und Desinfektion der Frachträume ausgestatteter Bereich oder zumindest hierfür geeignete Gerätschaften.</p> <p>Als Alternative hierzu kann ein geeignetes Verfahren zur Reinigung der Fahrzeuge in einer nicht zum Betrieb gehörenden Anlage definiert werden.</p>	Anmerkungen:
Lager für Lebensmittelzusätze usw.	<p>Lebensmittelzusätze die nicht richtig gehandhabt werden, können eine Gefahr für den Konsumenten darstellen. Deshalb müssen sie so aufbewahrt werden, dass ihre unkontrollierte Verwendung ausgeschlossen wird.</p> <p>Es muss ein mit Schlüssel verschließbarer Raum oder Schrank zur Lagerung der Lebensmittelzusätze vorhanden sein.</p> <p>Die Behälter der Zusätze müssen klar gekennzeichnet sein.</p>	Anmerkungen:



Lager für Verpackungsmaterial	<p>Das Verpackungsmaterial muss so eingelagert werden, dass es nicht verunreinigt werden kann.</p> <p>Das Material, aus dem Umhüllung und Verpackung bestehen, darf nicht Ursprung von Verunreinigungen sein.</p> <p>Es muss ein Raum oder Schrank vorhanden sein in welchem das Verpackungsmaterial aufbewahrt wird.</p> <p>Auch Kartons zum Umhüllen müssen in geeigneten Räumen oder Bereichen aufbewahrt werden. Sie müssen entfernt von Bereichen mit ungeschützten Lebensmitteln liegen.</p> <p>Die Etiketten welche das Identifikationskennzeichen des Betriebes tragen müssen so aufbewahrt werden, dass eine unkorrekte Verwendung derselben ausgeschlossen ist. Es empfiehlt sich ein mit Schlüssel verschließbarer Schrank.</p>	
--------------------------------------	--	--

Lagerräume

Größe, Art und Anzahl	Die Betriebe zur Herstellung, Bearbeitung und Aufbereitung von umgewandelten Lebensmitteln müssen über geeignete Räume oder Bereiche verfügen, die groß genug sind, um die getrennte Einlagerung von Rohstoffen und umgewandelten Produkten zu ermöglichen.	Anmerkungen:
-----------------------	--	--------------



	Es empfiehlt sich getrennte Räume/Kühlräume für Rohstoffe und Fertigware zu verwenden. Alternativ dazu kann auch ein einziger Raum verwendet werden, falls die Lagerung der Produkte so organisiert wird, dass die Rohstoffe völlig von den Endprodukten getrennt sind.	
Kühlräume oder Räume wo die Temperatur ein CCP ist	Für spezifische Produktarten müssen entsprechende, temperaturgeregelte Strukturen (Kühlung) zu deren Verarbeitung und Lagerung bereitstehen. Die Kühlkapazität muss eine angemessene Temperatur der Lebensmittel garantieren. Zudem muss die Temperatur kontrolliert und aufgezeichnet werden können (falls CCP). Kühlzellen müssen mit einem System zur kontinuierlichen Aufzeichnung der Temperaturen ausgestattet sein. Für Räume welche selten verwendet werden, für Familienbetriebe und auf Almen ist es möglich die Temperatur mittels Thermometer (Minimum und Maximunanzeige) und laut der im HACCP-Plan vorgesehenen Häufigkeit aufzuzeichnen.	Anmerkungen:
Wände	Die Wände müssen leicht wasch- und desinfizierbar sein. Die Verkachelung sollte bis zu einer Höhe reichen, die der Art des Lagers angemessen ist. Anstelle von Kacheln können auch geeignete Panels verwendet werden.	Anmerkungen:
Böden und Abwasserentsorgung	Die Böden müssen leicht gereinigt und desinfiziert werden können. Falls erforderlich, muss die Oberfläche der Böden eine ausreichende Drainage gewährleisten und mit einem Siphonabfluss ausgestattet sein (Schlachthöfe, Zerlegebetriebe, Käsereien,	Anmerkungen:



	Fischverarbeitung, usw.). In den Kühlräumen für Tiefkühlware ist die Verwendung einer geeigneten Bodenreinigungsmaschine zulässig. Ein Siphon sollte aber dennoch vorhanden sein.	
Reiferaum	<p>Strukturelle Abweichungen sind gemäß „Verordnung (EG) der Europäischen Kommission Nr. 2074/2005“ und dem Abkommen laut Art. 8, Absatz 6 des Gesetzes vom 5 Juni 2003 Nr. 131 zwischen der Regierung, den Regionen und den Autonomen Provinzen Trient und Bozen in Bezug auf Abweichungen für traditionelle Produkte gemäß Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004, möglich.</p> <p>Das Gesuch um Abweichung muss vom Betroffenen gestellt und von Fall zu Fall bewertet werden. Es kann sich z.B. um Steinmauern, Kieselsteinböden oder ähnliches handeln.</p> <p>Es wird darauf hingewiesen, dass diese Abweichungen nur für traditionelle Produkte in Frage kommen.</p>	Anmerkungen:

Andere Räume

Gefrierraum/-anlage	<p>Falls die Lebensmittel bei Gefriertemperatur aufbewahrt werden müssen, ist es nötig sie nach der Hitzebehandlung oder (sollte keine Hitzebehandlung erfolgen), nach der letzten Bearbeitungsphase so schnell als möglich auf eine Temperatur herunterzukühlen, die keine Gesundheitsrisiken birgt.</p> <p>Für das Einfrieren ist es nötig über eine entsprechende</p>	Anmerkungen:
---------------------	---	--------------



	Schnellgefrieranlage zu verfügen die, falls möglich, nicht zur Lagerung der Tiefkühlware benutzt wird.	
Auftauraum/-anlage	<p>Das Auftauen von Lebensmitteln hat so zu erfolgen, dass das Wachstum von pathogenen Mikroorganismen oder die Toxinbildung auf ein Minimum reduziert werden. Während des Auftauens müssen die Lebensmittel auf Temperaturen gehalten werden, die keine Gesundheitsrisiken verursachen. Falls die Auftauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellen kann, muss sie angemessen entsorgt werden.</p> <p>Zum Auftauen muss ein entsprechend ausgestatteter Raum oder Bereich vorhanden sein, der ein Auftauen unter hygienischen Bedingungen und eine angemessene Entsorgung der Auftauflüssigkeit erlaubt.</p>	Anmerkungen:
Raum/Anlage für Nebenprodukte/ Abfälle	<p>Speiseabfälle, nicht essbare Nebenprodukte und andere Abfälle, müssen schnellstmöglich aus den Räumen in denen sich Lebensmittel befinden fortgeschafft werden. Sie dürfen sich keinesfalls dort anhäufen.</p> <p>Speiseabfälle, nicht essbare Nebenprodukte und andere Abfälle müssen in geschlossenen Behältern gelagert werden. Davon kann abgesehen werden, wenn die Lebensmittelunternehmer den zuständigen Behörden belegen können, dass die von ihnen verwendeten Behälter oder Entsorgungssysteme für diesen Zweck ebenso gut geeignet sind. Die Behälter müssen dem Zweck angemessen, in gutem hygienischen Zustand gehalten, leicht zu reinigen und, falls nötig, zu leicht zu desinfizieren sein.</p>	Anmerkungen:



	<p>Es müssen geeignete Maßnahmen für die Lagerung und Entsorgung von Speiseabfällen, nicht essbaren Nebenprodukten und anderen Abfällen vorgesehen sein. Wo nötig (Zerlegung, Verarbeitung von Fleisch, Fisch, usw.), müssen Kühllager für Abfälle/Nebenprodukte vorhanden sein. Diese müssen so gebaut und geführt werden, dass sie immer sauber gehalten und, wo nötig, vor Tieren und Schädlingen geschützt werden können.</p> <p>Bei geringen Mengen an Abfall kann als Alternative zum Kühllager die Lagerung der Abfälle/Nebenprodukte in einem hermetisch verschließbaren und klar gekennzeichneten Behälter durchgeführt werden. Dieser Behälter muss in einem abgeschiedenen Bereich eines zur Lagerung von umhüllten oder verpackten Produkten benutzten Kühlraums untergebracht werden.</p>	
--	--	--

Besondere Anforderungen an Schlachthöfe

Stallungen und Wartebuchten	<p>Schlachthöfe müssen entweder über angemessene und den geltenden Bestimmungen entsprechende Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, über entsprechende Wartebuchten zur Unterbringung der Schlachttiere verfügen. Diese Strukturen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen mit Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern der Tiere ausgestattet sein. Die Abwasserableitung darf die Sicherheit der Lebensmittel nicht gefährden.</p>	Anmerkungen:
-----------------------------	--	--------------



	<p>Es muss zumindest getrennte Bereiche für kranke, krankheitsverdächtige und zur Schlachtung ungeeignete Tiere geben.</p> <p>Die Stallungen müssen so groß sein, dass die Tiere artgerecht untergebracht sind. Sie müssen so angelegt sein, dass die Schlachtieruntersuchung und die Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen nicht behindert wird.</p>	
Abweichungen für Stallungen und Wartebuchten	<p>Sollten keine Stallungen oder Wartebuchten vorhanden sein, muss der Schlachthof zumindest über einen einigermaßen vor Unwettern geschützten Abladebereich, mit Anlagen zum Tränken der Tiere verfügen. Die Tiere dürfen in diesem Fall nur zur Schlachtieruntersuchung entladen werden, um dann zur Schlachtung geführt zu werden. Das Transportfahrzeug fungiert hier also als Stallung/Wartebucht.</p> <p>Das Fehlen von Stallungen oder Wartebuchten schränkt den Schlachtbetrieb hinsichtlich der Herkunft der Tiere ein. Diese Einschränkung wird von einem spezifischen Staat-Regionen-Abkommen geregelt.</p>	Anmerkungen:
Schlachtanlage	<p>Die Schlachtanlage sollte wenn möglich über einen getrennten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme verfügen, es sei denn die zuständige Behörde gestattet im Einzelfall in einem bestimmten Schlachthof die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge. Das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme in nicht getrennten Räumen, darf nur für eine geringe</p>	Anmerkungen:



Schlachttätigkeit (ungefähr 3-4 Tiere je Woche) und erst **nach Abschluss des gesamten Schlachtprozesses** gestattet werden. Auf jeden Fall muss ein geeigneter Behälter für die Aufbewahrung der zu reinigenden Mägen und Eingeweide vorhanden sein. Der Behälter muss mit einem Deckel versehen und leicht transportierbar sein, damit er im Eingangsbereich der Schlachttiere (schmutziger Bereich) untergebracht werden kann.

Die Schlachthanlage muss über Schlachtlinien verfügen, die so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachthanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

Die Schlachtung ist auch ohne Schlachtlinie möglich. In diesem Fall muss die Größe des Raumes im Verhältnis zur Zahl der geschlachteten Tiere stehen, und zumindest über folgende Arbeitsbereiche verfügen:

1) Arbeitsbereich für die Betäubung und Entblutung

Der Bereich zum Betäuben muss gleich hinter dem Eingang der Schlachttiere liegen und so ausgestattet sein, dass der Kopf des Tieres fixiert werden kann und



die Schlachtung in Sicherheit erfolgen kann (zumindest ein Ring und eine Schutzstange).

Das Entbluten muss am hochgehängten Tier oder zumindest mittels geeigneter Gerätschaft erfolgen die verhindern, dass die Schlachtkörper mit Böden oder Wänden in Berührung kommen.
Eine geeignete Vorrichtung zum Auffangen des Blutes muss vorhanden sein.

Zur Schlachtung von Schweinen muss ein geeignet eingerichteter, eventuell auch entfernbarer Bereich zum Brühen, Entborsten, Kratzen und Versengen der Tierkörper vorhanden sein.

2) Ein vom ersten Bereich genügend abgetrennter Bereich zum Ausnehmen, Enthäuten, weiterem Zurichten und Zerlegen des Schlachtkörpers in Schlachthälften

Die Zerteilung der Schlachtkörper in Schlachthälften sollte möglichst in anderen als den oben erwähnten Bereichen erfolgen.

Erfolgen die verschiedenen Arbeitsschritte am selben Platz, muss zwischen den verschiedenen Schritten eine angemessene Reinigung des Bodens erfolgen. Zudem muss die Schlachtung eines Tieres vollkommen abgeschlossen sein, ehe mit der Schlachtung eines



	weiteren Tieres begonnen wird. Bei Schlachtungen von Schafen und Ziegen können in Absprache mit dem Amtstierarzt andere Vorgangsweisen festgelegt werden. Eine mögliche Kreuzkontamination muss dennoch bestmöglich vermieden werden.	
Vorrichtungen zum Desinfizieren der Arbeitsgeräte	Es müssen ausreichend Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mind. 82°C vorhanden sein. Die Vorrichtungen müssen einen regelmäßigen Austausch des Wassers ermöglichen, mit einer Temperaturanzeige ausgestattet sein, und in der Nähe der Arbeitsplätze angebracht werden. Erfolgt die Schlachtung ohne Schlachtlinien, muss zumindest in folgenden Bereichen eine Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte vorhanden sein: <ul style="list-style-type: none"> • eine im Bereich der Entblutung und • eine im Bereich des Enthäutens, Ausschlachten und weiteren Zurichtens 	Anmerkungen:
Waschbecken zum Reinigen der Hände	In den Verarbeitungsräumen müssen leicht zugängliche Handwaschvorrichtungen vorhanden sein. Damit keine Kontamination weitergegeben werden kann, müssen sie mit Pedal, oder auf eine andere Art und Weise bedient werden können. Die Bedienung der Armaturen mit Hand oder Ellebogen ist nicht erlaubt.	Anmerkungen:
Bodenabflüsse	Die Siphons im Schlachtbereich müssen mit Gittern versehen sein, deren Maschenbreite 6 mm nicht überschreiten dürfen.	Anmerkungen:



	Solche Gitter müssen auch in jenen Arbeitsbereichen vorhanden sein, in welchen das Entfernen der Wirbelsäule oder das Entleeren und Bearbeiten der Mägen und Eingeweide erfolgen.	
Schlachtverfahren	Je nach strukturellen Eigenheiten der Anlage, muss der Schlachtverlauf schriftlich festgelegt werden. Dabei sind die Vorgaben der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004, jene der Bestimmungen über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung und die Bestimmungen über Nebenprodukte der Kategorien 1, 2 und 3 zu berücksichtigen. Die Verfahren zur Durchführung der Trichinenschau müssen vorhanden sein, es sei denn die Schlachtung von Schweinen und Equiden wird ausgeschlossen.	Anmerkungen:
Kühlzellen für beschlagnahmtes Fleisch	Es müssen abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch vorhanden sein. Hier sind beispielsweise durch bewegliche Wände oder Gitter abgegrenzte Bereiche im Inneren eines Kühlraumes ausreichend.	Anmerkungen:
Kühlzellen für genussuntaugliches Fleisch und Nebenprodukte	Zur die Lagerung von nicht für den menschlichen Konsum geeigneten Fleischteilen und von Produktionsabfällen, einschließlich der Nebenprodukte der Kategorien 1, 2 und 3, müssen mit Schlüssel verschließbare Kühlzellen verfügbar sein. Diese Zellen sollten einen direkten Ausgang haben, damit der Abtransport des darin gelagerten Materials erfolgen kann, ohne den Schlachtraum durchqueren zu müssen. Andernfalls muss ein entsprechendes Verfahren festgelegt werden, damit die Gefahr einer	Anmerkungen:



	Kreuzkontamination auf ein Minimum reduziert wird (z. B. Entleeren der Zellen nicht während der Schlachtung).	
Mistlager	Wird der Mist oder der Magen- Darminhalt im Schlachthof gelagert, muss hierfür ein eigener Bereich vorhanden sein. Die Mistlege muss vom Verladebereich des Frischfleisches entfernt, und möglichst abgedeckt sein. Gibt es keine Mistlege, muss schriftlich ein Verfahren zum sofortigen (max. 24 Stunden ab Schlachtung) Entfernen des Mistes und des Magen- Darminhaltes festgelegt werden. Für die zeitweilige Lagerung müssen Behälter mit Deckel bereitstehen.	Anmerkungen:
Geräte zum Reinigen/Desinfizieren der Tiertransportfahrzeuge	Der Schlachthof muss über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere verfügen. Schlachthöfe müssen jedoch nicht über solche Anlagen und Orte verfügen, wenn die zuständige Behörde dies genehmigt und es in der Nähe amtlich zugelassene Orte und Anlagen gibt.	Anmerkungen:
Rückverfolgbarkeit (PC, Drucker, u.s.w.)	Zur Verwaltung der geschlachteten Tiere und der Viehdatenbank muss der Schlachthof mit einem Minimum an informatischen Geräten ausgestattet sein (PC, Drucker, möglichst eine Telefonlinie und Modem).	Anmerkungen:



Besondere Anforderungen für Zerlegebetriebe, Betriebe zur Erzeugung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen, und Separatorenfleisch

<p>System zum Vermeiden einer Kontamination des Fleisches</p>	<p>1. Die Zerlegeräume müssen so konzipiert sein, dass eine Kontamination des Fleisches insbesondere dadurch vermieden wird, dass</p> <p>a) im Fall der Zerlegetätigkeit, die Arbeitsvorgänge ununterbrochen vorangehen oder</p> <p>b) bei fixem Arbeitsplatz (gesamte Verarbeitung erfolgt auf ein und denselben Tisch) eine Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist. In diesem Fall muss die Verarbeitung für jede einzelne Partie abgeschlossen werden, ehe mit der Verarbeitung einer neuen Partie begonnen wird (z.B.. Rind-, Schweine-, oder Geflügelfleisch müssen zu verschiedenen Zeitpunkten verarbeitet werden; Entfleischen eines Viertels mit anschließender Verpackung).</p> <p>Sind getrennte Bereiche für das Verpacken vorhanden, kann diese Tätigkeit auch nach dem Entfleischen sämtlicher an diesem Tag anfallenden Partien erfolgen.</p> <p>Insbesondere in Räumen in denen die Zerlegung von Fleisch erfolgt, und auch die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren durchgeführt wird, müssen die Zerlegung und die Verpackung des Fleisches</p>	<p>Anmerkungen:</p>
---	--	---------------------



	<p>zeitversetzt zu den anderen Tätigkeiten erfolgen. Soweit Betriebe für das Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.</p> <p>2. Zerlegebetriebe müssen über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.</p> <p>3. In den Zerlegeräumen müssen leicht zugängliche Handwaschvorrichtungen vorhanden sein. Damit keine Kontamination weitergegeben werden kann, müssen sie mit Pedal, oder auf eine andere Art und Weise bedient werden können. Die Bedienung der Armaturen mit Hand oder Ellebogen ist nicht erlaubt.</p> <p>4. Zerlegebetriebe müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen (z. B. Spülmaschine).</p>	
--	--	--

