

**Das neue Lebensmittelhygienerecht  
- Fazit nach zwei Jahren -**

**Eckpunkte des Hygienepaketes**

Detmold, den 05. Dezember 2007

**Dr. Detlef Horn**  
Leitender Geschäftsführer  
Tel.: +49 2151 849221  
E-Mail: [detlef.horn@cvua-rrw.nrw.de](mailto:detlef.horn@cvua-rrw.nrw.de)

**Agenda**

1. **Das neue Lebensmittelrecht**
2. **Regelungen (gemeinschaftlich / national / Wirtschaft)**
3. **Umgang mit „unbestimmten“ Begriffen**
4. **Leitlinien für eine gute Hygienepaxis**
5. **Separatorenfleisch**
6. **Mikrobiologische Normen**



## 1. Das neue Lebensmittelrecht

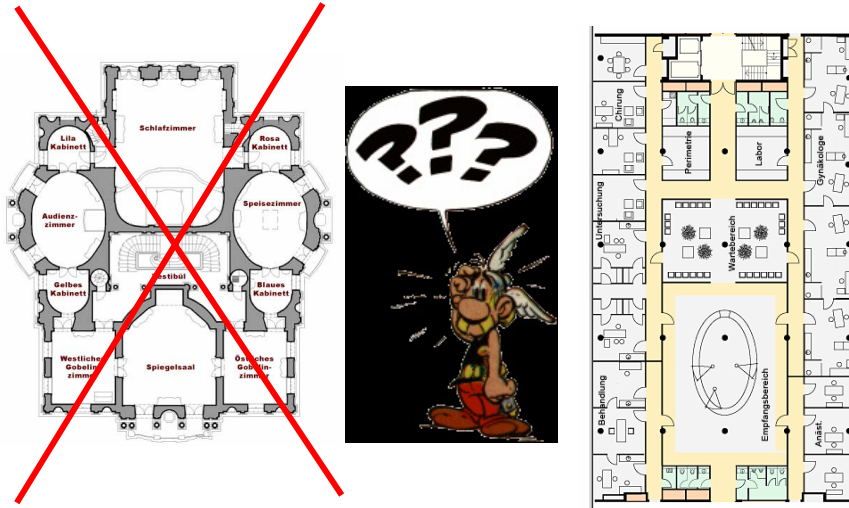


## 1. Das neue Lebensmittelrecht

### Bauelemente des neuen Lebensmittelrechtes:

- Hauptverantwortung für die LM-Sicherheit liegt beim LM-Unternehmer
- LM-Sicherheit muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion (Urproduktion), gewährleistet sein.
- Verordnungen statt Richtlinien
- horizontale Rechtssetzung
- Einbeziehung der Urproduktion
- Einbeziehung aller Wege des Inverkehrbringens von Lebensmitteln mit Ausnahme der häuslichen, privaten Produktion
- Formulierung des allgemeinen Zieles → Sichere Lebensmittel
- Ermessensspielräume statt umfassender Vorgaben
- Schaffung eines wissenschaftlichen Fundaments und effizienter Strukturen und Verfahren in Fragen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit

1. Das neue Lebensmittelrecht



2. Regelungen (gemeinschaftlich / national / Wirtschaft)

VO (EG) 178/2002 - Allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts

VO (EG) 852/2004 LM-Hygiene

VO (EG) 853/2004  
LM tierischen  
Ursprungs

LebensmittelhygieneVO

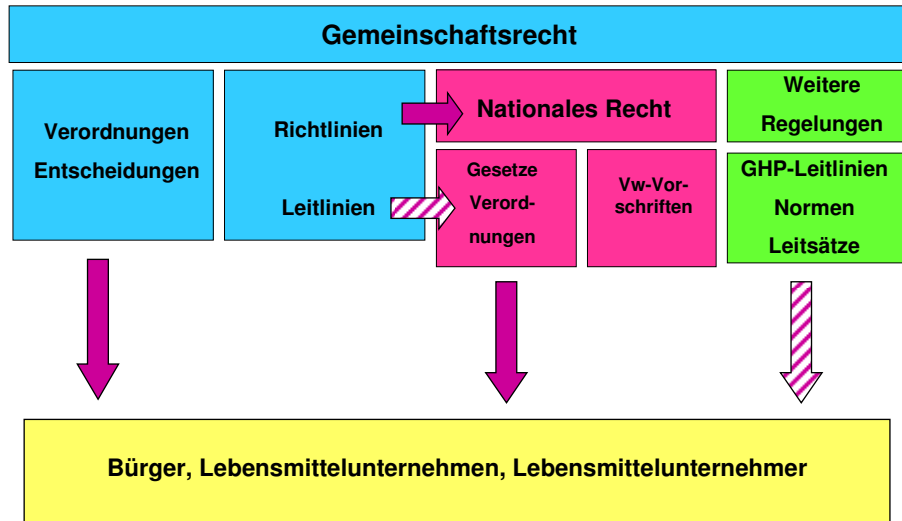
LebensmittelhygieneVO – Tier

Einzelhandel / tierische LM

kleine Mengen von Primärerzeugnissen

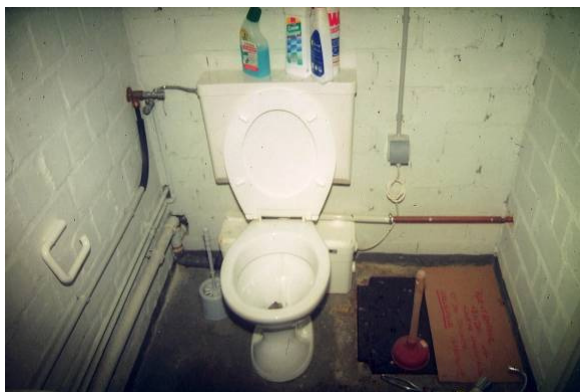
Häuslicher privater Verbrauch

2. Regelungen (gemeinschaftlich / national / Wirtschaft)



3. Umgang mit „unbestimmten“ Begriffen

**Frage: Müssen Handwaschbecken im Bereich der Toilette vorhanden sein?**



**VO (EG) 852/2004  
Anhang II Kapitel I Nr. 3  
und 4:**

Nr. 3: Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein.

Nr. 4: Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein.

### 3. Umgang mit „unbestimmten“ Begriffen

#### Was ist ein „geeigneter Standort“?

##### VO (EG) 852/2004 Artikel 2 Absatz 3:

Im Sinne der Anhänge dieser Verordnung bedeuten die Ausdrücke wie „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ und „ausreichend“ im Hinblick auf die Ziele dieser Verordnung erforderlich, geeignet, angemessen und ausreichend“.

##### VO (EG) 852/2004 Erwägungsgrund 7:

„Hauptziel der neuen (...) Hygienevorschriften ist es, hinsichtlich der Sicherheit von Lebensmitteln ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten“.

### 3. Umgang mit „unbestimmten“ Begriffen

#### Was ist ein „sicheres Lebensmittel“?

##### VO (EG) 178/2002 Artikel 14 Absatz 2:

Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie

- a) gesundheitsschädlich oder
- b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind

→ Fäkalkeime an den Händen führen zur unmittelbaren oder mittelbaren Kontamination der Lebensmittel, dadurch werden die Lebensmittel unsicher.

**Um das Ziel der VO (EG) 852/2004 zu erreichen, müssen in dem Bereich der Toiletten Handwaschbecken vorhanden sein !**

#### 4. Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

##### **VO (EG) 852/2004 Art. 7 und 8 Einzelstaatliche Leitlinien**

- Leitlinien der Lebensmittelwirtschaft der einzelnen Mitgliedstaaten oder Erarbeitung auf anderem Wege
- Beteiligung von Interessensverbänden z. B. zuständige Behörden u. Verbrauchervereinigungen
- Prüfung der Leitlinien durch Mitgliedstaaten
- Übermittlung an Kommission

#### 4. Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

##### **DIN-Normen und Gute Praxis-Leitfäden**

Freiwilligkeit

Hilfestellung / Unterstützung

- Interpretation unbestimmter Rechtsbegriffe
- bei der Erstellung von Gefahrenanalysen und Risikobewertungen
- Bei der Implementierung HACCP-gestützter Verfahren

Zielgruppen:

- Primärproduktion
- handwerklich strukturierte Unternehmen
- industriell strukturierte Betriebe, Großbetriebe

4. Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

**DIN-Normen**

- DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
- DIN 10514 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
- DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
- DIN 10519 Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen
- DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
- DIN 10524 Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben
- DIN 6650- 1, 4, 6, 7 Getränkeschankanlagen

4. Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

**Gute Praxis-Leitfäden**



#### 4. Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

##### Gute Praxis-Leitfäden - Kritikpunkte

- sind häufig nicht konkret genug
- Beruhen z. T. auf nicht mehr aktuellen gesetzlichen Regelungen
- Viel Papier mit wenig Inhalt
- Branchenspezifische Umsetzung der allgemeinen Regelungen erfolgt nicht immer

##### Aber auch

- Adressatengerechte Vermittlung der Grundlagen
- Rahmen und Tipps für HACCP (Fließdiagramme, Gefahrenanalysen, Checklisten)
- hilfreich für kleinere Betriebe
- Unterstützt den betriebs- und branchenspezifischen Umgang mit unbestimmten Begriffen

#### 5. Separatorenfleisch

##### Problematik:

- Knochenputz (manuell .....
- Weichseparatorenfleisch
- Hartseparatorenfleisch >>
  
- BSE Krise
- „Offizieller“ Separatorenfleischbann durch die Wirtschaft und Politik
  
- Definition VO (EG) 853/2004

## 5. Separatorenfleisch

### VO (EG) 853/2004 - Erwäggrd. 20

Die Definition von Separatorenfleisch sollte so allgemein gefasst sein, dass sie **alle Verfahren des mechanischen Ablösens** abdeckt. Die rasche technologische Entwicklung in diesem Bereich lässt eine flexible Definition angebracht erscheinen. Ausgehend von einer Risikobewertung für die aus den unterschiedlichen Verfahren resultierenden Erzeugnissen sollten sich jedoch die technischen Anforderungen für Separatorenfleisch voneinander unterscheiden.

## 5. Separatorenfleisch

### VO (EG) 853/2004 Anhang I

- 1.13. „Hackfleisch/Faschiertes“ entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält;
- 1.14. „Separatorenfleisch“ ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird;
- 1.15. „Fleischzubereitungen“ frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen;

## 5. Separatorenfleisch

### **Technische Daten:**

Bedienung: 1 Person

Lochdurchmesser: 1.3; 2; 3; 5; 8 mm  
andere Durchmesser auf Anfrage

Leistung: Die Leistungsangaben variieren stark in Abhängigkeit von der Größe der Lochtrommelbohrungen, der Art der Beschickung, dem Eingabeprodukt und seinem Vorzerkleinerungsgrad, der Eingabetemperatur, dem gewählten Andruck, usw. Die für den einzelnen Anwendungsfall geltenden Werte sind in jedem Fall zwischen dem Kunden und dem Lieferanten zu ermitteln.



## 5. Separatorenfleisch

### Separatorenfleisch I und II

#### **Separatorenfleisch I**

Separatorenfleisch, das nach Verfahren hergestellt wird, welche die Struktur der Knochen bei der Herstellung von Separatorenfleisch **nicht** ändern und dessen **Kalziumgehalt** den von Hackfleisch/ Faschiertem nicht signifikant übersteigt.

5. Separatorenfleisch



© Arbeitsgemeinschaft Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper, Deutscher Ring 100, 47798 Krefeld  
Internet: www.cvua-rw.nrw.de, E-Mail: poststelle@cvua-rw.nrw.de

Seite: 23

5. Separatorenfleisch



© Arbeitsgemeinschaft Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper, Deutscher Ring 100, 47798 Krefeld  
Internet: www.cvua-rw.nrw.de, E-Mail: poststelle@cvua-rw.nrw.de

Seite: 24

## 5. Separatorenfleisch



© Arbeitsgemeinschaft Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper, Deutscher Ring 100, 47798 Krefeld  
Internet: www.cvua-rw.nrw.de, E-Mail: poststelle@cvua-rw.nrw.de

Seite: 25

## 5. Separatorenfleisch

### Separatorenfleisch I

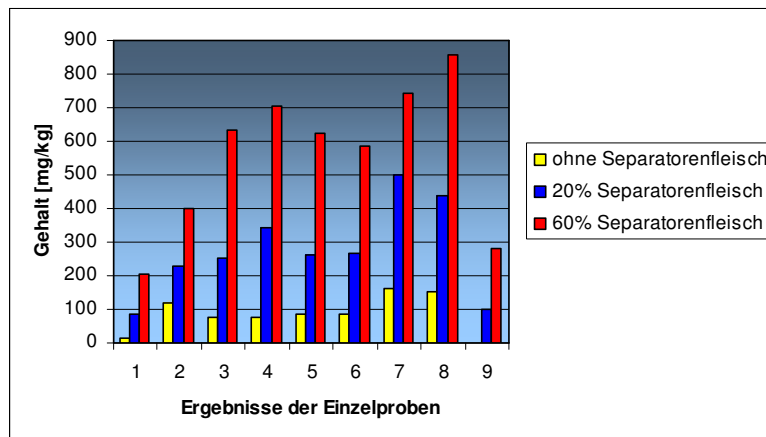
- Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch darf 0,1 % (= 100 mg/100 g oder 1 000 ppm) des frischen Erzeugnisses nicht überschreiten
- Gewinnung von Separatorenfleisch unmittelbar nach dem Entbeinen
- Lagerung / Beförderung nicht mehr als 2 °C oder –18 °C
- Lebensmittelsicherheitskriterien / Salmonellen

© Arbeitsgemeinschaft Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper, Deutscher Ring 100, 47798 Krefeld  
Internet: www.cvua-rw.nrw.de, E-Mail: poststelle@cvua-rw.nrw.de

Seite: 26

5. Separatorenfleisch

**Calcium-Grenzwert**



5. Separatorenfleisch

**Separatorenfleisch I**

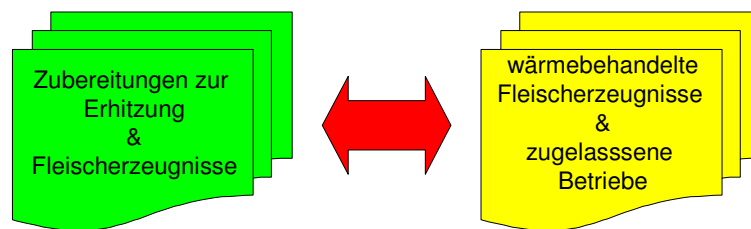
**Bei Einhaltung der Lebensmittelsicherheitskriterien**

- Verwendung zu Fleischzubereitungen, die vor dem Verzehr einer Hitzebehandlung unterzogen werden, sowie zu Fleischerzeugnissen
- ansonsten nur zur Herstellung hitzebehandelter Fleischerzeugnisse in zugelassenen Betrieben

## 5. Separatorenfleisch

Die Möglichkeiten der Verarbeitung des Separatorenfleisches ist abhängig von der

1. Technologie und den
2. Eigenkontrollmaßnahmen:



## 5. Separatorenfleisch

### Kennzeichnung

1. VO (EG) 853/2004 Anh. III / Abschn. V Kapitel IV  
Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch; Hinweis → diese Erzeugnisse sollten vor dem Verzehr gegart werden (LMHV-Tier § 16).
2. LMKV / Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse; Separatorenfleisch ist kein Fleisch i. Sinne der LMKV Anlage 1 (Die unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“ fallenden Erzeugnisse sind von der vorliegenden Definition ausgenommen.)

5. Separatorenfleisch

**Separatorenfleisch I und II**

**Umfassende Definition**

Muskelzellen zerstört:	ja / nein
Knochenanteile im Erzeugnis	ja / nein
Ca-Gehalt erhöht	ja / nein
Analytisch nachweisbar	ja / nein
Verarbeitung zu Fleischzubereitungen	ja / nein
Kennzeichnung bei Verarbeitung	ja
Fleisch im Sinne Anlage 1 LMKV	nein

5. Separatorenfleisch

Die Europäische Kommission kann im Rahmen ihrer derzeitigen rechtlichen Möglichkeiten Separatorenfleisch unabhängig vom Produktionsverfahren nur als Separatorenfleisch bezeichnen.

Im Auftrag



Dr. Kobelt

als Separatorenfleisch gelten.

Landwirtschaft und Verbraucherschutz vom 11.07.2006 (Az. 201-42402-56(N))

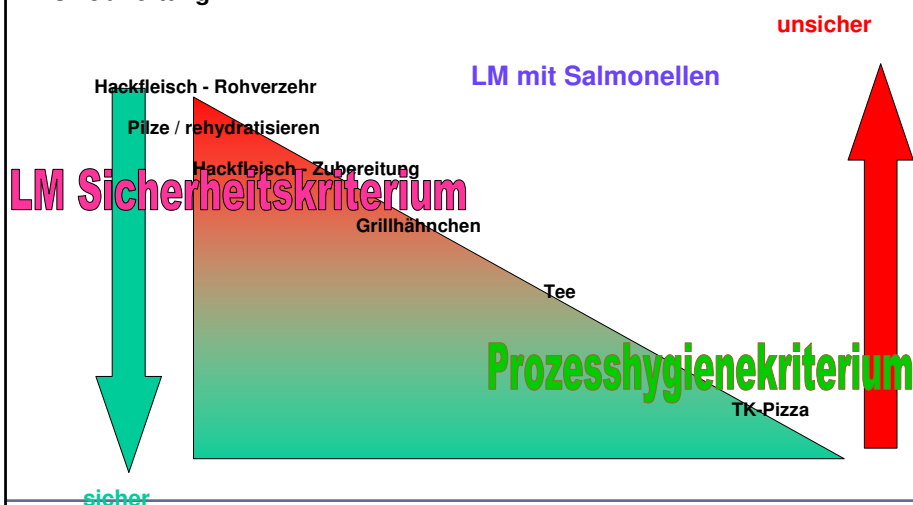
Mein Schreiben vom 21.09.2006, gl. Az.

6. Mikrobiologische Normen

- Mikrobiologische Gefahren sind eine Hauptquelle lebensmittelbedingter Krankheiten beim Menschen
- Lebensmittel sollten keine Mikroorganismen oder deren Toxine oder Metaboliten in Mengen enthalten, die ein für die menschliche Gesundheit unannehmbares Risiko darstellen
- harmonisierte Sicherheitskriterien für die Akzeptabilität von Lebensmitteln festgelegt
- sämtliche mikrobiologischen Beurteilungswerte wurden zusammengeführt, nach ausführlicher Diskussion im Vorfeld
- Nicht alle gesundheitsrelevanten Kriterien sind übernommen worden (methodische Probleme = Noroviren oder mangelnde Steuerbarkeit = VTEC)
- mikrobiologische Kriterien → Anhaltspunkt, dass Lebensmittel und deren Herstellungs-, Handhabungs- und Vertriebsverfahren akzeptabel sind
- Hohe Sensibilität in D hinsichtlich öffentlicher Rückrufe

6. Mikrobiologische Normen

Risikobewertung



## 6. Mikrobiologische Normen

### Zwei verschiedene Kriterien

**„Lebensmittelsicherheitskriterium“:** ein Kriterium, mit dem die Akzeptabilität eines Erzeugnisses oder einer Partie Lebensmittel festgelegt wird und das für im Handel befindliche Erzeugnisse gilt

**„Prozesshygienekriterium“:** ein Kriterium, das die akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses angibt. Ein solches Kriterium gilt nicht für im Handel befindliche Erzeugnisse. Mit ihm wird ein Richtwert für die Kontamination festgelegt, bei dessen Überschreitung Korrekturmaßnahmen erforderlich sind, damit die Prozesshygiene in Übereinstimmung mit dem Lebensmittelrecht erhalten wird

## 6. Mikrobiologische Normen

Lebensmittelunternehmer müssen die Rohstoffe und die Lebensmittel so behandeln, dass die

- Prozesshygienekriterien und
- Lebensmittelsicherheitskriterien (unter vorhersehbaren Bedingungen, während der gesamten Haltbarkeitsdauer ) befriedigende Ergebnisse liefern

**unbefriedigenden Ergebnissen führen immer zu Abhilfemaßnahmen**

### Prozesshygienekriterien

→ Herstellungsprozess

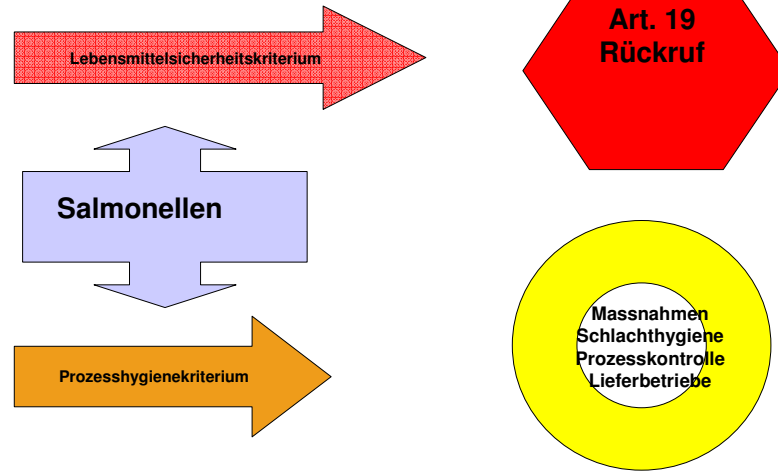
### Lebensmittelsicherheitskriterien

→ das Erzeugnis oder die Partie Lebensmittel ist gemäß Artikel 19 der VO 178/2002 vom Markt zu nehmen oder zurückzurufen

→ Die Verwendung zu anderen Zwecken ist möglich

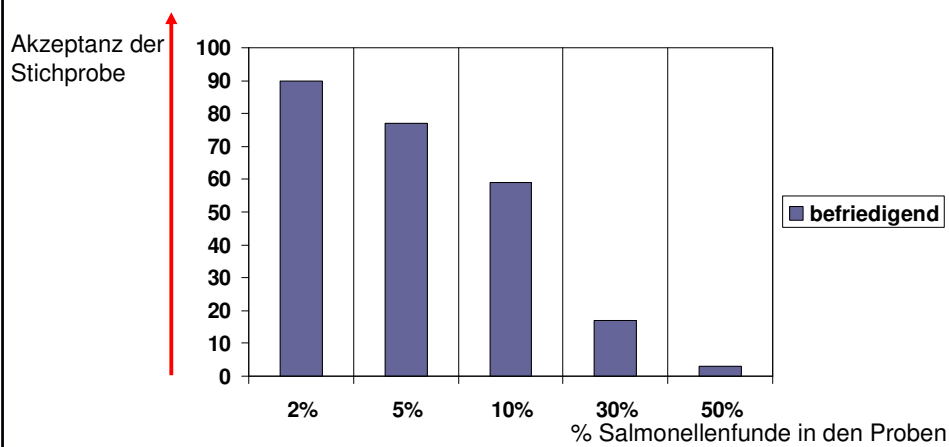
6. Mikrobiologische Normen

Maßnahmen sind abhängig vom Produkt



6. Mikrobiologische Normen

Problematik der Stichprobe



6. Mikrobiologische Normen

Unbefriedigende Ergebnisse und Wahrscheinlichkeiten



6. Mikrobiologische Normen

Hinweise für die amtliche Kontrolle



**GUIDANCE DOCUMENT**  
on official controls, under Regulation (EC) No 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs.

- 8. INTERPRETATION OF MICROBIOLOGICAL ANALYTICAL RESULTS
- 8.1. Relevant Community rules

*Microbiological criteria set down in Community legislation*  
*Annex I to Regulation (EC) No 2073/2005*  
sets down limits for specific microbes, their toxins and metabolites in specific food categories at specific points of the food chain.

*Absence of Community criteria*  
*Article 14 of Regulation (EC) No 178/2002*  
"1. Food shall not be placed on the market if it is unsafe.  
2. Food shall be deemed to be unsafe if it is considered to be:  
(a) injurious to health;  
(b) unfit for human consumption.  
3. In determining whether food is unsafe, regard shall be had:  
(a) to the normal conditions of use of the food by the consumer and at each stage of production, processing and distribution, and  
(b) to the information provided to the consumer, including information on the label, or other information generally available to the consumer concerning the avoidance of specific adverse health effects from a particular food or category of food."

**Vielen Danke für Ihre  
Aufmerksamkeit!**

**Ansprechpartner:**

**Dr. Detlef Horn**  
**Leitender Geschäftsführer**  
**Tel.: +49 2151 849221**  
**E-Mail: [detlef.horn@cvua-rrw.nrw.de](mailto:detlef.horn@cvua-rrw.nrw.de)**