

Das Herstellen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Hackfleisch oder unter Verwendung von Hackfleisch

Eine Reihe von EU-Verordnungen, nationalen Gesetzen, nationalen Verordnungen und Leitsätzen sind zu berücksichtigen um die rechtlichen Grundlagen für das Herstellen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Hackfleisch oder unter Verwendung von Hackfleisch zu finden.

Die **EG-Verordnung 178/2002** ist seit 1. Januar 2005 in Kraft. Diese allgemeine Lebensmittelverordnung ist ein Grundlagen- oder Rahmengesetz für den Schutz des Lebensmittels, der Lebensmittelkontrolle und das gesamte Lebensmittelrecht in der EU. Die Hauptziele sind die Verbraucherinteressen und den Schutz der Gesundheit rund um das Lebensmittel zu gewährleisten. Die Lebensmittelsicherheit fängt beim Bauernhof an und endet schließlich beim Verzehr durch den Menschen.

In der **EG-Verordnung 852/2004**, seit 1. Januar 2006 in Kraft, werden die hygienischen Grundlagen in allen EU-Staaten geregelt. Sie ist die **Hygienebasis-Verordnung** und ersetzt die außer Kraft getretene deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung. Die Mindesthygieneanforderungen dieser VO gelten für alle Lebensmittelunternehmen. Diese Unternehmen müssen Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze einführen und anwenden. Die Verantwortlichen für das HACCP-Konzept müssen angemessen geschult werden. Ebenso geschult werden müssen die Mitarbeiter, entsprechend ihrer Tätigkeit, in Fragen der Lebensmittelhygiene. Diese EG-VO gilt für registrierte Einzelhandelsgeschäfte, also auch für viele Fleischereibetriebe, die keine EU-Zulassung benötigen.

Eine weitere wichtige **EG-Verordnung** für den Fleischereibereich ist die **853/2004**, ebenfalls seit 1. Januar 2006 in Kraft. Sie ist die spezifische Hygienevorschrift für **Lebensmittel tierischen Ursprungs** und hat die Fleischhygiene-Verordnung und das Fleischhygienegesetz abgelöst. Sie ist als Ergänzung zu den Regelungen in 852/2004 zu sehen. In ihre Zuständigkeit fallen alle **EU zugelassenen Betriebe** oder **EU zugelassene Teilbereiche**, wie z. B. die Schlachtung ab 2009 in allen Handwerksbetrieben, der Großhandel, große Schlachthöfe, Zerlegebetriebe, Betriebe, die die Gastronomie beliefern, usw. Im Anhang I unter Begriffsbestimmungen beschreibt diese Verordnung Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse wie folgt:

Hackfleisch/Faschiertes =	entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält.
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.
Fleischerzeugnisse =	verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

Ein **nationales Gesetz** ist das **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)**. Es ist ein Grundlagengesetz und erfasst **Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe, Futtermittel, kosmetische Mittel** und **Bedarfsgegenstände**. Es hat das Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz abgelöst. In diesem werden z. B. geregelt: die Begriffsbestimmungen über das Herstellen, Behandeln, die Lebensmittelüberwachung mit der Probenentnahme usw. Das LFGB versteht unter

Herstellen =	Gewinnen (auch Auswählen), Herstellen, Zubereiten, Be- und Verarbeiten, Mischen, Schlachten und Erlegen von Tieren.
Behandeln =	Wiegen, Messen, Um- und Abfüllen, Stempeln, Bedrucken, Verpacken, Lagern, Aufbewahren, Befördern, Kühlen, Gefrieren, Tiefgefrieren, Auftauen.
Inverkehrbringen =	(nach EG-VO 178/2002) Bereithalten, Anbieten, jede Form der Weitergabe, ob entgeltlich oder unentgeltlich.

Nationale Verordnungen wie die **Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung**, wenn es um die Verarbeitung von Zusatzstoffen z. B. bei einer Fleischzubereitung geht, oder die **Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung**, wenn Hackfleisch oder Fleischzubereitungen in Fertigpackungen verkauft werden, sind

ebenso zu beachten wie die **Quidregelung** und die **Allergenkennzeichnung**, ebenfalls bei Produkten in Fertigpackungen.

Wie schon seit vielen Jahren müssen die **Leitsätze** bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen beachtet werden. Sie haben keine verbindliche Rechtsnorm, werden jedoch bei der Beurteilung von Erzeugnissen herangezogen und dienen den Sachverständigen zur Rechtsfindung. In den Leitsätzen werden neben den **Ausgangsmaterialien, Zutaten, eventuelle Besonderheiten**, vor allem die **Mindestanforderungen an BEFFE** für alle Hackfleischarten und Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch beschrieben.

EU-Verordnungen haben für den gesamten EU-Bereich Gültigkeit. In manchen Fällen werden von diesen auch nationale Durchführungsverordnungen erlassen. Seit 8. August 2007 ist die **Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts** in Kraft. In dieser wird unter anderem der **Umgang mit Hackfleisch und Fleischzubereitungen** auf nationaler Ebene geregelt.

Im Artikel 1 dieser **Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel** sind zwei Hauptziele verankert:

- Die Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen, die nicht in den EG-Verordnungen 852/2004 und 853/2004 vorgesehen sind
- Die Umsetzung und Durchführung von Rechtsvorgaben der EU auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene

Schulungen nach § 4

Bei den **Schulungen** bezieht sich diese Lebensmittelhygiene-Verordnung auf die EG-VO 852/2004. Hier fordert sie Fachkenntnisse für Personen, die über keine abgeschlossene Berufsausbildung verfügen und **sehr leicht verderbliche sowie leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen**.

Anforderungen an Fachkenntnissen in der Lebensmittelhygiene:

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des Lebensmittels
- Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
- Havarieplan, Krisenmanagement
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Reinigung und Desinfektion

Diese Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Hierzu ist anzumerken, dass die Berufsausbildung zum Fleischer oder zur Fleischerei-Fachverkäuferin diese Kenntnisse und Fertigkeiten beinhaltet und mit dem Berufsabschluss diese Erkenntnisse vorhanden sind. Es muss keine weitere Schulung erfolgen.

Im § 6 ist festgelegt, dass Betriebe, die höchstens ein Drittel der Produktionsmenge an Lebensmittel tierischen Ursprungs an Betriebe im Umkreis von nicht mehr als 100 km abgeben, benötigen keine EU-Zulassung und können als registrierte Einzelhandelsbetriebe weiterhin bestehen bleiben. Das betrifft die meisten Metzgereien im Hackfleischbereich. Diese müssen sich nach den nachfolgenden Vorgaben der **Anlage 5** richten.

Mit der Verordnung werden im Sinne der Subsidiarität (von lat. "subsidium" Hilfe, Reserve) Hygienevorschriften für bestimmte Formen des Inverkehrbringens von Lebensmitteln erlassen, die nicht unter den Geltungsbereich des neuen Gemeinschaftsrechts fallen (z. B. kleine Mengen von Primärerzeugnissen, kleine Mengen von Geflügel- und Wildfleisch)

Parallel dazu ist die **Verordnung (EG) Nr. 2073/2005** über mikrobiologische Kriterien in Lebensmitteln ab 1. Januar 2006 in Kraft getreten, die in Bezug auf die mikrobiologische Sicherheit der Nahrungsmittel die Grenzwerte zu pathogenen Mikroorganismen sowie Indikatoren bei Überschreitung dieses Grenzwertes enthält. Die neuen mikrobiologischen Kriterien gelten ebenfalls für importierte Lebensmittel.

Anlage 5
(zu § 7 Satz 1)

Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel

Kapitel II

Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Bei der Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung
 - 1.1 Hackfleisch und Fleischzubereitungen dürfen nur in Räumen hergestellt werden, die so ausgerüstet sind, dass die Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung nach Nummer 3 eingehalten werden können,
 - 1.2 über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch, Hackfleisch oder Fleischzubereitungen umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,
 - 1.3 über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
2. Anforderungen an Rohstoffe
 - 2.1 Für die Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das
 - 2.1.1 in zugelassenen Schlachthöfen oder, befristet bis zum 31. Dezember 2009, in Schlachtbetrieben, die vordem 1. Januar 2006 nach § 11 Abs. 3 Nr. 1 der Fleischhygiene-Verordnung oder nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung jeweils in der am 31. Dezember 2005 geltenden Fassung von der zuständigen Behörde registriert worden sind, gewonnen oder behandelt worden ist,
 - 2.1.2 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben, Betrieben des Einzelhandels oder, befristet bis zum 31. Dezember 2009, in Zerlegungsbetrieben, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11a Abs. 3 Nr. 2 der Fleischhygiene-Verordnung oder nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung jeweils in der am 31. Dezember 2005 geltenden Fassung von der zuständigen Behörde registriert worden sind, bearbeitet oder behandelt worden ist, oder
 - 2.1.3 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Abs. 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und des Artikels 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid oder im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen worden ist.
 - 2.2 Bei der Herstellung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:
 - 2.2.1 Hackfleisch darf unbeschadet der Nummer 2.2.2 nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fett hergestellt werden.
 - 2.2.2 Zur Herstellung von Hackfleisch dürfen nicht verwendet werden
 - 2.2.2.1 Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, ausgenommen solche, die aus ganzen Muskelstücken stammen,
 - 2.2.2.2 Separatorenfleisch,

- 2.2.2.3 Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält,
- 2.2.2.4 Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln,
- 2.2.2.5 der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur (Linea alba),
- 2.2.2.6 Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder
- 2.2.2.7 Knochenputz oder Muskulatur des Zwerchfells, sofern nicht die serösen Überzüge entfernt worden sind.
- 2.3 Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:
 - 2.3.1 Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch darf vorbehaltlich der Nummer 2.3.2 nur Hackfleisch verwendet werden, das den Anforderungen der Nummern 2.2.1 und 2.2.2 entspricht.
 - 2.3.2 Abweichend von Nummer 2.2.2 dürfen Fleischzubereitungen, die eindeutig dazu bestimmt sind, nur nach Hitzebehandlung verzehrt zu werden, auch aus oder unter Verwendung von Fleischabschnitten, die beim Zerlegen oder Zuschneiden von Fleisch anfallen, oder aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch, das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt V Kapitel III Nr. 3 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht, hergestellt werden.
- 3. Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung
 - 3.1 Zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen darf vorbehaltlich der Nummer 3.2 nur Fleisch verwendet werden, das zum Zeitpunkt der Herstellung im Falle von
 - 3.1.1 Fleisch von Geflügel eine Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,
 - 3.1.2 Nebenprodukten der Schlachtung eine Temperatur von nicht mehr als + 3 °C und
 - 3.1.3 sonstigem Fleisch eine Temperatur von nicht mehr als + 7 °C
 aufweist. Fleisch nach Satz 1 darf nur nach Bedarf nach und nach in den Herstellungsraum gebracht werden.
 - 3.2 Abweichend von Nummer 3.1 darf zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen auch gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet werden, sofern das Fleisch vor dem Einfrieren entbeint worden ist oder die zuständige Behörde das Entbeinen unmittelbar vor der Herstellung im Voraus gestattet hat.
 - 3.3 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, die nicht am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben werden, müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt werden und auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als
 - 3.3.1 + 2 °C im Falle von Hackfleisch und + 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt oder
 - 3.3.2 - 18 °C oder darunter gefroren werden. Die Temperaturen nach Satz 1 müssen auch bei der Lagerung oder Beförderung eingehalten werden.
 - 3.4 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nach Nummer 3.3.2 dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die ausschließlich zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, müssen nicht die Anforderungen dieses Kapitels erfüllen.