



Rechtliche Grundlagen:

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV) vom 8. August 2007 in derzeit gültiger Fassung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in derzeit gültiger Fassung

Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. 2. 2007, zuletzt geändert durch Art. 12 Lebensmittelhygienerecht- Durchführungs- VO vom 8. 8. 2007 (BGBl. I S. 1816)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007

Anforderungen an die Herstellung:

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

Hackfleisch darf nur in Räumen hergestellt werden, die so ausgerüstet sind, dass die Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung eingehalten werden können.

Die Räume müssen insbesondere über Handwascheinrichtungen, Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder einem alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

Für die Herstellung von Hackfleisch darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das in zugelassenen bzw. registrierten Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben und Betrieben des Einzelhandels gewonnen oder behandelt worden ist

Hackfleisch darf nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fett hergestellt werden

Zur Herstellung von Hackfleisch dürfen **nicht** verwendet werden:

- Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, ausgenommen solche, die aus ganzen Muskelstücken stammen,
- Separatorenfleisch,
- Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält,
- Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln,
- der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur (Linea alba),
- Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder
- Knochenputz oder Muskulatur des Zwerchfells, sofern nicht die serösen Überzüge entfernt worden sind

Zur Herstellung von Hackfleisch darf nur Fleisch verwendet werden, das zum Zeitpunkt der Herstellung im Falle von Fleisch von Geflügel eine Temperatur von nicht mehr als + 4 °C, und sonstigem Fleisch eine Temperatur von nicht mehr als + 7 °C aufweist. Hierfür sollte das Fleisch nur nach Bedarf in den Herstellungsraum gebracht werden.

Weiterhin kann zur Herstellung von Hackfleisch auch gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet werden, sofern das Fleisch vor dem Einfrieren entbeint worden ist.

Anforderungen an das Inverkehrbringen:

- Hackfleisch das am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben wird, kann bei +7 °C gelagert werden (z. B. Herstellung im Hauptbetrieb, Herstellung in der Filiale)
- Hackfleisch, das nicht am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben wird, muss unmittelbar nach der Herstellung für den Transport umhüllt oder verpackt werden und auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als **+ 2 °C gekühlt oder -18 °C oder darunter gefroren** werden.

Die Temperaturen müssen auch bei der Lagerung oder Beförderung eingehalten werden. (z. B.

Erstellt am: 15.04.2008	Geprüft am: 15.04.2008	Freigabe am: 22.09.2008	Geändert am:
durch: Stamer	durch: Raebel	durch: Hürtig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift



Herstellung im Hauptbetrieb -> Transport zur Filiale). Hackfleisch darf nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden. Hackfleisch, das ausschließlich zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt ist, muss diese Anforderungen nicht erfüllen.

Anforderung an die Kennzeichnung von Fertigpackungen:

- Verkehrsbezeichnung
- Name und Anschrift des Herstellers (Post-Zustelladresse!)
- Zutatenverzeichnis: Zutaten in absteigender Reihenfolge,
- Verbrauchsdatum: „verbrauchen bis“, verbunden mit dem Datum selbst oder einem Hinweis darauf, wo das Datum in der Etikettierung zu finden ist. Diesen Angaben ist eine Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen hinzuzufügen. Lebensmittel, welche mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sind, dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr in den Verkehr gebracht werden
- Füllmenge nach Gewicht
- Warnhinweis bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen: Hackfleisch, das aus oder unter Verwendung von Fleisch von Geflügel oder Einhufern hergestellt worden ist oder Fleischzubereitungen, die aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt worden sind, dürfen in Fertigpackungen nur mit Hinweis „Vor dem Verzehr durcherhitzen!“ in den Verkehr gebracht werden.

Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene:

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/ 2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen 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

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Rückfragen / Auskunft erteilt:
Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Fachdienst Lebensmittelüberwachung
Tel.-Nr. 03381/533271

Erstellt am: 15.04.2008	Geprüft am: 15.04.2008	Freigabe am: 22.09.2008	Geändert am:
durch: Stamer	durch: Raebel	durch: Hürtig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift