

Gute Hygienepraxis: Fleisch und Fleischerzeugnisse Teil 1: Schwein, Rind, Schaf und Ziege

Bei den produktspezifischen Hygieneanforderungen für die Direktvermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen ist zwischen Schwein, Rind, Schaf, Ziege und Wild einerseits (rotes Fleisch) und Geflügel andererseits (weißes Fleisch) zu unterscheiden.

Bei der Direktvermarktung von Fleisch- und Fleischerzeugnisse von Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen (VO 853/2004 Anhang III Abschn. I) sind die Bestimmungen zum **Tierschutz** beim Transport zu beachten (EU-Verordnung 1/2005). Die Tiere müssen gesund und transportfähig sein, sind in geeigneten Transportmitteln schonend zu transportieren und zu behandeln. Bei Transporten über 65 km sind Mindestvorgaben zum Platzangebot einzuhalten (siehe auch GQS-Bayern [Merkblatt T 11](#)).

Zur **Rückverfolgbarkeit** ist Schweinen beim Transport zum Schlachthof die Standarderklärung nach dem Muster der Anlage 7 [TierLMHV](#) beizugeben (siehe auch GQS-Bayern [Merkblatt T 16](#)). Die Übermittlung dieser „Informationen zur Lebensmittelkette“ kann auch in elektronischer Form erfolgen. Für Rinder, Schafe und Ziegen ist diese Vorschrift ab dem 01.01.2010 relevant.

Bei der **Schlachtung** müssen die Vorschriften des Tierschutzgesetzes und der Tierschutz-Schlachtverordnung beachtet werden. Schlachten darf danach nur, wer über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügt. Die Tiere sind vor dem Schlachten zu betäuben. Das muss schnell, wirksam und unter Vermeidung von Schmerzen und Leiden geschehen. Für die Betäubung sind vor allem elektrischer Strom, die Kohlendioxidbegasung und beim Rind der Bolzenschussapparat zugelassen. Sofort nach dem Betäuben muss der Entblutungsschnitt gesetzt werden. Je nach Umfang der Tätigkeit kann eine Sachkundebescheinigung erforderlich sein. Auskunft erteilt die Kreisverwaltungsbehörde.

Nach der Schlachtung wird die amtliche **Fleischuntersuchung** (amtliche Untersuchung besteht aus Schlachttier-Untersuchung (vorher) und Fleischuntersuchung (nachher)) durchgeführt. Schweine müssen nach der Schlachtung zusätzlich auf Trichinen untersucht werden. Rinder über 30 Monate müssen auf BSE getestet werden. Der amtliche Tierarzt versieht das Fleisch – sofern keine Beanstandungen vorliegen – mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen.

Zur **Gewinnung, Zubereitung** (Be- und Verarbeitung) und **Behandlung** (Zerlegung, Verpackung, Lagerung, Beförderung und jeder sonstige Umgang mit Fleisch) enthält die VO (EG) Nr. 853/2004 in Anhang III Abschnitt 1 konkrete Anforderungen an die Gewinnung, Zubereitung und Behandlung von Fleisch. Die einschlägigen Vorschriften über die Anforderungen an Räume, Einrichtungen, Ausstattungen, Arbeitsgeräte sowie die hygienischen Anforderungen an das Personal müssen von dem Direktvermarkter grundsätzlich ebenso eingehalten werden wie dies für Metzgereien oder andere Schlachtbetriebe gilt. Gleiches gilt für die Spezialvorschriften über das Schlachten, Zerlegen und Herstellen von Fleischerzeugnissen (z. B. Wurstwaren), das Lagern sowie Verpacken von Fleisch.

Für die **Herstellung und Behandlung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen** sind die Anforderungen der Anlage 5 Kap II und III der [TierLMHV](#) einzuhalten. Die Hackfleischverordnung (und damit auch das Verbot der Herstellung von Hackfleisch aus Geflügel- oder Wildfleisch) wurde aufgehoben.

Hackfleisch darf nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fettgewebe hergestellt werden. Folgendes darf nicht verwendet werden:

- Fleischabschnitte, die beim Zerlegen anfallen (Ausnahme: ganzer Muskel)
- Separatorenfleisch
- Fleisch mit Knochensplintern oder Hautresten
- Kopffleisch (Ausnahme: Kaumuskel)
- der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur
- Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder
- Knochenputz oder Muskulatur des Zwerchfells, sofern nicht die serösen Überzüge entfernt wurden.

Bezüglich der **Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit** ist seit 1. September 2000 eine besondere **Etikettierung** von **Fleisch und Fleischerzeugnissen von Rindern** verpflichtend. Es müssen neben der Ohrmarkennummer Angaben über die Geburt, Aufzucht und Schlachtung des Tieres gemacht werden. Auskünfte dazu erteilen die für das Veterinärwesen zuständigen Behörden

Zu beachten sind auch die besonderen Anforderungen beim Umgang mit Fleisch und Fleischerzeugnissen (siehe Anhang III der VO 853/2004)

Beim gewerbsmäßigen Inverkehrbringen von Schlachtkörpern sind außerdem verschiedene handelsklassenrechtliche Bestimmungen zu beachten.

Fleisch aus Notschlachtungen

Fleisch aus Notschlachtungen (wenn ein ansonsten gesundes Tier einen Unfall erlitten hat, der die Beförderung zum Schlachthof aus Gründen des Tierschutzes verhindert) darf nur für den menschlichen Verzehr verwendet werden (853/2004 Anh. III Kap VI), wenn

- ein Tierarzt die Schlachtieruntersuchung durchführt.
- das geschlachtete und entblutete Tier unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zum Schlachthof befördert wird,
- eine Erklärung des Tierhalters und des Tierarztes mit Informationen zur Identität des Tieres, verabreichtem Arzneimittel, Wartezeiten, das günstige Ergebnis der Schlachtieruntersuchung sowie Zeitpunkt, Datum und Grund der Notschlachtung beigefügt ist (§12 Abs. 1 und Anlage 8 Tier-LMHV.),
- das Fleisch mit einem speziellen Genustauglichkeitskennzeichen versehen ist, das nicht mit dem "ovalen Stempel" verwechselt werden kann. Solches Fleisch kann nur national vermarktet werden. Es darf nicht an zugelassene Betriebe zur Weiterverarbeitung abgegeben werden.

([Tier-LMHV](#) § 12 Abs. 2).

Fleisch von Rindern:

Die **Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001** enthält Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien. Danach muss bei der Schlachtung von Wiederkäuern spezifisches Risikomaterial entfernt, eingefärbt, getrennt gelagert und unschädlich beseitigt werden.

Als spezifisches Risikomaterial gilt bei Rindern aller Altersklassen der gesamte Darm und die Tonsillen. Bei Tieren über 12 Monate müssen Schädel mit Gehirn und Augen sowie das Rückenmark entfernt werden. Ab einem Alter von 24 Monaten ist bei Rindern auch die Wirbelsäule zu entfernen.

Schafe, Ziegen

Bei Schafen und Ziegen aller Altersklassen ist Milz und Ileum zu entfernen, bei Tieren über 12 Monaten sind Schädel einschließlich Gehirn, Augen und Tonsillen sowie das Rückenmark zu entfernen.