



Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

FAQ zu den Selbstkontrollleitfäden im B2C-Sektor

Gültig ab:

20.08.2019

Ausgestellt durch: GD Kontrollpolitik	Geprüft von:	Genehmigt von:
Liesbeth Van Nieuwenhove Jacques Inghelram Nathalie De Zutter Véronique De Bie	Direktor Transformation Distribution Katrien Beullens	Generaldirektor a.i. Jean-François Heymans
Unterzeichnet N. De Zutter Datum: 08.08.2019	Gezeichnet K. Beullens Datum: 09.08.2019	Gezeichnet J-F. Heymans Datum: 20.08.2019

Inhalt

I.	Zielsetzung und Anwendungsbereich	3
II.	Normative Verweise	4
III.	Begriffe, Definitionen, Abkürzungen und Empfänger.....	6
A.	Begriffe und Definitionen	6
B.	Abkürzungen.....	8
C.	Empfänger.....	8
IV.	Historischer Überblick	9
V.	Frage/Antwort	11
A.	Alle Bereiche – Allgemeiner Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich.....	11
→	Anwendungsbereich.....	11
→	Audit.....	12
→	Management.....	13
B.	Fragen zur Metzgerei	28
→	Anwendungsbereich.....	28
→	HACCP	28
→	Sinnvolle Praktiken	28
C.	Fragen bezüglich des Einzelhandels mit allgemeinen Lebensmitteln	37
→	Anwendungsbereich.....	37
→	Audit.....	38
→	Management.....	39
D.	Fragen bezüglich des Hotel- und Gaststättengewerbes.....	40
→	Anwendungsbereich.....	40
→	Management.....	40
→	Sinnvolle Praktiken	41
E.	Fragen zu Großküchen und Versorgungseinrichtungen.....	42
→	Management.....	42
F.	Fragen zu Brot- und Feinbäckerei.....	43
→	Anwendungsbereich.....	43
→	HACCP	43
→	Sinnvolle Praktiken	44
G.	Fragen zur Milchproduktion im landwirtschaftlichen Betrieb.....	45
→	Anwendungsbereich.....	45
→	HACCP	45
H.	Fragen bezüglich der Betreuung von Säuglingen und Kleinkindern	46

I. ZIELSETZUNG UND ANWENDUNGSBEREICH

Der Zweck dieses Dokuments besteht darin, häufig gestellte Fragen von Betreibern, Auditoren usw. über Leitfäden für die Selbstkontrolle, Audits und die Anwendung der Selbstkontrolle im B2C-Bereich zu beantworten, um eine harmonisierte Anwendung der Selbstkontrolle zu erreichen. Die Antworten gelten für den B2C-Bereich. Unternehmen, die nicht zu diesem Sektor gehören, sollten andere Dokumente konsultieren.

Die betroffenen Leitfäden sind:

- der Selbstkontrollleitfaden für Metzgereien (G-003);
- der Leitfaden für die Einführung eines Selbstkontrollsystems für den Einzelhandel mit allgemeinen Lebensmitteln (G-007);
- der Leitfaden für die Einführung eines Selbstkontrollsystems im Hotel- und Gaststättengewerbe (G-023),
- der Selbstkontrollleitfaden für den Bereich Großküchen und Versorgungseinrichtungen (G-025);
- der Selbstkontrollleitfaden für Brot- und Feinbäckerei (G-026);
- der Selbstkontrollleitfaden für Produktion und Verkauf von Milchprodukten im landwirtschaftlichen Betrieb (G-034);
- der Selbstkontrollleitfaden für die Lebensmittelsicherheit bei der Betreuung von Säuglingen und Kleinkindern (G-041)
- der allgemeine Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044).

Im ersten Kapitel werden allgemeine Fragen beantwortet. Fragen, die sich nur auf einen bestimmten Teilbereich beziehen (Metzgereien, Einzelhandel mit allgemeinen Lebensmitteln, Hotel- und Gaststättengewerbe, Großküchen und Versorgungseinrichtungen, Brot- und Feinbäckereien, Milchbetriebe oder Betreuung von Säuglingen und Kleinkindern), werden in separaten Kapiteln beantwortet.

Bei Bedarf wurden die Antworten innerhalb eines Kapitels in verschiedene Abschnitte unterteilt:

- Anwendungsbereich
- Audit
- Management
 - Räume
 - Produkte
 - Rückverfolgbarkeit
 - Ausrüstung
- HACCP
- Sinnvolle Praktiken

Bei Fragen zu spezifischen Themen wie Aktivitäten und Tätigkeitsblättern (PAP-Blätter), Selbstkontrolle, Genehmigungen/Zulassungen/Registrierungen, tierischen Nebenprodukten und ehemaligen Lebensmitteln, Tierfutter, Etikettierung, Rückverfolgbarkeit, Lockerungen und Kontaktmaterialien wird empfohlen, die bereits vorhandenen Dokumente zu konsultieren. Eine Übersicht dieser Themen und der Stellen, an denen die dazu gehörigen erläuternden Dokumente zu finden sind, sehen Sie in Tabelle 1.

Auf der Website sind auch Rundschreiben zu verschiedenen Themen (z.B. Rückverfolgbarkeit beim Versand von Lebensmitteln tierischer Herkunft, Kontrolle der Wasserqualität im Lebensmittelsektor usw.) auf der folgenden Seite verfügbar: www.favv.be > Fachleute > Lebensmittel > Rundschreiben zu Lebensmitteln.

Tabelle 1: Übersicht der erläuternden Dokumente zu spezifischen Themen

Betreff	Wo findet man Ratschläge? *
Aktivitäten und Aktivitätsblätter	Genehmigungen, Zulassungen und Registrierung > Aktivitäten Liste
Selbstkontrolle	Selbstkontrolle > FAQ
Kontaktmaterialien	Lebensmittel > Kontaktmaterialien
Tierische Nebenprodukte und ehemalige Lebensmittel	Tierische Produktion > tierische Produkte > Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte > Links und FAQ
Futtermittel	Tierische Produktion > Futtermittel
Genehmigungen/Zulassungen/Registrierungen	Genehmigungen, Zulassungen und Registrierung
Etikettierung	Lebensmittel > Etikettierung von Lebensmitteln
Rückverfolgbarkeit	Selbstkontrolle > Rückverfolgbarkeit
Lockerungen	Selbstkontrolle > Lockerungen für bestimmte Einrichtungen
*Diese Spalte enthält einen Hinweis auf den Standort auf der Website der FASNK: www.FASNK.be > Fachleute	

II. NORMATIVE VERWEISE

- Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates
- Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien
- Verordnung (EG) Nr. 2065/2001 der Kommission vom 22. Oktober 2001 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates hinsichtlich der Verbraucherinformation bei Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 275/2007 der Kommission vom 15. März 2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1825/2000 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Kennzeichnung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen
- Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier
- Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002
- Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission vom 19. September 2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission
- Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates
- Verordnung (EU) Nr. 68/2013 der Kommission vom 16. Januar 2013 zum Katalog der Einzelfuttermittel

- Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Fütterung von Tieren
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Königlicher Erlass vom 9. Februar 1990 über die Angabe der Partie, zu der ein Lebensmittel gehört
- Königlicher Erlass vom 11. Mai 1992 über Mineralien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über Selbstkontrolle, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette
- Königlicher Erlass vom 11. Juni 2004 über Speiseeis
- Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 mit den Durchführungsbestimmungen für die von der Föderalen Agentur für die Sicherheit der Lebensmittelkette erteilten Genehmigungen, Zulassungen und Vorregistrierungen
- Königlicher Erlass vom 26. April 2009 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Königlicher Erlass vom 28. Juni 2011 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln
- Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene
- Ministerialerlass vom 22. Januar 2004 über die Modalitäten für die Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette
- Ministerialerlass vom Freitag, 22. März 2013 zur Lockerung der Anwendungsmodalitäten der Selbstkontrolle und Rückverfolgbarkeit in bestimmten Einrichtungen der Nahrungsmittelkette

III. BEGRIFFE, DEFINITIONEN, ABKÜRZUNGEN UND EMPFÄNGER

A. Begriffe und Definitionen

- **Selbstkontrolle:** die Gesamtheit der Maßnahmen, die die Marktteilnehmer treffen, um sicherzustellen, dass die Erzeugnisse in allen Stadien der Erzeugung, Verarbeitung des Vertriebs, die ihrer Kontrolle unterliegen:
 - den Rechtsvorschriften zur Lebensmittelsicherheit entsprechen;
 - den gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Qualität ihrer Produkte entsprechen, für die die FASNK zuständig ist;
 - den Vorschriften bezüglich der Rückverfolgbarkeit und der Prüfung der tatsächlichen Einhaltung dieser Vorschriften sprechen.

- **FASNK:** Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- **Foodweb:** <http://foodweb.favv-afsca.be/Foodweb>
- **G-003:** Selbstkontrollleitfaden für Metzgereien
- **G-006:** Allgemeiner Selbstkontrollleitfaden für Geflügelschlachthöfe und –zerlegungsbetriebe und Einrichtungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch auf der Grundlage von Geflügelfleisch herstellen
- **G-007:** Leitfaden für die Einführung eines Selbstkontrollsystems für den Einzelhandel mit allgemeinen Lebensmitteln
- **G-018:** Allgemeiner Selbstkontrollleitfaden für Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe und Betriebe, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch auf der Grundlage von Fleisch von als landwirtschaftlichen Nutztieren gehaltenen Huftieren herstellen
- **G-019:** Leitfaden für die Entwicklung eines Selbstkontrollsystems bei der Herstellung von Lebensmitteln in den Bereichen: Fleischprodukte, Fertiggerichte, Salate, Naturdärme
- **G-020:** Selbstkontrollleitfaden für Mühlen
- **G-023:** Leitfaden für die Einführung eines Selbstkontrollsystems im Hotel- und Gaststättengewerbe
- **G-025:** Selbstkontrollleitfaden für den Bereich Großküchen und Versorgungseinrichtungen
- **G-026:** Selbstkontrollleitfaden für Brot- und Feinbäckerei
- **G-032:** Selbstkontrollleitfaden für den Fischsektor
- **G-034:** Selbstkontrollleitfaden für Produktion und Verkauf von Milchprodukten im landwirtschaftlichen Betrieb
- **G-041:** Selbstkontrollleitfaden für die Lebensmittelsicherheit bei der Betreuung von Säuglingen und Kleinkindern
- **G-044:** Allgemeiner Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich
- **Justierung:** Tätigkeit, mit der ein Messgerät in einen Funktionszustand gebracht wird, der der Verwendung entspricht. Im Rahmen der Validierung von Selbstkontrollsystemen kann die Anpassung durch eine Änderung des Messwertes ersetzt werden, um einen systematischen Fehler auszugleichen.
- **Verifizierung:** Bestätigung mit greifbarem Nachweis der Einhaltung der spezifischen Vorschriften

B. Abkürzungen

- **B2C:** *business to consumer* (Lieferung von Produkten direkt an den Verbraucher)
- **FASNK:** Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- **FIFO:** *first in – first out*
- **GHP:** gute Hygienepraktiken
- **GMP:** *good manufacturing practices*
- **HACCP:** *hazard analysis and critical control point system*
- **Heimtierfutter:** füttern für Haustiere (Hund, Katze...)
- **KE:** Königlicher Erlass
- **LKE:** Lokalen Kontrolleinheiten (LKE)
- **OCI:** Zertifizierungs- und Inspektionsstelle
- **PAP:** Ort - Aktivität – Produkt: Diese Kombination definiert die vom Bediener ausgeführte Aktivität anhand
 - des Ortes (z.B. PL92 Gaststätte)
 - der Art der Aktivitäten (z.B. AC66 Produktion und Vertrieb)
 - des Produkts (z.B. PR152 Mahlzeiten)
 Jede PAP hat eine spezifische Beschreibung. Die PAP wurden in die Aktivitätenliste der FASNK aufgenommen, die auf der Website der FASNK¹ zu finden ist.
- **VEN-Nummer:** Niederlassungseinheitsnummer: „Jede Niederlassungseinheit eines Unternehmens erhält eine eindeutige Nummer. *Diese Nummer unterscheidet sich von der Unternehmensnummer. Die Niederlassung Nummer besteht aus zehn Ziffern. Die erste Ziffer hat einen Wert von 2 bis 8.*“
- **VD:** Verbrauchsdatum
- **VO:** Verordnung

C. Empfänger

Jeder, der von der Selbstkontrolle im B2C-Bereich betroffen ist.

¹ <http://www.favv.be/erkenningen/activiteiten/>

IV. HISTORISCHER ÜBERBLICK

Identifizierung des Dokuments	Änderungen	Begründung	Anwendbar ab
PB 07 – FAQ – B2C – REV 0 – 2014	Erste Version des Dokuments	Zusammenfügung aller FAQ aus Leitfäden im Bereich B2C	03-02-2014
PB 07 – FAQ – B2C – REV 1 – 2014	Anpassung der normativen Verweise Neue Fragen	Veröffentlichung des KE zur Lebensmittelhygiene Neue Fragen	03-10-2014
PB 07 – FAQ – B2C – REV 2 – 2014	Erläuterung und Hinzufügung von Fragen	Erläuterung von Fragen Neue Fragen	28-07-2015
PB 07 – FAQ – B2C – REV 3 – 2014	Erläuterungen und Hinzufügung von Fragen	Vereinfachungen der Selbstkontrolle im B2C-Bereich Neue normative Verweise Zu erklärende Interpretationsunterschiede Fragen, die in die neue Version eines Leitfadens übernommen wurden	01-01-2016
PB 07 – FAQ – B2C – REV 4 – 2014	Erläuterungen und Hinzufügung von Fragen	Neue (normative) Verweise Zu erklärende Interpretationsunterschiede Fragen, die in G-044 übernommen wurden Textkorrekturen französische Version	14-02-2017
PB 07 – FAQ – B2C – REV 5 – 2014	Neue Frage Anpassungen von Unterschieden zwischen der französischen und der niederländischen Version	Neue Frage Textkorrekturen französische Version	30-08-2017
PB 07 – FAQ – B2C – REV 6 – 2014	Neue Frage	Neue Frage (Teil B, Frage 7)	02-03-2018

PB 07 – FAQ - B2C – REV 7 – 2014	Neue Frage	Neue Frage	20-06-2018
PB 07 – FAQ – B2C – REV 8 – 2014	Hinzufügung von Fragen	Neue Fragen (Teil B, Fragen 8 und 9)	22.10.2018
<u>PB 07 – FAQ – B2C – REV 9 – 2014</u>	<u>Hinzufügung von Fragen</u>	<u>Neue Fragen (Teil B, Fragen 10 und 11)</u>	<u>20.08.2019</u>

Wenn es sich nicht um die erste Version des Dokuments handelt, werden die Änderungen gegenüber der Vorgängerversion zur besseren Übersichtlichkeit rot markiert. Ergänzungen sind unterstrichen und die entfernten Teile durchgestrichen.

V. FRAGE/ANTWORT

A. Alle Bereiche – Allgemeiner Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich

→ Anwendungsbereich

1. Frage

Welchen Leitfaden muss ein Betreiber verwenden, dessen einzige Aktivität im Verkauf von Brot und Gebäck besteht, dass er nicht selbst herstellt (Verkauf im Geschäft oder am Automaten)?

Antwort

In einem solchen Fall muss der Selbstkontrollleitfaden für die Brot- und Feinbäckerei (G-026) oder der allgemeine Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044) verwendet werden.

2. Frage

Welcher Leitfaden muss von einem Geschäft verwendet werden, das „Bake off“ betreibt?

Antwort

Das Fertigbacken von Halbfabrikaten im Bereich Brot- und Konditoreiprodukte wird sowohl durch den Selbstkontrollleitfaden für die Brot- und Feinbäckerei (G-026), den Selbstkontrollleitfaden für den Einzelhandel mit allgemeinen Lebensmitteln (G-007), als auch durch den allgemeine Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044) abgedeckt. Einer dieser Leitfäden kann je nach den anderen Aktivitäten des Geschäfts verwendet werden.

3. Frage

Welcher Leitfaden gilt für die Herstellung und den Verkauf von Waffeln?

Antwort

Der Betreiber kann den allgemeinen Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044) verwenden. Wenn er sich jedoch für einen bestimmten Selbstkontrollleitfaden entscheidet, bestimmen die Aktivitäten des Betreibers, welcher Leitfaden anwendbar ist. Die folgende Tabelle bietet eine Übersicht:

Hauptaktivität	Zu verwendende Leitfaden
Bäcker (mit oder ohne Verzehr vor Ort)	G-026 ODER G-044
Gaststätte/Catering/ambulantes Hotel- und Gaststättengewerbe (LM<3 Monate)	G-023 ODER G-044
Andere	G-023 ODER G-026 ODER G-044

→ Audit**1. Frage**

Kann ein Einzelhandelsgeschäft für allgemeine Lebensmittel, eine Metzgerei, Lebensmittelhändler, ein Restaurant, eine Bäckerei usw. einen Smiley² erhalten?

Antwort

Wenn der Betreiber dies wünscht und die Validierung des Selbstkontrollsystems seiner Einrichtung alle seine Aktivitäten innerhalb des B2C-Bereichs deckt, kann ein Smiley von einer Zertifizierung- und Kontrollstelle bezogen werden, die das Selbstkontrollsystem der Einrichtung validiert hat. Audits, die von der FASNK durchgeführt werden, führen nie zum Erhalt eines Smileys.

2. Frage

Ist es in dem Fall, dass eine B2C-Einrichtung an eine zugelassene Einrichtung grenzt, möglich, dass beide Einrichtungen gleichzeitig einem Audit unterzogen werden?

Antwort

Ja, das ist möglich. Um den gesamten Umfang (der Aktivitäten) abzudecken, ist es notwendig, dass das Audit auf mehr als einem Leitfaden basiert.

So fallen beispielsweise anerkannte Fleischbetriebe nicht unter den Selbstkontrollleitfaden für Metzgereien (G-003) oder den allgemeinen Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044), sondern unter andere Leitfäden (den Selbstkontrollleitfaden für Geflügelschlachthöfe und -zerlegungsbetriebe (G-006), den Selbstkontrollleitfaden für Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe und Einrichtungen für die Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch für als landwirtschaftliche Nutztiere gehaltene Huftiere (G-018) und/oder den Selbstkontrollleitfaden für die Herstellung von Nahrungsmitteln (Fleischprodukte, Fertiggerichte, Salate, Naturdärme) (G-019)).

Wenn ein Betreiber nur das Selbstkontrollsystem seiner Metzgerei validieren lassen möchte, muss nur der Teil der Einrichtung, der sich auf diese Aktivität bezieht, auditiert werden und zwar auf der Grundlage des Selbstkontrollleitfadens für Metzgereien (G-003) oder des allgemeinen Selbstkontrollleitfadens für den B2C-Bereich (G-044). Wenn der Betreiber die Metzgerei und den anerkannten Teil validieren lassen möchte, muss natürlich die komplette Einrichtung auditiert werden, jeweils auf der Grundlage des darauf anwendbaren Leitfadens. Achtung: Zerlegungsbetriebe und Schlachthöfe dürfen nur von Amtstierärzten auditiert werden.

² siehe auch <http://www.FASNK.be/smiley/> für weitere Informationen über den Smiley.

→ Management**1. Frage**

Können der Leitfaden und andere Dokumente, etwa der Schädlingsbekämpfungsplan, der Reinigungs- und Desinfektionsplan usw. elektronisch gespeichert werden?

Antwort

Ja, aber die Dokumente müssen denjenigen, die sie benutzen müssen, zur Verfügung stehen (z.B. muss der Reinigungs- und Desinfektionsplan für diejenigen, die für die Reinigung und Desinfektion sorgen, verfügbar sein). Außerdem müssen diese Dokumente bei einem Audit oder einer Inspektion auch jederzeit vorweisbar sein.

2. Frage

Ist die Registrierung der Aktivitäten, die im Rahmen des Reinigungs- und Desinfektionsplans und des Schädlingsbekämpfungsplans ausgeführt werden, vorgeschrieben?

Antwort

Seit dem 01.01.2016 sind Betreiber im Rahmen ihrer B2C-Aktivitäten nicht mehr verpflichtet, diese Aktivitäten zu registrieren, vorausgesetzt, sie wurden nicht als Korrekturmaßnahme durchgeführt (Korrekturmaßnahmen müssen immer registriert werden!). Der Betreiber muss jedoch über einen Reinigungs- und Desinfektionsplan, sowie einen Schädlingsbekämpfungsplan verfügen, um nachzuweisen, dass er korrekt arbeitet. Die Registrierung der Aktionen kann jedoch als Maßnahmenplan im Falle (wiederholter) Abweichungen in diesem Bereich empfohlen oder verlangt werden.

In bestimmten Selbstkontrollleitfäden für den B2C-Bereich (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 und G-041) kann es sein, dass die Registrierung doch noch vorgeschrieben wird. Diese Verpflichtung ist seit dem 1. Januar 2016 nicht mehr gültig. Die betreffenden Leitfäden werden in dieser Hinsicht geändert.

3. Frage

Ist die Führung von Produktblättern vorgeschrieben?

Antwort

Die Führung von Produktblättern ist für Produkte, die direkt an den Endverbraucher geliefert werden, nicht zwingend vorgeschrieben, sofern das HACCP-System des Betreibers auf einem Selbstkontrollleitfaden basiert. Sie wird jedoch im Rahmen der internen Rückverfolgbarkeit (Einschränkung des Umfangs von Rückrufen) und der Verwaltung von Allergeninformationen empfohlen. Produktblätter/Produktbeschreibungen sind jedoch für Betreiber, die kein in einem Leitfaden beschriebenes HACCP-System verwenden, sondern selbst ein HACCP-System entwickeln, vorgeschrieben, da die Beschreibung des Produkts notwendig ist, um Gefahren identifizieren zu können. Produktblätter (oder ein gleichartiges System), anhand derer sich der Zusammenhang zwischen angelieferten und ausgelieferten Produkten herstellen lässt, bleiben für Produkte, die an andere Niederlassungseinheiten geliefert werden, obligatorisch.

4. Frage

Ist die Führung eines Beschwerderegisters obligatorisch?

Antwort

Seit dem 01.01.2016 sind Betreiber nicht mehr verpflichtet, im Rahmen ihrer B2C-Aktivitäten ein Beschwerderegister zu führen. Es ist jedoch nach wie vor notwendig, alle Unterlagen aufzubewahren, die mit Meldungen im Rahmen der Meldepflicht zusammenhängen.

In bestimmten Selbstkontrollleitfäden für den B2C-Bereich (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 und G-041) kann es sein, dass ein Beschwerderegister doch noch vorgeschrieben wird. Diese Verpflichtung ist seit dem 1. Januar 2016 nicht mehr gültig. Die betreffenden Leitfäden werden in dieser Hinsicht geändert.

5. Frage

Ist die Durchführung einer Eingangskontrolle bei jeder Lieferung vorgeschrieben?

Antwort

Seit dem 01.01.2016 sind Betreiber nicht mehr verpflichtet, bei jeder Lieferung im Rahmen ihrer B2C-Aktivitäten eine Eingangskontrolle durchzuführen. Eine Stichprobe der gelieferten Produkte reicht aus, solange alle Lieferanten regelmäßig überprüft werden (alle Lieferanten müssen mindestens auf Jahresbasis abgedeckt werden).

Achtung: Der Betreiber bleibt für die Produkte verantwortlich, die er annimmt. Der Betreiber muss daher selbst auf der Grundlage einer Risikoanalyse entscheiden, wie häufig die Kontrollen durchgeführt werden. Diese Risikoanalyse muss nicht dokumentiert sein. In bestimmten Selbstkontrollleitfäden für den B2C-Bereich (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 und G-041) kann es sein, dass die Eingangskontrolle bei jeder Lieferung doch noch vorgeschrieben wird. Diese Verpflichtung ist seit dem 1. Januar 2016 nicht mehr gültig. Die betreffenden Leitfäden werden in dieser Hinsicht geändert.

6. Frage

Muss bei der Eingangskontrolle die Temperatur jedes Produkts separat gemessen werden?

Antwort

Nein, der Betreiber muss bestimmen, an wie vielen Stellen die Temperatur gemessen werden muss. Eine wohl erwogene Stichprobe soll den Betreiber in die Lage versetzen, anhand einzelner Messpunkte die Temperatur der gesamten Lieferung zu kontrollieren. An wie vielen Stellen am besten gemessen wird, hängt unter anderem von den gelieferten Lebensmitteln, von der Größe der Lieferung, von in der Vergangenheit aufgetretenen Problemen usw. ab.

7. Frage

Auf welche Weise können die Anforderungen hinsichtlich der Schulung und des dazugehörigen Nachweises erfüllt werden?

Antwort

Das Personal muss geschult sein. Dies kann in Form eines Kurses in einer Bildungseinrichtung erfolgen, durch Erläuterungen des Betreibers gegenüber seinen Mitarbeitern usw.

Hierzu kann die Anbringung von Postern oder *Quick-Start*-Blättern³ in Räumen zur Erinnerung an gute Hygiene- oder Herstellungsverfahren gehören.

Der Betreiber muss nachweisen können, dass er selbst und sein Personal geschult sind. Auf welche Art dies geschieht, ist nicht festgelegt.

Dies ist beispielsweise möglich anhand der Registrierung:

- Für externe Schulungen können Teilnahmebescheinigungen aufbewahrt werden.
- Für interne Schulungen kann folgendes festgehalten werden: Datum der Schulung, Art der Schulung und Identität der Schulungsteilnehmer.

Wenn keine Registrierung der Schulungen erfolgt, kann beispielsweise auch durch eine Befragung überprüft werden, ob das Personal ausreichend geschult ist.

8. Frage

Ist die Durchführung einer Lieferantenbeurteilung vorgeschrieben?

Antwort

Seit dem 01.01.2016 sind Betreiber im Rahmen ihrer B2C-Aktivitäten nicht mehr verpflichtet, eine formelle Lieferantenbeurteilung durchzuführen. Die Lieferantenbeurteilung kann durch die jährliche Evaluierung der Nichtkonformitäten in Zusammenhang mit der Eingangskontrolle abgedeckt werden. Wenn Nichtkonformitäten häufig mit einer Zugangskontrolle eines bestimmten Lieferanten verbunden sind, müssen Maßnahmen ergriffen werden. Der Betreiber muss aufgrund seiner Handlungen und Maßnahmen eine Wiederholung der mit diesem Lieferanten verbundenen Nichtkonformitäten verhindern.

In bestimmten Selbstkontrollleitfäden für den B2C-Bereich (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 und G-041) kann es sein, dass die Lieferanten Beurteilung doch noch vorgeschrieben wird. Diese Verpflichtung ist seit dem 1. Januar 2016 nicht mehr gültig. Die betreffenden Leitfäden werden in dieser Hinsicht geändert.

³ www.favv.be > Fachleute > Selbstkontrolle > Sektor Vertrieb: Quick-Start-Blätter

- **Räume**

1. Frage - Räume

Müssen Räume, in denen Lebensmittel behandelt werden, mit einem Handwaschbecken mit warmem und kaltem fließendem Wasser ausgestattet sein?

Antwort

In Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, muss eine ausreichende Anzahl gut platzierter und gekennzeichnete Waschbecken zum Reinigen der Hände mit kaltem und warmem oder gemischtem fließendem Wasser vorhanden sein. Wenn nur mit vorverpackten Lebensmitteln gearbeitet wird, reicht kaltes Wasser aus.

2. Frage - Räume

Müssen die Toiletten mit Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser ausgestattet sein?

Antwort

Nein, kaltes fließendes Wasser ist in den Toiletten ausreichend, sofern ein Waschbecken mit warmem und kaltem oder gemischtem fließendem Wasser in der Einrichtung vorhanden ist. Wenn nur mit vorverpackten Lebensmitteln gearbeitet wird, reicht kaltes Wasser aus.

3. Frage - Räume

Wie viele Waschbecken müssen in der Einrichtung vorhanden sein?

Antwort

Abwasch, Reinigen der Hände und Reinigen von Lebensmitteln (z.B. Obst und Gemüse) müssen in verschiedenen Waschbecken erfolgen oder die Arbeit muss so organisiert sein, dass dies zu unterschiedlichen Zeiten erfolgen kann. Die Anzahl der erforderlichen Waschbecken hängt also von der Größe der Einrichtung, der Anzahl der Mitarbeiter, der Organisation der Arbeit und der innerhalb der Einrichtung ausgeführten Aktivitäten ab.

4. Frage - Räume

Dürfen Produkte zwischen zwei Arbeitsräumen über einen nicht überdachten Innenhof transportiert werden?

Antwort

Die Produkte sollten nicht verunreinigt werden. Dieses Ziel kann unter anderem durch Überdachung des Innenhofs oder durch Schutz der Produkte beim Transport über den Innenhof, wenn dieser nicht überdacht ist, erreicht werden.

- **Produkte**

1. Frage - Produkte

Bei welcher Temperatur muss Speiseeis, das dem Verbraucher angeboten wird, aufbewahrt werden?

Antwort

Speiseeis muss bei einer stabilen Temperatur von höchstens -18 °C gelagert werden (kurze Schwankungen auf maximal -15 °C sind beim Transport, bei der lokalen Verteilung und im Verkaufsmobiliar möglich).

Abweichend davon wird für den ambulanten Handel und den Verkauf für den sofortigen Verzehr eine stabile Temperatur von höchstens -9 °C akzeptiert (KE vom 11. Juni 2004).

2. Frage - Produkte

Wenn der Betreiber seine eigene Kräutermischung herstellt, muss er auf dem Produktblatt die verschiedenen Lieferanten angeben oder ist der Name des verwendeten Produkts ausreichend (z.B. Pfeffer, Muskatnuss usw.)?

Antwort

Im Rahmen der internen Rückverfolgbarkeit, der Verwaltung von Allergeninformationen oder der Entwicklung eines HACCP-Systems können Betreiber Produktblätter selbst erstellen.

Der Zweck eines Produktblatts besteht darin, dass die Zusammensetzung eines Produkts angegeben werden kann, damit im Falle eines Problems die Rückverfolgbarkeit der Zutaten gewährleistet ist. Welches Niveau der internen Rückverfolgbarkeit ein Betreiber erreichen will, entscheidet er jedoch selbst.

Die Angabe der Bezeichnungen der verwendeten Produkte auf dem Produktblatt in Kombination mit dem Eingangsregister und der Anwendung des FIFO-Prinzips bietet bereits ein gewisses Niveau der internen Rückverfolgbarkeit und wird auf dieser Ebene der Kette als ausreichend betrachtet.

Will der Betreiber jedoch ein höheres Niveau der internen Rückverfolgbarkeit erreichen, kann er beispielsweise bei jeder Herstellung einer Kräutermischung die Chargennummern der verwendeten Zutaten und das Herstellungsdatum der Kräutermischung protokollieren.

3. Frage - Produkte

[Welche Temperaturen sollten beachtet werden, wenn sich die Selbstüberprüfungsrichtlinien auf Lagertemperaturen beziehen, die nicht den geltenden gesetzlichen Temperaturen entsprechen?](#)

Antwort

Die in die Gesetzgebung aufgenommenen Anforderungen müssen befolgt werden.

Nur wenn in einem Leitfaden oder Rundschreiben der FASNK eine abweichende Temperatur angegeben und ausdrücklich klargestellt wird, dass dies eine Ausnahme in Bezug auf die gesetzliche Temperatur ist, gilt die Temperatur aus dem Leitfaden oder Rundschreiben. Das Rundschreiben über die Lagertemperatur und -dauer von Lebensmitteln im Einzelhandel fasst die Abweichungen von den gesetzlichen Lagertemperaturen zusammen:
www.favv.be > Fachleute > Lebensmittel > Rundschreiben Lebensmittel.

4. Frage - Produkte

Beim Auftauen unter fließendem Wasser wird verlangt, dass die Produkte vorverpackt sind. Gilt dies auch für Krustentiere?

Antwort

Nein, das Auftauen unverpackter Krustentiere unter fließendem Wasser wird akzeptiert. Das Auftauen von Produkten in stehendem Wasser ist jedoch immer verboten!

- **Rückverfolgbarkeit**

1. Frage - Rückverfolgbarkeit

Die Selbstkontrollleitfäden geben Führung eines Ausgangsregisters für Produkte an, die für andere Betreiber bestimmt sind. Gilt diese Anforderung für alle Betreiber?

Antwort

Ja, außer für die Belieferung von Wohltätigkeitsorganisationen und Tafeln. Produkte, die für Wohltätigkeitsorganisationen und Tafeln bestimmt sind, müssen nicht in ein Ausgangsregister eingetragen werden. In diesem Fall reicht eine Liste mit allen belieferten Wohltätigkeitsorganisationen und Tafeln aus.

2. Frage - Rückverfolgbarkeit

Müssen Chargennummern verwendet werden (z.B. auf Lieferdokumenten), um die Rückverfolgbarkeit von Produkten zu garantieren oder können andere Daten verwendet werden?

Antwort

Verschiedene Daten müssen im Rahmen der Rückverfolgbarkeit der Produkte erfasst werden. Eines dieser Daten ist die eindeutige Identifizierung von Produkten (KE vom 14. November 2003). Dies kann über die Chargennummer, unter bestimmten Bedingungen aber auch über andere geeignete Mittel, etwa das Haltbarkeitsdatum, geschehen (KE vom 9. Februar 1990).

3. Frage - Rückverfolgbarkeit

Ist interne Rückverfolgbarkeit im B2C-Bereich obligatorisch?

Antwort

Bei Produkten, die an andere Einzelhändler geliefert werden, muss eine Verbindung zwischen dem Eingangs- und Ausgangsregister hergestellt werden, daher muss eine interne Rückverfolgbarkeit gewährleistet sein. Der Betreiber kann das Niveau der internen Rückverfolgbarkeit selbst bestimmen. Das Niveau der internen Rückverfolgbarkeit beeinflusst jedoch den Umfang eines eventuellen Rückrufs.

Bei Produkten, die ohne weitere Verarbeitung in der Einrichtung direkt an den Verbraucher geliefert werden, reicht eine Erfassung im Eingangsregister aus.

Bei der Verarbeitung von Produkten ist die Aufbewahrung von Produktblättern/Rezepten die praktische Methode, um die interne Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Das Management der internen Rückverfolgbarkeit ist Sache des Betreibers, der festlegt, für welches Niveau der internen Rückverfolgbarkeit er sich entscheidet. So besteht beispielsweise keinerlei Verpflichtung, Chargennummern von Zutaten anzugeben. Bei selbst hergestellten oder selbst portionierten Erzeugnissen in Zwischenlagern (vakuumverpackt, gefroren, kontrollierte Atmosphäre) muss jedoch zumindest eine Kennzeichnung auf der Etikettierung vorhanden sein, wie beispielsweise ein Hinweis auf das Eingangsregister und das Herstellungs- oder Verpackungsdatum (oder ein analoges System), damit die Herkunft der Erzeugnisse verfolgt werden kann.

Bei gefrorenen Produkten muss das Datum des Einfrierens auf der Verpackung angegeben werden.

4. Frage - Rückverfolgbarkeit

Muss auf einem Transportdokument oder einer Rechnung die VEN- oder ON-Nummer angegeben werden?

Antwort

Dokumente, die für die Rückverfolgbarkeit verwendet werden, wie Lieferscheine, Beförderungspapiere, Rechnungen usw., müssen den Lebensmittelunternehmer, der das Dokument erstellt hat, klar und eindeutig identifizieren.

Im Falle von Sendungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs sollten Informationen dem Lebensmittelunternehmer, an den die Lieferung erfolgt, zur Verfügung gestellt werden. Diese Informationen enthalten unter anderem Namen und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, von dem das Lebensmittel versandt wird, sowie Namen und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, an den das Lebensmittel versandt wird (VO 931/2011). Diese Verpflichtungen können erfüllt werden, indem von belgischen Lebensmittelbetrieben entweder die VEN-Nummer oder die von der FASNK erteilte Zulassungs- oder Anerkennungsnummer des Betriebes angegeben wird (Rundschreiben PCCB/S2/GDS/891700).

▪ **Ausrüstung**

1. Frage – Ausrüstung

Sind lose, ablesbare Thermometer in Kühlbereichen, in denen Lebensmittel zum Verkauf oder zur Lieferung an den Endverbraucher ausgestellt werden, immer obligatorisch?

Antwort

Nein, solche Thermometer sind nicht vorgeschrieben. Die Temperatur des gekühlten Raums muss jedoch gemessen werden und für den Verbraucher gut sichtbar sein. Es ist möglich, hierfür lose, ablesbare Thermometer zu verwenden, man kann aber beispielsweise auch eine Sonde zum Messen der Temperatur verwenden, die mit einem für den Verbraucher gut sichtbaren Anzeigesystem verbunden ist.

2. Frage – Ausrüstung

Wie kann man ein Thermometer überprüfen und gegebenenfalls justieren?

Antwort

Es gibt verschiedene geeignete Methoden, ein Thermometer zu überprüfen.

Um ein Thermometer zu überprüfen, kann die Temperatur an zwei Stellen innerhalb des Temperaturbereichs des Thermometers gemessen werden. So kann beispielsweise für ein Thermometer, das für Temperaturmessungen zwischen 0 und 100 °C geeignet ist, die Temperatur von siedendem Wasser (100 °C) und die Temperatur einer Mischung (50/50) aus Eis und kaltem Wasser (0 °C) gemessen werden.

Anstatt die korrekte Funktion der Thermometer selbst zu überprüfen, kann der Betreiber die korrekte Funktion der Thermometer auch von einem Lieferanten/Hersteller/Labor überprüfen lassen.

Die Bescheinigung der Überprüfung des Thermometers durch den Lieferanten, den Hersteller oder das Labor ist aufzubewahren, ebenso wie die Aufzeichnungen über die intern durchgeführte Prüfung.

Wenn ein Thermometer nicht die richtige Temperatur anzeigt und diese Art von Thermometer keine Einstellung zulässt, kann die Einstellung durch eine Änderung des Messwertes ersetzt werden, um den Fehler auszugleichen. Der systematische Fehler muss jedoch stabil oder gering (weniger als 1 °C) sein. Es gibt keinen maximal tolerierbaren systematischen Fehler, wenn er stabil ist.

Wenn das Thermometer justiert werden kann und/oder der Messfehler nicht stabil ist, muss das Thermometer justiert werden.

Wenn das Thermometer nicht justiert werden kann und/oder der Messfehler nicht stabil oder gering ist, muss das Thermometer ersetzt werden.

3. Frage – Ausrüstung

Wie kann man ein pH-Meter überprüfen/justieren?

Antwort

Die meisten pH-Meter werden mit bekannten Standard-pH-Lösungen geliefert. Der pH-Wert dieser Lösungen muss überprüft werden. Wird ein Messfehler festgestellt, muss das pH-Meter gemäß dem Gerätehandbuch justiert werden. Andere geeignete Mittel sind ebenfalls möglich (z.B. Justierung durch Lieferanten/Hersteller/Labor).

4. Frage – Ausrüstung

Ist eine Registrierung bei der Überprüfung und möglichen Justierung von Mess- und Überwachungsgeräten (z.B. Thermometer) erforderlich?

Antwort

Ja, Überprüfung und Justierung müssen registriert werden.

5. Frage – Ausrüstung

Muss ein Einzelhändler seine Waagen jährlich selbst überprüfen?

Antwort

Handelt es sich um eine Waage, die nur zum Wiegen von Produkten zur Bestimmung von Gewicht und Preis im Hinblick auf den Verkauf verwendet wird, ist dies für die Lebensmittelsicherheit nicht wichtig und die FASNK ist daher nicht zuständig. Bei Waagen, die beispielsweise zum Wiegen von Zusatzstoffen verwendet werden, die Lebensmitteln nur in begrenzten Mengen zugesetzt werden dürfen, ist die Waage mindestens einmal jährlich einzustellen/zu überprüfen und dies muss registriert werden.

6. Frage – Ausrüstung

Welche Anforderungen bestehen an die Kennzeichnung und/oder Dokumentation von Kontaktmaterialien (z.B. primäre Verpackungsmaterialien, Behälter, Schalen, Kunststoffgefäße usw.), die im B2C-Bereich verwendet werden? Und wie steht es mit bereits eingekauften Material, das diesen Anforderungen nicht entspricht?

Antwort

Bei der Lieferung von Primärverpackungen und/oder Behältern an einen Betreiber sind die Angabe „für Lebensmittel“ (VO 1935/2004, Art. 15) oder das Logo (ein Glas und eine Gabel) und gegebenenfalls besondere Gebrauchsanweisungen auf dem Produkt selbst oder auf einem Etikett oder auf der Verpackung oder auf einem Begleitdokument anzugeben. Natürlich müssen auch die Daten des Herstellers/Importeurs/Verkäufers sowie die notwendigen Daten zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit enthalten sein.

Die Verwendung alter Ausrüstung ist zulässig. Wenn eine alte Ausrüstung jedoch ein Gesundheitsrisiko darstellt (z.B. durch Verschleiß, Spuren von Rost usw.), muss sie durch

eine neue Ausrüstung ersetzt werden, die den gesetzlichen Vorschriften für Kontaktmaterialien entspricht.

7. Frage – Ausrüstung

Ist die Verwendung von Holz (Schneidbretter, Löffel, Sparte usw.) verboten?

Antwort

Nein, aber sie müssen die allgemeinen Anforderungen an Oberflächen erfüllen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, d.h. gut gepflegt, glatt, waschbar und ungiftig sein. Bestimmte Hartholzarten können diese Anforderungen erfüllen.

8. Frage – Ausrüstung

In welchen Räumen wird erwartet, dass Lampen mit Schutzkappen versehen sind? Ist ein Managementverfahren für Glasbruch eine gleichwertige Alternative?

Antwort

Lebensmittel dürfen nicht mit Glas oder anderen Stoffen verunreinigt sein, die bei Glasbruch freigesetzt werden können. Lampen mit Schutzkappen sind die einfachste Möglichkeit, Lebensmittel zu schützen. Ein Glasbruchmanagementverfahren, das vorschreibt, dass die Beleuchtung nicht abgeschirmt ist, sondern dass im Falle eines Glasbruchs alle kontaminierten Produkte vernichtet werden, kann eine Alternative darstellen. Dieses Verfahren erfordert auch mindestens eine regelmäßige Überprüfung aller Glasbruchquellen (z.B. Beleuchtung), um eine gleichwertige Garantie zur Abschirmung der Beleuchtung zu bieten.

9. Frage – Ausrüstung

Sind elektrische Fliegenfänger mit blauem Licht oder sogenannte Insektenlampen in Verarbeitungsräumen erlaubt?

Antwort

Wie die gesamte Ausrüstung dürfen auch diese Lampen keine mögliche Quelle der Kontamination von Lebensmitteln darstellen. Über unverpackten Lebensmitteln dürfen solche Lampen daher nicht verwendet werden.

10. Frage – Ausrüstung

Müssen die elektrischen Fliegenfänger auch im Winter eingeschaltet werden, wenn es keine Fliegen gibt?

Antwort

Nein, in Zeiten, in denen es keine Fliegen gibt, muss das Gerät nicht eingeschaltet werden.

11. Frage – Ausrüstung

Ist ein Fliegengitter vor jeder Tür und jedem Fenster vorgeschrieben?

Antwort

Nein. Es ist zwischen Verzehrräumen/Verkaufsräumen und anderen Räumen des Betriebs zu unterscheiden. In Verzehrräumen und Verkaufsräumen sind Fliegengitter nie vorgeschrieben (auch nicht bei einer „offenen Küche“), der Betreiber kann sie jedoch verwenden, um zu verhindern, dass Ungeziefer in die Einrichtung gelangt. In den übrigen Räumen ist die Verwendung von Insektenschutzgittern für jedes Fenster und jede Tür nach außen, das/die während der Produktion geöffnet ist, vorgeschrieben. Bei Fenstern, die immer geschlossen bleiben, sind Insektenschutzgitter nicht obligatorisch.

▪ Sinnvolle Praktiken

1. Frage

Ist es akzeptabel, dass Personal, das bei Arbeitsbeginn im Betrieb eintrifft, den Arbeitsplatz passieren muss, um die Umkleidekabine zu erreichen?

Antwort

Ein logischer Ablauf, bei dem die Mitarbeiter Schutzkleidung anlegen, bevor sie den Arbeitsbereich betreten, ist Teil der GHP. Wichtig dabei ist die Erreichung des Ziels, also keine Verunreinigung des Arbeitsbereichs und/oder der Lebensmittel.

Bei der Entscheidung, ob eine Schleuse vor dem Arbeitsbereich zum Wechseln der Kleidung notwendig ist oder nicht, können mehrere Parameter eine Rolle spielen, wie z.B.:

- Art der Tätigkeiten im Arbeitsbereich (z.B. Umgang mit mikrobiologisch riskanten Produkten, Handhabung verpackter Produkte, Abwasch usw.);
- die räumliche Entfernung zwischen dem durchgehenden Personal und den Produkten/Tätigkeiten;
- die Anzahl der Mitarbeiter, die den Raum durchqueren müssen;
- die Häufigkeit, mit der das Personal den Raum durchqueren muss;
- zeitliche Verteilung der Arbeiten.

Beim Audit wird bewertet, in welchem Maße diese Situation zu einer Verunreinigung des Arbeitsbereichs und/oder der Lebensmittel führen kann.

2. Frage

Dürfen Lieferanten die Räumlichkeiten betreten, in denen Lebensmittel verarbeitet werden?

Antwort

Ja, wenn geeignete Maßnahmen zur Vermeidung einer Kontamination getroffen werden.

3. Frage

Muss der Leitfaden für das Hotel- und Gaststättengewerbe immer angewandt werden, wenn dem Verbraucher Verkostungen angeboten werden sollen?

Antwort

Nein, alle Selbstkontrollleitfäden für den B2C-Bereich gelten als ausreichend, um diese Tätigkeit abzudecken, wenn es darum geht, Produkte zu verkosten, die für diesen Zweck vorbereitet wurden.

4. Frage

Muss die Kleidung des Personals, das Lebensmittel zubereitet, unbedingt weiß sein?

Antwort

Nein, es gibt keine gesetzliche Anforderung, die die Farbe der Arbeitskleidung festlegt. Helle Kleidung wird jedoch empfohlen, da Verschmutzungen deutlicher zu erkennen sind.

5. Frage

Bei welcher Temperatur muss Fleisch geschnitten werden?

Antwort

Die Vorschriften legen eine Höchsttemperatur für frisches Fleisch fest: 7 °C für rotes Fleisch (Fleisch von Huftieren und Großwild) und 4 °C für Geflügelfleisch, Laufvögel, Hasenartige aus der Zucht und frei lebendem Kleinwild. Von dieser Temperatur darf während der Handhabung bei der Zubereitung (u.a. beim Zerlegen) nur kurzzeitig um höchstens 3 °C abgewichen werden. Wenn der Betreiber beim Zerlegen feststellt, dass die Temperatur des Produkts über dieser Norm liegt, muss er unverzüglich Korrekturmaßnahmen ergreifen und auch Maßnahmen treffen, zu vermeiden, dass eine solche Überschreitung sich wiederholt. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturen einzuhalten, und die Betreiber können den für ihr Unternehmen am besten geeigneten Weg wählen: Einstellung des Kühlhauses auf eine Temperatur unterhalb der gesetzlichen Grenze, Entnahme und Verarbeitung nur kleiner Mengen von Produkten aus dem Kühlhaus usw.

6. Frage

Müssen Eier gekühlt werden?

Antwort

Nein. Es ist wichtig, Temperaturschwankungen zu vermeiden, die zu einer Kondensation auf den Eiern führen können, da Kondensation die Entwicklung von Mikroorganismen fördert.

Achtung, VO 589/2008 verbietet sogar die Lagerung von Eiern bei einer Temperatur unter 5°C bei einem Transport von mehr als 24 Stunden Dauer. Auch im Einzelhandel mit frischen Eiern ist es verboten, die Eier bei einer Temperatur unter 5°C zu lagern, wenn dies länger als 72 Stunden geschieht.

7. Frage

Benötigt man separate Schneidemaschinen für rohe und für verarbeitete (z.B. erhitzte) Produkte?

Antwort

Kreuzkontamination ist zu vermeiden. Beim aufeinanderfolgenden Schneiden von rohen und verarbeiteten (z.B. erhitzten) Produkten auf derselben Schneidemaschine wird Kreuzkontamination gefördert. Es wird daher empfohlen, mit separaten Maschinen zu arbeiten. Dies ist jedoch keine Vorschrift. Eine einzelne Schneidemaschine kann ausreichen, vorausgesetzt, die angewandten Verfahren sehen eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Schneidemaschine vor.

8. Frage

Wo dürfen Blumen und Pflanzen in einer Einrichtung vorhanden sein?

Antwort

Blumen und Pflanzen werden im Verzehr- und Verkaufsraum auf der für die Kunden bestimmten Seite toleriert, jedoch weder in den Zubereitungsräumen, noch in den Lagerräumen für Lebensmittel, daher auch nicht im Kühlraum. Auch im Verkaufsraum hinter/auf/in der Theke ist dies aufgrund der Kontaminationsgefahr verboten. Ausnahme: Dies gilt nicht für Blumen und Pflanzen, die für den Verzehr bestimmt sind. Blumen oder Pflanzen in einem Topf (z.B. Eintopf mit Gartenkräutern) dürfen nicht zur Kontamination anderer Produkte führen. Es müssen Maßnahmen getroffen werden, um jegliche Form von Kontamination zu vermeiden!

9. Frage

Darf das Personal einer Einrichtung Mahlzeiten in den Räumen einnehmen, in denen Lebensmittel gehandhabt werden?

Antwort

Ja, aber nur außerhalb der Arbeit. Anschließend muss der Raum gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden.

10. Frage

Dürfen Getränke und/oder Lebensmittel des Personals im Kühlraum vorhanden sein?

Antwort

Dies ist akzeptabel, sofern sie klar von den anderen Produkten getrennt sind.

11. Frage

Müssen Hart- und Schnittkäseräder kühl gehalten werden (7 °C)?

Antwort

Allgemein gilt, dass die vom Hersteller vorgeschriebenen Lagerbedingungen eingehalten werden müssen. Angeschnittene Hart- (z.B. Cheddar, Emmentaler) und Halbhartkäseräder (z.B. Gouda) sind vorzugsweise in der Kühlung aufzubewahren (7 °C). Abweichend davon können derartige angeschnittene Käseräder aus Gründen der Schnittfähigkeit jedoch für eine Dauer von maximal 7 Tagen bei einer Temperatur von höchstens 21 °C außerhalb der Kühlung gelagert werden.

12. Frage

Muss am Arbeitsplatz/in der Küche eine Kopfbedeckung getragen werden?

Antwort

in der Gesetzgebung ist von einer solchen Verpflichtung nirgendwo die Rede, es handelt sich aber um eine gute Praktik, die eine Begrenzung der Kontamination unverpackter Produkte ermöglicht.

13. Frage

Dürfen lebende Muscheln im Einzelhandel bis zum Verkauf oder bis zur Zubereitung wieder in Wasser (z.B. in Lebendbehältern) eingetaucht werden?

Antwort

Nein, lebende Muscheln dürfen nicht wieder in Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprüht werden, nachdem sie für den Einzelhandel verpackt wurden und das Versandzentrum verlassen haben (VO 853/2004, Abschnitt VII, Kapitel VIII, Nummer 2). Muscheln dürfen nur gespült und kurz vor dem Kochen gewaschen werden.

14. Frage

Wann ist die Desinfektion von Materialien, Arbeitsflächen, Böden, Händen usw. obligatorisch?

Antwort

Im Allgemeinen ist es im B2C-Bereich Sache des Betreibers, je nach Produktionsverfahren zu beurteilen, ob eine Desinfektion erforderlich ist. Eine Desinfektion wird von der FASNK im B2C-Bereich nur in Ausnahmefällen vorgeschrieben, nämlich wenn Schimmelpilze bekämpft werden müssen, wenn ein Produkt nach dem Öffnen der Verpackung verdorben zu sein scheint oder wenn in der Metzgerei in einen Abszess geschnitten wurde.

Im Rahmen eines Audits sind die Anforderungen des Leitfadens zu beachten. Wenn in einem Selbstkontrollleitfaden die Formulierung „bei Bedarf desinfizieren“ verwendet wird, soll darauf hingewiesen werden, dass eine Desinfektion in manchen Fällen notwendig ist, dies beinhaltet jedoch keine systematische Verpflichtung zur Desinfektion.

15. Frage

Ist die Verwendung nicht handbetätigter Abfallbehälter vorgeschrieben?

Antwort

Nein, in der Gesetzgebung ist von einer solchen Verpflichtung nirgendwo die Rede, es handelt sich aber um eine gute Praktik, die eine zusätzliche Begrenzung der Kontamination ermöglicht.

16. Frage

Ist die Verwendung von Karton verboten?

Antwort

Laut Gesetzgebung ist die Verwendung von Karton im B2C-Bereich nicht verboten. Verpackungen und Lagerorte müssen jedoch sauber sein (kein nasser Karton) und die Temperatur der Lebensmittel muss eingehalten werden.

B. Fragen zur Metzgerei

→ Anwendungsbereich

1. Anpassung

Die Fußnote auf Seite 2/12 der Einleitung des Selbstkontrollleitfadens für Metzgereien (G-003) muss angepasst werden.

Laut Leitfaden ist die Zubereitung von Salaten, Gerichten, Suppen und Saucen im Geltungsbereich von G-003 enthalten. Der Selbstkontrollleitfaden für Metzgereien deckt also die Be- und Verarbeitung von Fisch ab, wenn diese in den Rahmen von Feinkosthandelsaktivitäten fällt. Ob der Metzger für diese Aktivitäten die Aktivität als „Fischhandel“ (ACT 388) angeben muss und ob er über eine Zulassung als Fischhandel (Zulassung 2.2) verfügen muss, wird im entsprechenden Tätigkeitsblatt erläutert.

→ HACCP

1. Frage

Darf ein Metzger getrocknete oder fermentierte handwerkliche Produkte herstellen, ohne ein Hygrometer und ein pH-Meter zu verwenden und kann er eine Validierung seines Selbstkontrollsystems erhalten?

Antwort

Diese Frage betrifft eine Vorschrift aus dem HACCP-Plan des Leitfadens. Der Metzger soll die Risiken beherrschen, die mit seinem Produktionsprozess verbunden sind. Befolgt der Metzger den HACCP-Plan aus dem Leitfaden in bestimmten Punkten nicht, muss er seinen eigenen HACCP-Plan erstellen, anwenden und nachweisen, dass er die gleichen Garantien bietet, wie der aus dem Leitfaden ohne Hygrometer und pH-Meter.

→ Sinnvolle Praktiken

1. Frage

Ist die Reifung (*dry-aging*) von Fleisch erlaubt?

Antwort

Ja, solange diese Praxis in Übereinstimmung mit den richtigen Hygienevorschriften, Temperaturanforderungen, bei der richtigen Luftfeuchtigkeit und bei kontrollierter Belüftung erfolgt, sodass die Sicherheit der Nahrungsmittelkette gewährleistet ist.

2. Frage

Müssen je nach der Tierart, von der das Fleisch stammt, unterschiedliche Schneidebretter verwendet werden?

Antwort

Dies ist eine gute Methode, Kreuzkontaminationen zu vermeiden, aber es gibt andere Möglichkeiten, um die Kontamination zu beherrschen, z.B. durch Reinigen und Desinfizieren der Bretter/Schneidflächen nach dem Schneiden von Fleisch einer bestimmten Art oder durch Schneiden in einer bestimmten Reihenfolge vom am wenigsten kontaminierten Fleisch (Rindfleisch) zum am stärksten kontaminierten Fleisch (Innereien, Geflügelkarkasse).

3. Frage

Ist in der Kühltheke eine Trennung zwischen Frischfleisch und Fertiggerichten erforderlich?

Antwort

Die Trennung von frischem Fleisch von anderen Lebensmitteln und/oder anderen Lebensmittelprodukten wird empfohlen, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

4. Frage

Ist eine physische Trennung zwischen beispielsweise Geflügelfleisch und Fleisch anderer Tierarten vorgeschrieben? In welchem Maße müssen diese getrennt werden?

Antwort

Eine ausreichende Trennung ist eine gute Praxis, die es ermöglicht, die Kreuzkontamination zwischen Produkten mit unterschiedlicher Bakterienbelastung zu begrenzen. Andere Methoden zur Vermeidung von Kreuzkontamination werden jedoch ebenfalls akzeptiert. Daher ist keine Höhe oder Breite der Trennung vorgeschrieben.

5. Frage

Muss im Geschäft eine Kopfbedeckung getragen werden?

Antwort

In der Gesetzgebung ist von einer solchen Verpflichtung nirgendwo die Rede, es handelt sich aber um eine gute Praktik, die eine Begrenzung der Kontamination von Produkten ermöglicht.

6. Frage

Darf ein Metzger dem Verbraucher tierische Nebenprodukte oder ehemalige Lebensmittel als Futter für Heimtiere verkaufen, ohne hierfür über eine entsprechende Zulassung zu verfügen (also nur mit seiner Zulassung als Metzger)?

Antwort

Metzger dürfen dem Verbraucher vor Ort in der Metzgerei nur ehemalige Lebensmittel als rohes Heimtierfutter im direkten Verkauf anbieten. Dies ist ohne Zulassung als Hersteller von Heimtierfutter möglich, wenn maximal ein Schnitt an diesen ehemaligen Lebensmitteln ausgeführt wurde. In der Praxis bedeutet dies, dass ein Metzger nur überschüssige Lebensmittel (z.B. Würste, Schinken und andere Fleischwaren) in seinem Geschäft als Rohfutter für Heimtiere anbieten darf.

Wenn dort absichtlich Futter (z.B. Würste) für Heimtiere produziert wird, muss eine Zulassung als Futter für Heimtiere beantragt werden (Zulassung 7.3).

7. Frage

Welche Anforderungen gelten bezüglich der Etikettierung ehemaliger Lebensmittel als Heimtierfutter?

Antwort

Auch wenn der Metzger keine besondere Zulassung als Hersteller von Heimtierfutter benötigt (siehe Frage oben), muss Heimtierfutter immer etikettiert werden. Dieses Heimtierfutter ist entweder ein „Futtermittel“ oder ein „Mischfutter“. Wenn das verkaufte Produkt eine Tierart enthält, muss das Produkt als „Futtermittel“ betrachtet werden. Handelt es sich bei dem Produkt um eine Mischung verschiedener Tierarten, ist das Produkt als „Mischfutter“ zu betrachten.

- Die verbindlichen Erklärungen bezüglich der Etikettierung sind die folgenden für Heimtierfutter „Futtermittel“:
 - „Kategorie-3-Material – Futter ausschließlich für Heimtiere“
 - Futterart: „Rohstoff für Tierfutter“
 - Art des Rohstoffs gemäß VO 68/2013
 - tierische Nebenprodukte, mit Angabe der vorhandenen Arten (warmblütige Landtiere oder Teile davon, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet), ODER
 - Erzeugnisse tierischen Ursprungs (ehemalige Lebensmittel, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, mit oder ohne Behandlung, z.B. in frischer, gefrorener oder getrockneter Form), mit Angabe der vorhandenen Arten
 - Name oder Handelsname und Adresse der für die Etikettierung verantwortlichen Person
 - soweit verfügbar, die Zulassungsnummer der Person, die für die gemäß der VO 183/2005 (FEED-Hygiene) oder der VO 1069/2009 (tierische Nebenprodukte) gewährte Etikettierung verantwortlich ist
 - Chargennummer
 - Nettomenge, ausgedrückt in Massen- oder Volumeneinheiten
 - Analytische Bestandteile, die für die beiden vorgesehenen Produkte identisch sind:
 - Rohprotein und
 - Bruttofettgehalt und
 - Wassergehalt, wenn >8%
 - die Liste der verwendeten Zusätze FEED (sofern relevant)

- Die verbindlichen Erklärungen bezüglich der Etikettierung sind die folgenden für Heimtierfutter „Mischfutter“:
 - Futterart:
 - „Alleintierfutter“ = Mischfutter für Tiere, das aufgrund seiner Zusammensetzung als Tagesration ausreicht; ODER
 - „Ergänzungstierfutter“ = Mischfutter für Tiere mit hohem Gehalt an bestimmten Stoffen, das jedoch aufgrund seiner Zusammensetzung nur dann als Tagesration ausreicht, wenn es mit anderem Tierfutter kombiniert wird.
 - Tierart oder Kategorien von Tieren, für die das Futter bestimmt ist: „Haustiere“, „Hund“, „Katze“
 - Name oder Handelsname und Adresse der für die Etikettierung verantwortlichen Person
 - soweit verfügbar, die Zulassungsnummer der Person, die für die gemäß der VO 183/2005 (FEED-Hygiene) oder der VO 1069/2009 (tierische Nebenprodukte) gewährte Etikettierung verantwortlich ist
 - Chargennummer
 - Nettomenge, ausgedrückt in Massen- oder Volumeneinheiten
 - Mindesthaltbarkeitsdatum
 - Gebrauchsanweisung
 - Zusammensetzung:
 - tierische Nebenprodukte, mit Angabe der vorhandenen Arten (warmblütige Landtiere oder Teile davon, frisch, gefroren, gekocht, säurebehandelt oder getrocknet), UND/ODER
 - Erzeugnisse tierischen Ursprungs (ehemalige Lebensmittel, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, mit oder ohne Behandlung, z.B. in frischer, gefrorener oder getrockneter Form), mit Angabe der vorhandenen Arten, ODER
 - die folgenden Angaben können durch den Namen der Kategorie ersetzt werden: „Fleisch und tierische Nebenprodukte“ (alle Fleischteile von geschlachteten warmblütigen Landtieren, frisch oder durch geeignete Behandlung haltbar gemacht, und alle Erzeugnisse und Nebenprodukte aus der Verarbeitung von Schlachtkörpern oder Teilen von Schlachtkörpern von warmblütigen Landtieren).
 - analytische Bestandteile für Allein- und Ergänzungsfuttermittel:
 - Rohprotein
 - Rohfaser
 - Bruttofettgehalt
 - Rohasche
 - die Liste der verwendeten Zusätze FEED (sofern relevant)

Alle Heimtierfutter müssen immer in neuen, leckfreien Verpackungen verpackt werden.

Weitere Informationen über die Kennzeichnung von Tierfutter sind auf der Website des FÖD Volksgesundheit zu finden: <https://www.health.belgium.be/nl/dieren-en-planten/dieren/dierenvoeding/handel-diervoeders/etikettering-van-voedermiddelen-en>. Detailliertere Informationen über die Etikettierung von Heimtierfutter bietet der Leitfaden des Europäischen Heimtierfuttermittelverbandes FEDIAF: <http://www.fediac.org/self-regulation/labelling.html>.

8. Frage

Darf Dry-Aged-Fleisch dem Endverbraucher angeboten werden, wenn die Knochen (und der Trockenrand) nicht entfernt werden (z.B. „côte à l'os“)?

Antwort

Der Trockenrand

Nein, der Trockenrand (alle eingetrockneten Teile) muss vor der Lieferung an den Kunden durch den Metzger oder der Zubereitung im Hotel- und Gaststättengewerbe vollständig entfernt werden. Die getrockneten Teile sind ungenießbar und gehören in die Abfallfraktion. Eine Kontamination des essbaren Teils muss immer gemeldet werden.

Die Knochen

Ja, aber es gelten bestimmte Bedingungen. Die Knochen und insbesondere die Wirbelsäule (das Rückenmark wurde im Schlachthof entfernt) dürfen nur dann vorhanden sein (z.B. zum Verkauf angeboten werden), wenn dieses Fleisch stammt von:

- ⇒ Rindern aus Mitgliedstaaten mit vernachlässigbarem BSE-Risikostatus,
- ⇒ weniger als 30 Monate alten Rindern aus Mitgliedstaaten oder Drittländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko.

Ist die Entfernung der Wirbelsäule erforderlich, sind die Schlachtkörper oder Teilstücke von Rinderkörpern, die die Wirbelsäule enthalten, durch einen roten Streifen zu kennzeichnen, der auf dem Rückverfolgbarkeitsetikett deutlich sichtbar ist.

Weitere Details ...

⇒ Das Rückenmark von Rindern gehört zum SRM (spezifiziertes Risikomaterial) bei Rindern ab einem Alter von 12 Monaten, die aus Mitgliedstaaten oder Drittländern mit einem vernachlässigbaren, kontrollierten oder unbestimmten BSE-Risiko (bovine spongiforme Enzephalopathie) stammen. Dieses Rückenmark muss immer im Schlachthof entfernt werden.

⇒ Die Wirbelsäule (das Rückenmark wurde im Schlachthof entfernt) von Rindern gehört zu SRM bei Rindern im Alter von 30 Monaten oder mehr, die aus Mitgliedstaaten oder Drittländern mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko stammen. Wenn es sich bei der Wirbelsäule um SRM handelt, muss der Metzger über eine spezielle Zulassung verfügen, um sie im Rahmen von Maßnahmen gegen TSE (transmissible spongiforme Enzephalopathie) zu entfernen.

	Tiere aus Mitgliedstaaten oder Drittländern mit dem Status „kontrolliertes oder unbestimmtes BSE-Risiko“	Tiere aus Mitgliedstaaten mit dem Status „vernachlässigbares BSE-Risiko“,
RINDER		
Schädel (einschließlich Gehirn und Augen) von Rindern im Alter von 12 Monaten oder älter	SRM	SRM
Rückenmark von Rindern im Alter von 12 Monaten oder älter	SRM	SRM
Mandeln von Rindern jeden Alters	SRM	-

Wirbelsäule von Rindern im Alter von 30 Monaten oder älter	SRM	-
Innereien, Mesenterium von Rindern jeden Alters	SRM	-

9. Frage

Welche Schritte sind bei einer *Salmonelleninfektion* von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen erforderlich?

Antwort

Ein ungünstiges Ergebnis für *Salmonella spp.* ist immer der FASNK zu melden (siehe Königlichen Erlass vom 14. November 2003 über die Selbstkontrolle, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette und den Ministerialerlass vom 22. November 2004 über die Modalitäten der Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette) und führt zur Annahme von Hygienemaßnahmen, deren Wirksamkeit anschließend durch Analysen überprüft wird. Das Rundschreiben über mikrobiologische Analysen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen im Einzelhandel beschreibt die Maßnahmen, die bei ungünstigen Ergebnissen zu ergreifen sind (siehe das in Abschnitt 5.2 beschriebene Verfahren).

Konkret sind folgende Schritte zu befolgen:

1. Die betroffene(n) Partie(n) Hackfleisch/Fleischzubereitungen und deren Vertrieb (abgehende Verfolgung) korrekt identifizieren.
2. Das Formular für die vorgeschriebene Meldung ausfüllen und an die LKE senden.
3. Die noch im Vorrat befindliche(n) Partie(n) sperren und durch deutliche Kennzeichnung von den übrigen gelagerten Endprodukten trennen.
4. Die betroffene(n) Partie(n) durch Information der Kunden zurückrufen, nämlich:
 - die Verbraucher mittels eines Aushangs im Geschäft und/oder eventuell per Pressemitteilung informieren. nützliche Informationen über die Erstellung einer Mitteilung im Rahmen der Meldepflicht sind auf unserer Website verfügbar (www.favv-afsca.fgov.be Fachleute > Meldepflicht)
 - andere Betreiber durch mündliche und schriftliche Kommunikation informieren. Diese Betreiber müssen ihrerseits ihre eigenen Kunden (Verbraucher) über Aushänge im Geschäft oder eventuell durch eine Pressemitteilung informieren
5. Eine Untersuchung der Ursache der Kontamination durchführen. Sie können die 5M-Methode anwenden, um zu ermitteln, wo ein Fehler auftrat. Die 5M-Regel erlaubt die Klassifizierung (in diesem Fall der Hygienepunkte) in Abhängigkeit von den Materialien (verwendete Rohstoffe), dem 'Milieu' (Umwelt), den Maschinen, dem Menschen und der Methode. Einteilung der Hygienepunkte abhängig von:
 - Materialien (Produkten): Rohstoffe, sichtbare Etikettierung usw.
 - Milieu (Umwelt): Einhaltung des Ablaufs, Temperatur von Kühl- und Gefrierschränken, Abfallwirtschaft, Schädlingsbekämpfung, Reinigungs- und Desinfektionsprozess usw.
 - Maschinen: Arbeitsflächen usw.
 - Mensch: persönliche Hygiene, Händewaschen, Schulung des Personals usw.
 - Methode: Eingangskontrolle, Auftauen, Temperatur des Frittierfetts, Vakuumgaren, Vakuumverpacken, Behandlung von Überschüssen,

Temperatur während des Transports, Wassertemperatur der Spülmaschine usw.

Weitere Details hierzu finden Sie in den Selbstkontrollleitfäden.

6. Die geeignete(n) Korrekturmaßnahme(n) auf der Grundlage des Ergebnisses Ihrer Untersuchung treffen.
7. Wenn die Untersuchung ergibt, dass die Ursache der Kontamination einer der Rohstoffe ist, die mit *Salmonella spp.* verunreinigten Chargen und die eingehende Rückverfolgung korrekt identifizieren. Die nützlichen Informationen im ersten Pflichtmeldeformular hinzufügen und erneut an die LKE senden, um sie über diese neuen Elemente zu informieren. Sofort die noch im Vorrat befindliche(n) Partie(n) sperren und durch deutliche Kennzeichnung von den übrigen gelagerten Rohstoffen trennen. Ihren Lieferanten mittels einer mündlichen und einer schriftlichen Mitteilung informieren. Ihr Lieferant muss gegebenenfalls seinerseits seine Kunden verständigen.
8. Nach Durchführung der geeigneten Korrekturmaßnahme(n) Durchführung einer neuen Produktion und Anforderung von Analysen der Endprodukte durch ein akkreditiertes Labor.
9. Die Resultate dieser Analysen an die LKE übermitteln. Wenn die Ergebnisse konform sind, können die Endprodukte gehandelt werden. Wenn die Ergebnisse nicht konform sind, müssen weitere Untersuchungen zur Ermittlung der Ursache der Kontamination und gegebenenfalls andere Hygienemaßnahmen durchgeführt werden.
10. Eine vollständige Akte des Zwischenfalls aufbewahren, die alle relevanten Dokumente und Registrierungen enthält und bei einer Kontrolle durch die FASNK vorgelegt werden muss.

10. Frage

10.1: Darf eine Metzgerei die jährliche „Hackfleischanalyse“ zum Nachweis von *Salmonella spp.* anhand von 10 Gramm Hackfleisch/einer aus Hackfleisch hergestellten Fleischzubereitung durchführen?

10.2: Muss der Hinweis „vor dem Verzehr gut durcherhitzen“ immer auf dem Etikett des Hackfleischs/der aus Hackfleisch hergestellten Fleischzubereitung stehen?

Antwort

10.1:

- Bei Hackfleisch/einer aus Hackfleisch hergestellten Fleischzubereitung, das/die aus Geflügelfleisch gewonnen wurde, ist eine Analyse von 10 Gramm nicht zulässig. Die Analyse muss immer anhand von 25 Gramm erfolgen.
- Bei Hackfleisch/einer aus Hackfleisch hergestellten Fleischzubereitung, das/die aus einer anderen Fleischsorte als Geflügelfleisch gewonnen wurde, kann eine Analyse anhand von 10 Gramm durchgeführt werden, vorausgesetzt, dass das Produkt mit einem Etikett versehen wird, auf welchem der Hinweis „vor dem Verzehr gut durcherhitzen“ deutlich vermerkt ist.

10.2:

- Wird die Analyse zum Nachweis von *Salmonella spp.* anhand von 25 Gramm durchgeführt, ist es nicht verpflichtend, „vor dem Verzehr gut durcherhitzen“ auf dem Etikett anzuführen. Dies gilt sowohl für Geflügelfleisch als auch andere Fleischsorten.
- Nur wenn zum Nachweis von *Salmonella spp.* in Hackfleisch/einer aus Hackfleisch hergestellten Fleischzubereitung, das/die aus einer anderen Fleischsorte als Geflügelfleisch gewonnen wurde, 10 Gramm verwendet werden, muss das Produkt ein Etikett mit dem ausdrücklichen Hinweis „vor dem Verzehr gut durcherhitzen“ aufweisen.

11. Frage

Darf frisches Fleisch in einer Fleischverkaufsstelle (Metzgerei) unter Schutzatmosphäre (Modified Atmosphere Packaging) verpackt werden, um so die ursprüngliche Haltbarkeit zu verlängern (Verbrauchsdatum (VD))?

Antwort

In Anhang I der VO 853/2004 wird der Begriff „frisches Fleisch“ näher bestimmt: „Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch“.

Der Artikel 24 der VO 1169/2011 gibt an: „Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der VO 178/2002“. Frisches Fleisch wird als ein in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderbliches Lebensmittel erachtet.

Ein unter Schutzatmosphäre verpacktes Lebensmittel wird durch eine Verpackung umhüllt, in der die Luft durch ein zugelassenes Gas oder Gasgemisch ersetzt wurde.

Diese Gase werden als Zusatzstoffe angesehen. Sie unterliegen den Anforderungen der VO 1333/2008.

Die Bestrahlung oder Behandlung mit ionisierenden Strahlen gehören nicht zu den Behandlungsmethoden, die im Zusammenhang mit den Packgasen stehen. Sie sind Gegenstand einer anderen Vorschrift⁴.

„Gewöhnliche“ Luft besteht hauptsächlich aus Stickstoff und Sauerstoff in einem Verhältnis von etwa 4:1. Sauerstoff ist die Ursache für Verderbprozesse bei Lebensmitteln (Oxidation, Ranzigwerden...). Bestimmte Arten von Mikroorganismen, sogenannte Aerobier, benötigen Sauerstoff, um sich entwickeln zu können. Wird der Sauerstoffanteil, der mit dem Lebensmittel in Kontakt kommt, verringert, erreicht der Betreiber eine längere Haltbarkeitsdauer.

In den meisten Fällen müssen diese Lebensmittel auch gekühlt aufbewahrt werden, was die Vermehrung der Mikroorganismen hemmt. In kontrollierter Atmosphäre verpackte Lebensmittel haben demzufolge oft ein längeres Verbrauchsdatum (VD) als unverpackte Lebensmittel. Er ist dem Hersteller die das VD festlegt je nach Fall beispielsweise anhand von Haltbarkeitstests oder Ergebnissen mikrobiologischer Untersuchungen zu ermitteln. Dieser Betreiber gewährleistet, dass das Produkt während seines Haltbarkeitszeitraums kein Risiko für den Verbraucher darstellt, insofern es bei angegebener Temperatur aufbewahrt wird. Sobald das VD überschritten ist, darf das Produkt nicht mehr verzehrt und folglich auch nicht mehr zum Verkauf angeboten werden.

⁴ Königlicher Erlass vom 12. März 2002 über die Behandlung von Lebensmitteln und Lebensmittelbestandteilen mit ionisierenden Strahlen und zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 20. Juli 2001 zur Festlegung einer allgemeinen Ordnung über den Schutz der Bevölkerung, der Arbeitnehmer und der Umwelt gegen die Gefahren ionisierender Strahlungen. Mit Änderung durch den Königlichen Erlass vom 18. Dezember 2002 zur Festlegung der Zusammensetzung und der Zuständigkeiten des Wissenschaftlichen Rates für ionisierende Strahlungen bei der Föderalen Nuklearkontrollbehörde.

In der Praxis ist eine Fleischverkaufsstelle (Metzgerei) dazu berechtigt, frisches Fleisch unter Schutzatmosphäre zu verpacken, vorausgesetzt, dass zumindest die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Das Material und die Qualität der Verpackungen (Frischhaltefolie, Schale...) müssen an die gewünschten Zwecke angepasst sein.
- Die Anwendung dieser Technik setzt ein gewisses Know-how voraus. Eine Schulung ist erforderlich oder man muss von einem Experten angeleitet werden.
- Das Verfahren (angewandte Methode) muss durch das Eigenkontrollsystem der Niederlassung abgedeckt sein.
- Die nötigen Untersuchungen der Produkte müssen im Rahmen der Eigenkontrolle erfolgen.
- Frisches Fleisch muss so frisch wie möglich verpackt werden und unmittelbar nach der Zerlegung (<24 Stunden).
- Alle für die Etikettierung geltenden Anforderungen müssen eingehalten werden (VO 1169/2011). Die Lebensmittel, deren Haltbarkeit mithilfe von gemäß der VO 1333/2008 zugelassenen Packgasen verlängert wurde, müssen mit dem Hinweis „unter Schutzatmosphäre verpackt“ versehen werden.
- Die neue Haltbarkeitsdauer, die für das Produkt festgelegt wurde, muss wissenschaftlich begründet sein. Dies kann auf Grundlage von historischen Daten der Niederlassung, sektorspezifischen Informationen, wissenschaftlichen Daten, Vorschriften (VO 2073/2005)... erfolgen. Liegen diese Daten nicht vor, sollte eine Haltbarkeitsstudie mithilfe von Labortests durchgeführt werden

C. Fragen bezüglich des Einzelhandels mit allgemeinen Lebensmitteln

→ Anwendungsbereich

1. Frage

Welcher Leitfaden gilt für Betreiber, die Fischereierzeugnisse verarbeiten und verkaufen?

Antwort

Sowohl der Selbstkontrollleitfaden für den Einzelhandel mit allgemeinen Lebensmitteln (G-007), als auch der Leitfaden für die Einführung eines Selbstkontrollsystems im Hotel- und Gaststättengewerbe (G-023), der Selbstkontrollleitfaden für Metzgereien (G-003) und der allgemeine Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044) decken die folgenden Tätigkeiten ab:

- Portionierung und Schneiden von verarbeiteten Fischereierzeugnissen, die vorverpackt geliefert werden;
- Ausnehmen, Filetieren;
- Kochen von Fischereierzeugnissen (gelegentliche Aktivität);
- Verpackung von „vollständigen Fischen“ oder „Fischfilet“, die in loser Schüttung eintreffen und für den Selbstbedienungsverkauf verpackt werden.

Wenn sich die Verarbeitung nicht auf die oben genannten Tätigkeiten beschränkt, sondern der Betreiber auch Räucherlachs-Salat auf der Grundlage von frischem Fisch zubereitet, trocknet, erhitzt, räuchert usw., reicht G-007 nicht mehr aus und in diesem Falle sind G-023, G-003 oder der Leitfaden zur Selbstkontrolle für den Fischsektor (G-032) anzuwenden (siehe Anwendungsbereich der Leitfäden).

2. Frage

Muss für Aktivitäten wie die Zubereitung von Lasagne der Selbstkontrollleitfaden für das Hotel- und Gaststättengewerbe (G-023) oder der Selbstkontrollleitfaden für den Einzelhandel mit allgemeinen Lebensmitteln (G-007) verwendet werden?

Antwort

Diese Tätigkeit fällt unter die Verarbeitung und wird durch das ergänzende Kapitel des Selbstkontrollleitfadens für den Einzelhandel mit allgemeinen Lebensmitteln (G-007) abgedeckt: „Zubereitung von Produkten“, wenn es sich um die Zubereitung einer begrenzten Menge von handelt. Auch der Selbstkontrollleitfaden für das Hotel- und Gaststättengewerbe (G-023), der sich auf die Aktivitäten als „Caterer“ bezieht oder der Leitfaden für die Selbstkontrolle in Metzgereien (G-003) oder der allgemeine Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044) decken diese Tätigkeit ab. Welcher Leitfaden anwendbar ist, hängt daher von den anderen Aktivitäten des Betreibers ab.

→ Audit**1. Frage**

Hat ein Betreiber, der über ein validiertes Selbstkontrollsystem für seine Haupttätigkeit als „Lebensmittelverteilzentrum“ verfügt, Anspruch auf eine Ermäßigung seiner Jahresgebühr, wenn seine zusätzliche Tätigkeit im Großhandel mit Zierpflanzen oder im Großhandel mit sonstigem Pflanzen- und Vermehrungsmaterial nicht durch sein Selbstkontrollsystem abgedeckt ist?

Antwort

Fall 1: Es handelt sich um die folgenden Aktivitäten:

PL47	Großhändler	AC97	Großhandel	PR112	Zierpflanzen, für die keine Pflanzenpass-Zulassung erforderlich ist	Registrierung	R
PL47	Großhändler	AC97	Großhandel	PR206	Sonstiges Pflanzen- und Vermehrungsmaterial, für das keine Pflanzenpass-Zulassung erforderlich ist	Registrierung	R

In diesem Fall fallen diese Tätigkeiten bereits unter den Leitfaden G-007, was bedeutet, dass sie automatisch Teil des Audits sein können und müssen, wenn ein Audit auf der Grundlage von G-007 beantragt wird.

Fall 2: Es handelt sich um die folgenden Aktivitäten:

PL47	Großhändler	AC97	Großhandel	PR113	Zierpflanzen, für die eine Pflanzenpass-Zulassung erforderlich ist	ANERKENNUNG	17.1
PL47	Großhändler	AC97	Großhandel	PR209	Sonstiges Pflanzen- und Vermehrungsmaterial, für das eine Pflanzenpass-Zulassung erforderlich ist	ANERKENNUNG	17.1

In diesem Fall sind diese Tätigkeiten noch nicht durch den Leitfaden G-007 abgedeckt. Um zu vermeiden, dass diese Aktivitäten zu einem Verlust des Bonus in einem Verteilzentrum führen, gelten folgende Vereinbarungen:

- **Abgabe 2015:** Der Großhandel mit den in der Tabelle aufgeführten Produkten wird bei der Berechnung der Abgabe 2015 nicht berücksichtigt
- **Abgabe 2016:** Diese Tätigkeit kann auf der Grundlage der nachfolgend in diese FAQ aufgenommenen Bedingungen mit auditiert werden. Wenn Sie mit in das Audit aufgenommen (und günstig bewertet) wurde, kann nachträglich noch ein Bonus erzielt werden.
- **Ab 2017 (seit Veröffentlichung des allgemeinen Selbstkontrollleitfadens für den B2C-Bereich (G-044))** (auch im Umfang dieser Aktivität): Audit auf der Grundlage dieses Leitfadens (Modul „Verkauf von Non-Food“ (NF)) ist notwendig, um von einem Bonus für die Abgabe des folgenden Jahres profitieren zu können.

Natürlich ist für diese Tätigkeit weiterhin ein Audit durch die FASNK möglich.

Spezifische Bedingungen (siehe Fall 2), die zu überprüfen sind:

Bis Ende 2016 können OCI, die für die Durchführung von Audits auf der Grundlage des Leitfadens G-007 zugelassen sind, auch Selbstkontrollsysteme von Lebensmitteldistributionszentren für ihre zusätzlichen Tätigkeiten validieren (siehe Tabelle), basierend auf einem positiven Audit, bei dem der Auditor die folgenden Punkte überprüft hat:

1. Die zusätzlichen Tätigkeiten sind der Agentur bekannt,
2. ausreichende Rückverfolgbarkeit: Registrierung der eintreffenden und abgehenden Produkte, die von diesen zusätzlichen Tätigkeiten betroffen sind, und die Verbindung zwischen ihnen,
3. Das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln durch diese Produkte wird auf der Ebene der Lagerung und des Verkaufs kontrolliert,
4. Das Risiko einer Kreuzkontamination zwischen diesen Produkten wird auf der Ebene der Lagerung und des Verkaufs beherrscht,
5. die Etikettierung dieser Produkte ist korrekt,
6. Die Verwaltung von Beschwerden innerhalb des Unternehmens umfasst auch diese Produkte,
7. Die Verwaltung nichtkonformer Produkte innerhalb des Unternehmens umfasst auch diese Produkte,
8. Korrekturmaßnahmen sind vorgesehen, wenn Nichtkonformitäten bei diesen Produkten festgestellt werden,
9. Die Schulung des Personals umfasst auch die Verwaltung dieser Produkte,
10. Die Verwaltung von Benachrichtigungen umfasst auch diese Produkte.

Das Ergebnis des Audits wird auf der Grundlage von „G-908“ (fiktiver Leitfaden) in der Datenbank der Agentur erfasst.

Die OCI, die für die Durchführung von Audits auf der Grundlage des Leitfadens G-007 zugelassen sind, können auch Audits auf der Grundlage von „G-908“ durchführen.

→ Management

1. Frage

Wie muss die Temperaturkontrolle erfolgen, wenn kein Mitarbeiter anwesend ist, etwa bei Nacht- und/oder Wochenendlieferungen?

Antwort

Bei (Nacht-)Lieferungen kann der Lieferant während eines Zeitraums, in dem kein Mitarbeiter im Geschäft anwesend ist, die Prüfungen und eventuellen Registrierungen selbst durchführen. Seine Verpflichtungen müssen im Vertrag geregelt sein und die Kontrolle seiner Tätigkeiten im Rahmen des Selbstkontrollsystems muss beachtet werden. Es ist jedoch nicht zwingend erforderlich, bei jeder Lieferung eine Eingangskontrolle durchzuführen (siehe oben).

D. Fragen bezüglich des Hotel- und Gaststättengewerbes

→ Anwendungsbereich

1. Frage

Darf ein Betreiber einer Einrichtung im Hotel- und Gaststättengewerbe oder ein Caterer zubereitete Mahlzeiten und Sandwiches für andere Betreiber herstellen und wird diese Tätigkeit durch den Selbstkontrollleitfaden für das Hotel- und Gaststättengewerbe (G-023) abgedeckt?

Antwort

Ja, diese Aktivität ist erlaubt.

Möglichkeit 1: Die zubereiteten Mahlzeiten oder Sandwiches werden an einen Betrieb im Lebensmittelsektor geliefert, der die Lebensmittel selbst noch im Rahmen seiner Aktivität in der Nahrungsmittelkette verwendet: Diese Aktivität wird durch den Selbstkontrollleitfaden für das Hotel- und Gaststättengewerbe abgedeckt, wenn andere Betriebe im Hotel- und Gaststättengewerbe beliefert werden. Werden jedoch Großküchen oder Versorgungseinrichtungen beliefert, gilt der Selbstkontrollleitfaden für Großküchen und Versorgungseinrichtungen (G-025).

Beachten Sie jedoch, dass die Belieferung anderer Betreiber auf den B2C-Bereich beschränkt bleiben muss.

Möglichkeit 2: Die zubereiteten Mahlzeiten oder Sandwiches werden an einen Betrieb geliefert, der die Lebensmittel für das eigene Personal oder für Gäste kauft: Diese Aktivität wird durch den Selbstkontrollleitfaden für das Hotel- und Gaststättengewerbe abgedeckt.

In beiden Fällen kann der Betreiber auch den allgemeinen Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044) verwenden, unter der Bedingung, dass der Betreiber zum B2C-Bereich gehört.

→ Management

1. Frage

Kann ein Restaurantinhaber in seinem Restaurant Wild, das er selbst auf der Jagd erlegt hat oder das ihm von Jägern geliefert wird, verwenden?

Antwort

Nein, ein Jäger darf seine eigene Beute nur für private Zwecke verwenden, kleine Mengen an Privatpersonen abgeben oder an zugelassene Einrichtungen verkaufen. Das Wild muss zusammen mit einer Erklärung einer qualifizierten Person (in der Regel der Jäger selbst) in der zugelassenen Einrichtung eintreffen und wird einer tierärztlichen Untersuchung unterzogen. Ein Restaurantinhaber muss sich bei einer solchen zugelassenen Einrichtung versorgen oder selbst eine Zulassung beantragen.

→ Sinnvolle Praktiken**1. Frage**

Darf ein Betreiber eines Betriebs im Hotel- und Gaststättengewerbe Gefäße mit Schokoladenaufstrich/Konfitüre/Sirup/Honig/usw., die Verbrauchern am Tisch serviert wurden (Selbstbedienung), erneut verwenden?

Antwort

Anlage III, Kapitel III, Punkt 1 des Königlichen Erlasses vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene legt Folgendes fest: „In Gaststätten dürfen **Lebensmittelreste auf Tellern, aus Gläsern, Töpfen oder Schalen**, die Verbrauchern serviert wurden, nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.“

Ein Lebensmittelrest ist ein Rest auf dem Teller eines Verbrauchers, der aus einem Gericht stammt, das ihm serviert wurde und das in die Küche zurückgeht. Gefäße mit Schokoladenaufstrich und Konfitüre usw. entsprechen nicht hundertprozentig dieser Definition, da sie nicht von Tellern (Gläsern, Tassen oder Schüsseln) stammen. Die Gefäße stehen neben den Tellern, sie bleiben auf dem Tisch stehen, auch wenn der Verbraucher den Tisch verlässt. Außerdem ist nicht klar, ob der Verbraucher das Gefäß benutzt hat oder nicht. Daher stellt nicht das betreffende Lebensmittel (Gefäß mit Schokoladenaufstrich/Konfitüre/Sirup/Honig/usw.) ein Problem dar, sondern das Kontaminationsrisiko, das mit der Art und Weise zusammenhängt, wie der Verbraucher sich des Lebensmittels bedient.

Abschließend lässt sich sagen, dass Gefäße mit Schokoladenaufstrich/Konfitüre/Sirup/Honig/usw. (Selbstbedienung) nicht als Lebensmittelreste zu betrachten sind und daher wieder verwendet werden können.

Wir empfehlen jedoch, bestimmte Regeln der guten Hygienepraxis festzulegen, um diese Lebensmittel vor jeglicher Kontamination zu schützen:

1. Nach Gebrauch das Gefäß gut verschließen. Den einwandfreien Zustand des Deckels jedes Gefäßes kontrollieren.
2. Für jedes Gefäß das geeignete Besteck verwenden.
3. Die Dauer der Nutzung der Gefäße durch die Kunden begrenzen.
4. Anomalien ermitteln (Beispiel: Beschädigung des Gefäßrandes, gebrochener Deckel, verschmutztes oder auf den Boden gefallenes Besteck usw.) und so schnell wie möglich die erforderlichen Korrekturmaßnahmen treffen.
5. Die Kunden am Tisch über die Benutzung informieren (Schild, Poster an jedem Tisch)
6. Das Gefäß nicht mit dem Inhalt eines anderen Gefäßes füllen.
7. Die Lagervorschriften des Herstellers befolgen.

Jeder Betreiber eines Geschäfts im Hotel- und Gaststättengewerbe hat die Möglichkeit, in sein eigenes Selbstkontrollsystem andere Maßnahmen oder Mittel aufzunehmen, die zum selben Resultat führen.

E. Fragen zu Großküchen und Versorgungseinrichtungen

→ Management

1. Frage

Muss man in Großküchen Musterportionen bereithalten?

Antwort

Nur in Krankenhäusern in Flandern ist die Aufbewahrung einer Musterportion von allen zubereiteten Gerichten, also allen Mahlzeiten, die dem Verbraucher serviert werden, vorgeschrieben. Die Verpflichtung bezieht sich nicht auf einzelne Zutaten.

Anderen Großküchen wird ebenfalls dringend empfohlen, Musterportionen bereitzuhalten, dies ist aber nicht obligatorisch.

F. Fragen zu Brot- und Feinbäckerei

→ Anwendungsbereich

1. Frage

Welchen Leitfaden muss ein Betreiber, der Brot herstellt, aber keine Bäckerei hat und seine gesamte Produktion über Automaten verkauft, verwenden?

Antwort

In einem solchen Fall muss der Selbstkontrollleitfaden für die Brot- und Feinbäckerei (G-026) oder der allgemeine Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044) verwendet werden.

2. Frage

Kann ein Betreiber aus dem Bereich Brot- und Feinbäckerei, der Rohmilch verwendet, auf der Grundlage des Selbstkontrollleitfadens für die Brot- und Feinbäckerei (G-026) auditiert werden?

Antwort

Ja, und auch der allgemeine Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044) kommt in Betracht.

3. Frage

Welchen Leitfaden kann ein Bäcker verwenden, wenn er auch Mehl herstellt?

Antwort

Die Bäckereitätigkeit fällt unter den Selbstkontrollleitfaden für die Brot- und Feinbäckerei (G-026) oder den allgemeinen Selbstkontrollleitfaden für den B2C-Bereich (G-044) und die Mahltätigkeit unter den Selbstkontrollleitfaden für Mühlen (G-020).

→ HACCP

1. Frage

Im Selbstkontrollleitfaden für die Brot- und Feinbäckerei (G-026) Version 2 werden verschiedene Korrekturmaßnahmen für den Fall erwähnt, dass ein Tiefkühlprodukt eine Temperatur von $> -15\text{ °C}$ hat (Teil III Seite 32/51, Seite 38/51 und Teil IV-D Seite 7/28). Welche Korrekturmaßnahme muss getroffen werden?

Antwort

Wenn ein tiefgefrorenes Produkt eine zu hohe Temperatur hat ($> -15\text{ °C}$), muss es binnen 48 Stunden verarbeitet oder verzehrt werden, sofern die Verpackung oder Spezifikation nichts

anderes besagt. Während dieser 48 Stunden muss das Produkt zumindest gekühlt (< 7 °C) werden.

→ Sinnvolle Praktiken

1. Frage

Innerhalb welcher Zeit müssen Backwaren/Feinbackwaren, die zum Tiefkühlen bestimmt sind, die Temperatur von -18 °C erreichen?

Antwort

Das Einfrieren muss in der Regel so schnell wie möglich erfolgen. Beim Tiefkühlen der Produkte muss jedoch die Temperatur von -18 °C in maximal 72 Stunden erreicht werden. Außerdem muss die Temperatur empfindlicher Produkte notwendigerweise innerhalb von 2 Stunden von 60 °C auf 10 °C gebracht werden (Stellungnahme 11-2011 des Wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK).

2. Frage

Im Selbstkontrollleitfaden für die Brot- und Feinbäckerei (G-026) Version 2 wird auf Seite 30/51 von Teil III angegeben, dass tiefgefrorene Halbfertigprodukte für 3 Monate bei -18 °C gelagert werden können, während tiefgefrorene Fertigprodukte für 6 Monate oder gar 1 Jahr gelagert werden können. Ist eine Lagerzeit von 6 Monaten auch für gefrorene Halbfabrikate akzeptabel?

Antwort

Ja, hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit kann eine Lagerzeit von -18 °C für tiefgefrorene Halbfertigprodukte akzeptiert werden, ohne dass dies durch Haltbarkeitstests nachgewiesen werden muss. Dies wird in der nächsten Version des Leitfadens angepasst.

3. Frage

Im Selbstkontrollleitfaden für die Brot- und Feinbäckerei (G-026) Version 2 wird auf Seite 30/51 von Teil III angegeben, dass handwerklich hergestelltes Sahneis für 2 Monate gelagert werden kann, während es in Teil IV-E auf Seite 26/30 heißt, dass die Lagerung von Eis auf 6 begrenzt werden muss. Welche Lagerzeit muss eingehalten werden?

Antwort

Hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit kann eine Lagerzeit von 6 Monaten bei -18 °C für (handwerklich hergestelltes) Sahneis akzeptiert werden. Dies wird in der nächsten Version des Leitfadens angepasst.

G. Fragen zur Milchproduktion im landwirtschaftlichen Betrieb

→ Anwendungsbereich

1. Frage

Ist der Einkauf von Milch innerhalb des Anwendungsbereichs des Selbstkontrollleitfadens für die Produktion und den Verkauf von Milchprodukten im landwirtschaftlichen Betrieb (G-034) unbegrenzt zulässig?

Antwort

Nein, im Sinne von G-034 ist der Einkauf von Milch begrenzt. Ein Erzeuger landwirtschaftlicher Milchprodukte darf nicht mehr Milch (in Litern) kaufen als die selbst produzierte Milchmenge (Anzahl Liter). Dies wird auch in einem Rundschreiben über die Genehmigung und Zulassung von Produzenten von Milcherzeugnissen im landwirtschaftlichen Betrieb und der Verwendung von Handbüchern zur Eigenkontrolle auf der Website der FASNK angegeben.

→ HACCP

1. Frage

Müssen im Rahmen der vorgeschriebenen Analyse von Endprodukten separate Analysen für Frischkäse, Weichkäse, Halbhartkäse und andere Käsesorten durchgeführt werden?

Antwort

Nein, da diese Produkte zur selben Produktfamilie gehören. Es wird jedoch empfohlen, bei der Durchführung der Analysen zwischen den verschiedenen Produkttypen innerhalb einer Produktfamilie zu wechseln.

2. Frage

Müssen im Rahmen der vorgeschriebenen Analyse von Endprodukten mehrere Proben jedes Produkts entnommen werden?

Antwort

Die Europäische VO 2073/2005 sieht ein Probenahmeschema vor, bei dem n (die Anzahl der Teilproben, aus denen die Probe besteht) gleich 5 ist (siehe auch Anlage 2 des Leitfadens G-034, in den dieser Punkt aufgenommen wurde). Im Rahmen der Validierung Ihres Selbstkontrollsystems wird ein Probenahmeschema akzeptiert, bei dem mindestens 1 Teilprobe analysiert wird ($n = 1$). Beachten Sie jedoch, dass das Schema in der Tabelle mehr Garantien bietet. Je mehr Teilproben aus einer Charge entnommen werden, desto größer ist die Chance, eine Nichtkonformität zu erkennen. Bedenken Sie, dass Sie selbst für die Lebensmittelsicherheit der Produkte verantwortlich sind, die Sie in den Handel bringen. Im Falle einer Weiterverfolgung einer Nichtkonformität oder einer Validierung eines Prozesses sollten jedoch immer 5 Teilproben genommen werden.

H. Fragen bezüglich der Betreuung von Säuglingen und Kleinkindern