

	Informationsblatt	Stand: 2020-06-22
	Bedarfsgegenstände in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben	Lebensmittelüberwachung

1. VO (EG) Nr. 852/2004

Anhang II, Kapitel V: Vorschriften für Ausrüstungen

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

- a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht,
- b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist,
- c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder –verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können,
- d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

2. VO (EG) Nr. 853/2004

Anhang III, Abschnitt I bzw. II, Kapitel III: Vorschriften für Zerlegungsbetriebe

- Handwaschvorrichtungen, bei der Kontamination durch das Personal ausgeschlossen werden kann
- Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82°C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung

Gleiches gilt lt. Abschnitt V, Kapitel I für Herstellungsbetriebe für Hackfleisch / Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch.

3. Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

§ 3: Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung

Anlage 2 Nr. 1a): (Abgabe kleiner Mengen Primärerzeugnisse):

Eine Instandhaltung, regelmäßige Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion in geeigneter Weise ist bei allen Flächen und Gegenständen, die mit den Primärerzeugnissen in Berührung kommen, notwendig.

Anlage 3: Traditionelle Lebensmittel:

Abweichungen von VO (EG) 852/2004 Anh. II, Kap. V Nr. 1; erlaubt sind demnach:

- Milcherzeugnisse: Kessel aus Kupfer, Arbeitsgeräte aus Holz, Gewebe aus Naturfasern oder sonstigen Materialien pflanzlicher Herkunft, die zur Herstellung, Lagerung oder Verpackung der Erzeugnisse verwendet werden
- Latwerke und Süßwaren: Kessel aus Kupfer (zur Herstellung der Erzeugnisse)
- Fruchtaufstriche, Süßwaren, Suppen und Eintöpfe: Geräte aus Holz (zur Herstellung der Erzeugnisse)
- Obst und Gemüse in Essig- oder Essigzuckerlösung, Gemüse in milchsaurer Gärung, Essig: Fässer und Töpfe aus Holz oder Steingut (zur Herstellung der Erzeugnisse)
- Brot und Backwaren: Geräte und Ausrüstungen aus Holz, Eisen oder offenporigem Stein

(zur Herstellung der Erzeugnisse)

4. Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)

Anlage 3: Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren +



Anlage 5 → Anforderungen an die Herstellung od. Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel:

→ Anforderungen entsprechend VO (EG) 853/2004:

- Handwascheinrichtung
- Desinfektionseinrichtung mit einer Wassertemperatur von mindestens +82°C
- Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit Fußboden oder Wänden in Berührung kommt
- Abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von tierischen Nebenprodukten

5. **AVV Lebensmittelhygiene** vom 12. September 2007 i. g. F.

(legt nur Vorschriften für Betriebe fest, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen)

Regelung aus VO (EG) Nr. 852/2004	Auslegung
Anhang II, Kap. V Nr. 1b)	Die Arbeitsflächen müssen glatt gehalten werden. Arbeitsflächen, Rohrleitungssysteme, Tanks, Fässer und sonstige Behältnisse müssen aus korrosionsfestem und chemikalienbeständigem Material bestehen. Das Risiko einer Kontamination wird in der Regel nicht so gering wie möglich gehalten, wenn Holz verwendet wird. Dies gilt nicht für Räucher- und Reiferäume, für Hackklötze sowie für Paletten, die beim Transport von verpackten Lebensmitteln verwendet werden, wenn diese Gegenstände in gutem Zustand gehalten werden. Diese Einrichtungsgegenstände sollten nach dem Stand der Technik durch andere geeignete Materialien ersetzt werden.
Anhang II, Kap. V Nr. 1d)	Geschlossene Anlagen können dann nicht angemessen gereinigt werden, wenn z.B. „Strömungstoträume“ vorhanden sind.
Regelung aus VO (EG) Nr. 852/2004	Auslegung
Sterilisationsvorrichtung	Im Einzelfall kann in handwerklich strukturierten Schlachthöfen oder Zerlegungsbetrieben eine Sterilisationseinrichtung ausreichend sein. Die gleiche Wirkung alternativer Systeme kann ggf. durch Gutachten unabhängiger Sachverständiger nachgewiesen werden.
Handwaschvorrichtung	Durch eine Handwaschvorrichtung kann eine Kontamination dann weitergegeben werden, wenn sie von Hand zu bedienen ist. Von Hand zu bedienende Brausen können bei der Verwendung zur Reinigung der Hände eine Kontamination weitergeben.