Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Internationales

EXPORT VON FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTEN IN DIE RUSSISCHE FÖDERATION / EURASISCHE WIRTSCHAFTSUNION

Ausführungshinweise mit Checklisten für die amtliche Kontrolle der Betriebe in der Schweiz

(Stand Januar 2019)

Entwurf

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis III

1 Rechtsvorschriften der Russischen Föderation und Eurasischen Wirtschaftsunion (EAWU) 1

2 Durchführung von Schulungen 2

3 Registrierung und Listung von Schweizer Betrieben durch die EAWU 2
3.1 Jährliche Konformitätserklärung an die russische Behörde Rosselkhoznadzor 2
3.2 Inspektion durch die Behörden der EAWU 3

4 Physische Kontrolle 3
4.1 Gesetzliche Grundlagen 3
4.2 Anforderungen 3

5 Anforderungen und Inhalte der Untersuchungen und Probenahmen im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sowie im Rahmen der amtlichen Probenahmen 4
5.1 Allgemeines 4
5.2 Anforderungen an die Probenahme und Untersuchung 4
5.2.1 Probenahme 4
5.2.2 Probeplan 5
5.2.3 Akkreditierungsnachweis der Untersuchungslabors 5
5.3 Amtliche Probennahmen 5
5.4 Hygiene von Oberflächen 6
5.5 Chemische Untersuchungen 7
5.5.1 Ausnahmen 7
5.5.2 Inhalt und Intervall zu den Chemischen Untersuchungen 7
5.5.3 Schlussfolgerungen 8
5.6 Mikrobiologische Untersuchungen 8
5.6.1 Vormerkungen 8
5.6.2 Schlussfolgerungen (s. ebenfalls nachstehende Tabelle) 9
5.7 Weiteres 9
5.8 Beispiele für die mikrobiologischen Untersuchungen 11

6 Anforderungen an die Betriebsstätten 13
6.1 Anforderungen an die Schlachthöfe 14
6.2 Anforderungen an die Zerlegereien 28
6.3 Anforderungen an die Betriebe der Weiterverarbeitung 31
6.4 Anforderungen an die allgemeine Betriebshygiene 37

Entwurf

Abkürzungsverzeichnis

AA	Arbeitsanweisung
AMK	Aerobe mesophile Keimzahl
Art	Artikel
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
BSE	Bovine spongiforme Enzephalopathie
Bst	Buchstabe
CCP	Critical Control Point
CH	Schweiz
ChemV	Chemikalienverordnung (SR 813.11)
ChemRRV	Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung (SR 814.81)
EDAV-DS	Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten (SR 916.443.10)
EFSA	European Food Safety Authority
EAWU	Eurasische Wirtschaftsunion (umfasst die Gebiete der Russischen Föderation, der Republik Belarus, Kasachstan, Armenien und Kirgisien, Stand 2015)
EU	Europäische Gemeinschaft
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
HyV	Hygieneverordnung (SR 817.024.1)
KBE	Kolonienbildende Einheit
LGV	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02)
LMG	Lebensmittelgesetz (SR 817.0)
LMVV	Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (SR 817.042)
NFUP	Nationales Fremdstoffuntersuchungsprogramm
NKPV	Verordnung über den nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (SR 817.032)
nn	Nicht nachweisbar
OIE	International Office of Epizootics
PRP	Präventivprogramm
RF	Russische Föderation
SRM	Spezifische Risikomaterialien
STK	Schlachttierkörper
T	Tonnen
TR	Technisches Reglement
TSV	Tierseuchenverordnung (SR 916.401)
USG	Bundesgesetz über den Umweltschutz (SR 814.01)
VHK	Kontaminantenverordnung (SR 817.022.15)
VHyS	Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (SR 817.190.1)
VLtH	Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108)
VSFK	Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (SR 817.190)
VTNP	Verordnung über tierische Nebenprodukte (SR 916.441.22)
VTSchS	Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten (SR 455.110.2)
Wo	Woche
SR	Systematische Rechtssammlung der Schweiz
Ziff	Ziffer

Entwurf

1 Rechtsvorschriften der Russischen Föderation und Eurasischen Wirtschaftsunion (EAWU)

Nach Artikel 3 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0) gelten für Lebensmittel, die ausschliesslich für die Ausfuhr bestimmt sind, die Regelungen des Bestimmungslandes, soweit der Bundesrat nichts anderes vorschreibt.

Die Beschaffung der Anforderungen der Russischen Föderation und EAWU und die in diesen referenzierten gesetzlichen Grundlagen liegen in der Verantwortung der interessierten Schweizer Betriebe. Sie müssen in einer Schweizer Landessprache oder Englisch vorliegen. Die für die Erarbeitung der vorliegenden Ausführungshinweise relevanten Rechtsvorschriften sind auf der Homepage des BLV unter dem Link:

https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/import-und-export/export/tiere-und-tierprodukte/export-von-tieren-und-tierprodukten-in-drittstaaten.html

hinterlegt. Diese Vorschriften wurden als Grundlage für die Erstellung der Ausführungshinweise verwendet.

Jeder Betrieb muss mindestens über folgende für seine Produkte / Produktkategorie relevante RF/EAWU-Vorschriften in deutscher oder englischer Sprache in Papierform verfügen und diese auf Anforderung bei Inspektionen vorlegen können:

- Beschluss 317 vom 18 Juni 2010 „Über die Anwendung veterinär- und hygienerechtlicher Maßnahmen in der Zollunion“ (Решение № 317 от 18.06.2010 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе»)
  Anlage 1 „Einheitliche Verzeichnis der Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden“ (Приложение № 1 „Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)
  Anlage 2 „Bestimmungen über die Ausübung einheitlicher Veterinärkontrollen“ (Приложение № 2 „Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе тс и на таможенной территории тс“)
  Anlage 4 „Einheitliche veterinärhygienische Anforderungen an die kontrollpflichtigen Waren“ (Приложение № 4 „Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)“);

- TR ZU 021/2011 Beschluss 880 vom 09.12.2011 „Lebensmittelsicherheit“; (Решение №880 от 09.12.2011, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции")

- TR ZU 034/2013 Beschluss 68 vom 09.10.2013 „Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“ (Решение № 68 от 9 октября 2013 г. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»)

- Veterinärmedizinische Anweisungen zur Fleischuntersuchung vom 27.12.1983 (zuletzt geändert 17.06.1988) (Правила ветеринарного осмотра убойных ивотных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 27 декабря 1983 года)

- TR ZU 005/2011 Beschluss 769 vom 16.08.2011 „Sicherheit des Verpackungsmaterials“ (Решение № 769 от 16.08.2011, ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»)

- TR ZU 022/2011 Beschluss 881 vom 09.12.2011 „Lebensmittelkennzeichnung“
  (Решение № 881 от 09.12.2011, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»)

Entwurf

Als weitere Grundlagen wurden zur Erarbeitung die im Rahmen von Schulungen, Inspektionen, Mitteilungen und Erläuterungen russischer Behördenvertreter gesammelten Erfahrungen verwendet.

2 Durchführung von Schulungen

Der Betrieb hat für das Betriebspersonal entsprechend der jeweiligen Tätigkeit mindestens einmal jährlich Schulungen zur Umsetzung des Rechts der RF/EAWU durchzuführen und zu dokumentieren. Die ordnungsgemäße Durchführung der betrieblichen Schulung ist durch die amtliche Überwachung zu prüfen und entsprechend zu dokumentieren.
Die im Rahmen der amtlichen Überwachung beteiligten Personen werden gemäß ihrem Arbeitsbereich mindestens einmal jährlich geschult. Auch hierüber ist eine Dokumentation anzufertigen.
Eine Erfolgskontrolle ist für jede Schulungsmaßnahme zu belegen.

3 Registrierung und Listung von Schweizer Betrieben durch die EAWU

Schweizer Firmen, welche Produkte tierischen Ursprungs in die EAWU exportieren wollen, müssen von der russischen Behörde Rosselkhoznadzor registriert und gelistet sein und werden publiziert:
http://www.fsvps.ru/fsvps/importExport/switzerland?_language=en
Diese Listen bilden die verbindliche Grundlage für die Ausstellung von Gesundheitsbescheinigungen durch die kantonalen Vollzugsbehörden.

Es gelten folgende Kategorien:

- Schlachthaus
- Zerlegebetriebe
- Verarbeitungsbetriebe (Um- und Abpackbetrieb, Hackfleischverarbeitung, Wursterei, Heimtiernahrung, etc.)
- Tiefkühllager

Für die Registrierung und Listung bestehen zwei Prozesse:

3.1 Jährliche Konformitätserklärung an die russische Behörde Rosselkhoznadzor

Der Export von Produkten tierischen Ursprungs in die EAWU liegt im Interesse des exportierenden Betriebs. Dieser ist verantwortlich für die Aufnahme in die Liste der russischen Behörde Rosselkhoznadzor bzw. für den Verbleib in dieser.

Grundsätzlich gilt folgender Ablauf:

1. Der am Export interessierte Betrieb stellt sicher, dass er die Rechtsvorschriften der Russischen Föderation und EAWU erfüllen kann. Dazu dokumentiert er die Abweichungen zu den veterinär- und lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Schweiz und legt geeignete Massnahmen zu deren Erfüllung fest.
2. Der am Export interessierte Betrieb nimmt Kontakt auf mit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde und beantragt die Überprüfung des Betriebs nach den Rechtsvorschriften der Russischen Föderation und EAWU. Dem Antrag sind die unter Ziffer 1 erwähnten Unterlagen beizulegen.
3. Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde bescheinigt gegenüber dem BLV, dass der am Export interessierte Betrieb die oben genannten gesetzlichen Bedingungen vollumfänglich erfüllt.

Entwurf

4. Das BLV meldet der russischen Behörde Rosselkhoznadzor ausschliesslich die Betriebe, welche die oben genannten gesetzlichen Bedingungen vollumfänglich erfüllen.
5. Die russische Veterinärbehörde Rosselkhoznadzor entscheidet, ob der Betrieb registriert und gelistet wird bzw. registriert und gelistet bleibt.
6. Der am Export interessierte Betrieb stellt sicher, dass die oben genannten gesetzlichen Bedingungen jederzeit eingehalten werden und fordert bei der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde deren jährliche Überprüfung gemäss den Vorgaben ein.

Die unter Ziffer 2 und 3 genannte Überprüfung des Betriebs nach den gesetzlichen Grundlagen der Schweiz, der Russischen Föderation und Eurasischen Wirtschaftsunion geht über die übliche amtliche Tätigkeit der Vollzugsbehörden im Rahmen der Lebensmittelkontrolle hinaus. Daher kann die Vollzugsbehörde die Kosten für diese Überprüfung und für den zusätzlichen Aufwand gestützt auf Artikel 58 Absatz 2 Buchstabe h LMG sowie auf etwaige kantonale Vorschriften den am Export interessierten Betrieben in Rechnung stellen.

3.2 Inspektion durch die Behörden der EAWU

Die Behörden der EAWU führen regelmässig Inspektionen in der Schweiz durch. Dabei handelt es sich um Einzelbetriebsinspektionen in Verbindung mit Kontrollen bei Bund und den kantonalen Vollzugsbehörden. Die Auswahl der inspizierten Betriebe wird einzig und alleine durch die Behörden der EAWU getroffen. In Zukunft sollen Systemaudits stattfinden.

4 Physische Kontrolle

4.1 Gesetzliche Grundlagen

- LMG (SR 817.0) Artikel 3 Absatz 2
- EDAV-DS (SR 916.443.10) Artikel 48 Absatz 1 und Artikel 49 Absatz 1

4.2 Anforderungen

- Die Kontrolle ist **unmittelbar vor dem Versand vor Ort** durch eine amtliche Tierärztin oder einen amtlichen Tierarzt vorzunehmen.
- Die Gesundheitsbescheinigung ist inhaltlich und bezüglich Rückverfolgbarkeit zu prüfen (**Dokumentenkontrolle**).
- Prüfung der Übereinstimmung zwischen den Dokumenten bzw. der Gesundheitsbescheinigung und der Ware durch einfache Beschau sowie des Vorhandenseins und der Konformität der vorgeschriebenen Kennzeichen (**Nämlichkeitskontrolle**).
- Die **Verplombung** ist am Ende der amtlich überwachten Verladung unter Verwendung einer amtlichen Plombe durchzuführen. Das Anbringen einer Betriebsplombe unter amtlicher Überwachung ist möglich. Die in der Gesundheitsbescheinigung eingetragenen Plombennummern sowie die laufende Seriennummer des Sicherheitspapiers müssen die Rückverfolgbarkeit sowie eine eindeutige Zuordnung zur Ware nach erfolgter Verplombung gewährleisten.

Entwurf

5 Anforderungen und Inhalte der Untersuchungen und Probenahmen im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sowie im Rahmen der amtlichen Probenahmen

5.1 Allgemeines

Die nachfolgenden Abschnitte halten die Bestimmungen der EAWU bezüglich den chemischen und mikrobiologischen Untersuchungen im Rahmen der Selbstkontrolle von in die EAWU exportierenden Fleischbetrieben fest. Gesondert werden in den einzelnen Abschnitten vergleichende Ausführungen gemacht zu den Bestimmungen in der Schweiz.

Im Weiteren erfolgt ebenfalls eine Wiedergabe der präanalytisch zu beachtenden Detailpunkte gemäss den Bestimmungen der EAWU.

In vergleichender Betrachtung der Bestimmungen der CH und EAWU können:

- betreffend den chemischen Untersuchungen klare Umschreibungen gemacht werden, welche durch die in die EAWU exportierenden Fleischbetriebe im umschriebenen Masse umzusetzen sind (s. Punkt 5);
- betreffend den mikrobiologischen Untersuchungen sind indessen bei vergleichender Betrachtung zwischen den Vorgaben der EAWU und der CH merkliche Unterschiede festzuhalten. Dies nicht zuletzt, dass die CH mit Inkraftsetzung des Lebensmittelrechtes 2017 differenzierte Anpassungen zu den hygienischen (mikrobiologischen) Anforderungen von Lebensmitteln aufgenommen hat. Entsprechend finden sich in Punkt 6 detaillierte Ausführungen.

5.2 Anforderungen an die Probenahme und Untersuchung

5.2.1 Probenahme

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen müssen für die Probenahme schriftliche Anweisungen vorliegen für:

- Die Unverfälschung der Probe (Schutzmassnahmen vor Manipulation der Proben)
- Die Probenahmemethode (Produkte nach betriebseigener Festlegung)
- Die eindeutige Probenidentifikation, -kennzeichnung
- Die Bezeichnung des akkreditierten Untersuchungslabors
- Das Probenahmeformular

Zu jeder Probennahme muss ein Probennahmeprotokoll erstellt werden. Das Probennahmeprotokoll muss mindestens enthalten:

- fortlaufende Probennummer,
- Warenbezeichnung mit genauer Produktbezeichnung des Probematerials,
- Herstellungsdatum/Zeit und/ oder Los/ Chargenkennzeichnung,
- Name des Probenehmers,
- Anzahl Proben,
- Untersuchungsauftrag,
- Datum und Uhrzeit der Probenahme,
- Unterschrift des verantwortlichen Probenehmers.

Elektronische Systeme zur Dokumentation der Probenahme können ebenfalls verwendet werden. Es muss eine Übersicht über die entnommenen Proben sowie die dazu gehörigen Untersuchungsergebnisse geführt und mindestens drei Jahre aufbewahrt werden.

Bei Abklatsch und Tupferproben muss die Methode der Probenahme (ISO 18593) und die Größe der beprobten Fläche dokumentiert werden.

Entwurf

Diese präanalytischen Ansprüche stellen keine Abweichung gegenüber den Vorgaben in der CH dar (LGV, Art. 75/79 sowie den Grundsätzen eines HACCP-Systems dar).
Für die präanalytischen Ansprüche sind ebenfalls die Vorgaben der Untersuchungslabors zu berücksichtigen und welche im Sinne einer Vorgabe im Vademecum der Einzellabor festgehalten sind.

5.2.2 Probeplan

Bezogen auf die Exportprodukte EAWU ist ein Probenplan zu erstellen und umzusetzen. Aus dem Probenplan sollte folgendes hervorgehen:

- Häufigkeit der Untersuchungen nach Produkten,
- Personalhygiene: Umfang der Händebeprobungen und den Stuhlproben der Mitarbeitenden
- Oberflächenkontrollen zu den Produktionsräumen und Gerätschaften

Die Probenahmen sind durch Fachkräfte vorzunehmen und diese sind namentlich im System des Betriebes zu benennen. Die Probenahmen sind in geeigneter Form durch den Probennehmer zu quittieren.

Die Probenahme für die vorgesehenen periodischen Untersuchungen hat grundsätzlich unabhängig vom aktuellen Exportgeschehen stattzufinden.

In dieser Vorgabe ist teilweise eine Abweichung zu den Bestimmungen in der CH zu erkennen. Aus Art. 75/ 79 schliesst sich, dass der Betrieb die im Rahmen der Selbstkontrolle vorzunehmenden Untersuchungen entsprechend plant.

Indessen ist eine Abweichung darin zu erkennen, dass die Bestimmungen der EAWU eine klare Bezeichnung machen mit welcher Häufigkeit Oberflächen mikrobiologisch zu untersuchen sind und ebenfalls wird die in der CH nicht mehr vorgegebene Stuhluntersuchung der Mitarbeiter festgehalten.

5.2.3 Akkreditierungsnachweis der Untersuchungslabors

Labors für die Untersuchung von Proben müssen grundsätzlich für den jeweiligen Untersuchungsbereich nach ISO 17025 akkreditiert sein (Stuhlproben ISO 15189).

Nach Art. 43, 48 LMG und Art. 39 LMVV müssen die Laboratorien für die ihnen übertragenen Tätigkeiten akkreditiert sein (Laboratorien mit Referenzfunktion). Ebenso unterstehen die kantonalen Laboratorien sowie die mit amtlichen Untersuchungenbeauftragten Laboratorien der Akkreditierungspflicht..

5.3 Amtliche Probennahmen

In jedem Betrieb, der in die EAWU/ RF exportiert bzw. exportieren will, sind min. 1x pro Jahr amtliche Proben auf die geforderten chemischen und mikrobiologischen Parameter zur Verifizierung von Eigenkontrollen zu untersuchen. Dabei sind alle zu exportierenden Produktegruppen bzw. Erzeugnisse zu berücksichtigen.

Die Anzahl der amtlichen Proben richtet sich nach den Anzahl Sendungen und Mengen:

Entwurf

Anzahl Sendungen	bzw. Menge	Anzahl amtliche Proben
bis 10 Sendungen	100t	1 amtliche Probenahme
11 – 100 Sendungen	201 – 2‘000t	2 amtliche Probenahmen

Im Rahmen der Lebensmittelkontrolle werden in der Schweiz amtliche Probenerhebung vorgenommen (nach Art. 30 LMG). Diese Probenahme begründet sich jedoch nicht darin, dass mit diesen Untersuchungen die Eigenkontrolle des Betriebes zu verifizieren sind.

5.4 Hygiene von Oberflächen

Diese Untersuchungen beinhalten sowohl

- die Untersuchungen von Händen der Mitarbeiter mit direktem Kontakt zu den Produkten oder deren Umhüllungen,
- den Oberflächen der Produktionsräumlichkeiten sowie den grösseren / kleineren Gegenständen.

Im Rahmen des HACCP-Systems der Einzelbetriebe werden aufgrund von Risikoanalysen mögliche Gefahren identifiziert sowie bewertet und daraus die nötigen Vorkehrungen getroffen, dass die Gefahren ausgeschaltet oder auf eine annehmbares Mass reduziert werden. Dies bezieht sich so auch auf die Untersuchung zur Händehygiene der Mitarbeiter und der Überprüfung zur Reinigung und Desinfektion der Betriebsräumlichkeiten und Gerätschaften.

Oberfläche	**Parameter**	**KbE/100cm^2**	**Betriebliche Eigenkontrolle [a)]**
Hände der Mitarbeiter (mit direktem Kontakt zu Produkten oder deren Umhüllungen) [d)]	*Enterobacteriaceae*	*n.n.*	*mindestens 1 Mal pro Quartal Für dieselben Mitarbeiter sind zusätzlich 1 x jährlich Stuhlprobenuntersuchungen auf Enteritiserreger (Salmonellen, EHEC, Campylobacter) durchzuführen. Dies gilt nicht für amtliches Personal.*
Kühlraumoberflächen [c)]	*Hefen, Schimmelpilze*	*n.n.*	*mindestens 1 Mal pro Quartal*
Grosse Gegenstände, kleines Inventar und Gegenstände [b)]	*AMK*	*1 x 10^3*	*mindestens 1 Mal pro Quartal*
	Enterobacteriaceae	*n.n.*	

[a)] Der Betrieb hat im Rahmen seiner Selbstkontrolle die bezeichneten Untersuchungen in der angegebenen Mindestfrequenz vorzunehmen.
Es liegt wiederum in der Eigenverantwortung des Betriebes, aufgrund seiner eigenen Gefahrenanalysen zu bezeichnen, welche [b)] Gerätschaften in den Quartalsuntersuchungen zur Überprüfung ausgewählt werden.

[c)] Die Untersuchung der Kühlräumoberflächen bei Lagerung von verpackten Waren / Kartonagen sowie von schimmelgereiften Lebensmitteln ist nicht sinnvoll.

[d)] Auch die Hände des amtlichen Kontrollpersonales müssen beprobt werden, sofern sie Kontakt zu den Lebensmitteln haben (z.B. Fleischkontrolle).
Die hier aufgeführten Untersuchungsfrequenzen unterschreiten die Vorgaben der RF/EAWU – dies mit der Begründung, dass in der CH entlang der Produktionskette weitere verschiedene Kontrollpunkte betreffend der steten Einhaltung der Hygieneansprüche implementiert sind (z.B. im Schlachtprozess die mikrobiologische Untersuchung der STK-Oberflächen).

Entwurf

5.5 Chemische Untersuchungen

5.5.1 Ausnahmen

Betreffend den chemischen Untersuchungen halten die Bestimmungen der EAWU die folgende Ausnahme fest: Die Pflicht zur Vornahme von chemischen Untersuchungen entfällt, wenn für den Export in die EAWU nur solche Lebensmittel tierischen Ursprungs verwendet werden, für die die entsprechenden Nachweise (Untersuchungsergebnisse, Vorzertifikate) vorliegen und eine nachträgliche Kontamination und/oder Konzentration sicher ausgeschlossen werden kann. Für die Praxis bedeutet dies in der Umsetzung, dass entlang der Produktionskette der Schlachtbetrieb die chemischen Untersuchungen vornimmt und die nachgelagerten Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe nicht unter diese Untersuchungspflicht fallen– vorausgesetzt, dass es nicht zu einer nachträglichen Kontamination kommen kann. Unter selbe Ausnahme fallen Betriebe, die gekühlte unverpackte oder verpackte Waren tiefgefrieren (Tiefkühllager*) sowie Betriebe, die gekühlte oder tiefgefrorene Waren mit Entfernung der Umhüllung umpacken (Umpackbetriebe).

* in den Lagerbetrieben kann ebenfalls auf die mikrobiologischen Untersuchungen verzichtet werden.

Aufgrund der Gefahrenanalyse haben die Lebensmittelbetriebe aufgrund ihrer Ermittlungen die erforderlichen Untersuchungen vorzunehmen. Explizite Vorgaben zur Untersuchung auf chemische Parameter in Lebensmittelbetrieben mit Fleisch sind in den CH-Vorgaben nicht genannt. Indessen kommt hinzu, dass im Rahmen des nationalen Kontrollplan (gemäss NKPV) verschiedene Chemische Untersuchungen durchgeführt werden (jährliches Fremdstoffuntersuchungsprogramm) – hierunter fallen in grösserem Umfange auch Probenahmen und Untersuchungen zu den Schlachttieren in den Schlachtbetrieben an. Folgedessen werden diese Untersuchungen miteinbezogen in die Bezeichnung der Untersuchungsfrequenzen / -parameter im folgenden Abschnitt.

Zusammenfassend können die im Rahmen des nationalen Fremdstoffuntersuchungsprogrammes untersuchten Parameter wie folgt zusammengefasst werden:

- Stoffe mit anaboler Wirkung und nicht zugelassene Stoffe (z.B. Stillbene, Thyreostatika, Steroide)

- Zugelassene Stoffe mit Höchstwerten (z.B. Hemmstoffe (4-Plattentest), Sulfonamide, Tetrazykline, Kokzidiostatika)

- Umweltkontaminanten (z.B. Schwermetalle, Mykotoxine, organische Phosphorverbindungen)

5.5.2 Inhalt und Intervall zu den Chemischen Untersuchungen

Stoff	Parameter	Höchstmenge		Intervall	Bemerkungen
		EAWU	CH		
Tox. Elemente	Blei	0.5 mg/kg	0.1 mg/kg	2 Mal pro Jahr	CH: Höchstwerte sind in der VHK (Anh. 3) geregelt. Es existieren keine Höchstwerte für Arsen.
	Arsen	0.1 mg/kg		2 Mal pro Jahr	
	Cadmium	0.05 mg/kg	0.05mg/kg	2 Mal pro Jahr	
	Quecksilber	0.03 mg/kg		2 Mal pro Jahr	
Antibiotika	Chloramphenicol	<0.01 mg/kg		1 Probe pro Quartal	CH: Für mit Rückständen behafteten Tiere besteht ein Schlachtverbot. Dies impliziert, dass die hier aufgeführten Antibiotika nicht nachweisbar sein dürfen (VSFK, Art. 7, 24)
	Tetrazykline	<0.01 mg/kg		1 Probe pro Quartal	

	Bacitracin	<0.02 mg/kg		1 Probe pro Quartal	
Pesitizide	Hexachlorcyclo-hexan	0.1 mg/kg		1 Mal im Quartal	
	DDT und Metabo-liten	0.1mg/kg		1 Mal im Quartal	Die VHK definiert Höchstwerte mit Stufung auf Fett und Fleisch. Zudem sind unterschiedliche Höchstwerte definiert für die verschiedenen Tierarten. Die für die CH verbindlichen Höchstwerte liegen wesentlich tiefer als die Vorgabenwerte der EAWU.
	Radioaktivität (Cs-137)	200 Bq/kg		1 Mal im Jahr	Im Anhang der VHK werden keine expliziten Angaben zu Fleisch gemacht (1250 Bq/ KG für Lebensmittel allgemein). Gemäss Art. 3 der VHK kann das BLV aufgrund eines aktuellen Ereignisses (nuklearer Unfall) von der Verordnung abweichende Höchstwerte definieren.

die Höchstmengen je nach Produkt können unterschiedlich sein.

5.5.3 Schlussfolgerungen

Aufgrund den vorstehenden Ausführungen ist betreffend den chemischen Untersuchungen zum Schluss zu gelangen, dass diese betriebsübergreifend koordiniert zwischen den Schlacht-, Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieben erfolgen. Entsprechend trifft der Zerlege-/Verarbeitungsbetrieb hierzu mit ihrem vorgelagerten Schlachtbetrieb die erforderlichen Absprachen, damit die erforderlichen Chemischen Untersuchungen gemäss vorgegebenem Intervall und Umfang durchgeführt werden.

Vorausgesetzt, dass der Schlachtbetrieb ebenfalls im Rahmen des nationalen Fremdstoffuntersuchungsprogrammes (NFUP) als Probenahmeort durch das BLV bezeichnet ist, können die mit den EAWU identischen Parameter aus dem NFUP eingerechnet werden. Es liegt in der Verantwortung der zuständigen Vollzugsbehörde, diese Übereinstimmungen den Betrieben bekannt zu geben.

Sind die Resultate der chemischen Untersuchungen für den nachgelagerten Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieb nicht vorliegend (z.B. Verarbeitung von Fleisch aus einem zugelassenen Schlachtbetrieb eines anderen Drittstaates), so sind entsprechend die Chemischen Untersuchungen durch den Probenplan des CH-Betriebes abzudecken.

5.6 Mikrobiologische Untersuchungen

5.6.1 Vormerkungen

Mit dem Lebensmittelrecht 2017 (Äquivlaenz zur EU) hat die CH die mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmitteln darin angepasst, dass neu hinsichtlich der mikrobiologischen Qualität zu Lebensmitteln Prozesshygienekriterien (*) und Lebensmittelsicherheitskriterien(**) definiert werden (Art. 4 HyV).

(*) Prozesshygienekriterium: ist schlussendlich ein mikrobiologisches Kriterium für die Funktionsweise des Herstellungsprozesses. Hierunter fallen somit zusammenfassend und prioritär die Gesamtmenge der Keimbelastung in einem Lebensmittel / einer Lebensmittelpartie.

(**) Lebensmittelsicherheitskriterium: ist schlussendlich ein mikrobiologisches Kriterium zu einem im Handel befindlichen Lebensmittel / Lebensmittelpartie. Hierunter fallen somit auch die (potentiell) pathogenen Keime.

Entwurf

Mit diesem Hintergrund ergeben sich abweichende Intervalle zu den mikrobiologischen Untersuchungen aus den Selbstkontrollen der Betriebe gemäss Vorgaben der EAWU und ebenso hält die HyV abweichende Maximalwerte betreffend den einzelnen Produkten fest. Teils sind Maximalwerte definiert betreffend dem Produkt zum Zeitpunkt der Auslieferung und ein darüber hinausgehender Maximalwert während der Haltbarkeitsdauer.

Insofern lassen sich somit die mikrobiologischen Qualitätsansprüche der EAWU und der CH als solches nicht ohne weiteres vergleichen.

5.6.2 Schlussfolgerungen (s. ebenfalls nachstehende Tabelle)

Die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten Untersuchungsintervalle gemäss den Bestimmungen der EAWU sind verbindlich in den Betrieben im Rahmen der Selbstkontrolle umzusetzen – dies mit entsprechender Eingrenzung auf die in die EAWU zu exportierenden Produkte. Ebenfalls in die Probenahmeplanung aufzunehmen ist das nach den Einzelprodukten festgehaltene Keimspektrum.

Unter Beachtung der Ausführungen wird es eine Herausforderung darstellen, die Resultate gemäss den Vorgaben der EAWU zu werten und diese schlussendlich denjenigen der Hygienebestimmungen der CH gegenüberzustellen. Es liegt in der Zuständigkeit der Vollzugsbehörden, diese Konformitätsbeurteilung ebenfalls im Rahmen der amtlichen Überwachung zur Einhaltung der Bestimmungen der EAWU zu überprüfen. Indessen gilt es auch anzumerken, dass die Grenzwertangaben in der CH in der Mengenrechnung über diejenigen der EAWU hinausgehen.

5.7 Weiteres

Schulungen:

Der Betrieb hat für das Betriebspersonal entsprechend der jeweiligen Tätigkeit mindestens einmal jährlich Schulungen zur Umsetzung des Rechts der RF/EAWU durchzuführen und zu dokumentieren. Die ordnungsgemässe Durchführung der betrieblichen Schulung ist durch die amtliche Überwachung zu prüfen und entsprechend zu dokumentieren.

Die im Rahmen der amtlichen Überwachung beteiligten Personen werden gemäß ihrem Arbeitsbereich mindestens einmal jährlich geschult. Auch hierüber ist eine Dokumentation anzufertigen.

Eine Erfolgskontrolle ist für jede Schulungsmassnahme zu belegen.

Entwurf

Tabelle: Grenzwerte an mikrobiologischen Parametern zu einer repräsentativen Auswahl an Produkten gemäss Bestimmungen der EAWU

Tierartenbezug			Produkt	Beprobungshäufigkeit Anzahl Beprobungen / Zeitspanne (Wo)	Grenzwerte										
Schwein	Rind	Geflügel			AMK		Coliforme	Enterobacteriaceae	Salmonellen (Pathogene)		L. monocytogenes	Proteus	Hefen	S-red. Clostridien	Staph. aureus
					EAWU	CH	EAWU	CH	EAWU	CH	EAWU	EAWU	EAWU	EAWU	EAWU
	X		Schlachtwarm (Tierkörper, -hälften, -vierteln, -teilstückig)	1x/ 3 Wo	10/g	Log_{10}(KBE/cm^2) ≤3.5/20c m^2	n.n./ 1g	Log_{10}(KBE/cm^2) ≤1.5/20c m^2	n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X			Schlachtwarm (Tierkörper, -hälften, -vierteln, -teilstückig)	1x/ 3 Wo	10/g	Log_{10}(KBE/cm^2) ≤4.0/20c m^2	n.n./ 1g	Log_{10}(KBE/cm^2) ≤2.0/20c m^2	n.n./ 25g	n.n./400 cm^2	n.n./ 25g	---	---	---	---
X	X		Gekühlt (Tierkörper, -hälften, -vierteln, -teilstückig)	1x/ 3 Wo	10^3/g		n.n./ 0.1g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	n.n./ 0.1g	---	---	---
X	X		Gekühlt in Teilstücken (vac./ kontrollierte Atmhosphäre)	1x/ 3 Wo	10^4/g		n.n./ 0.01g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	10^3/g	n.n./ 0.01g	---
X	X		Fleisch gefroren (Tierkörper, -hälften, -vierteln, -teil-stückig)	1x/ 3 Wo	10^4/g		n.n./ 0.01g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X	X		Fleisch gefroren (in Blöcken)	1x/ 3 Wo	5x10^5/g		n.n./ 0.001g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X	X		Mechanisch ausgelöstes Fleisch	1x/ 3 Wo	5x10^6/g	5x10^5/g	n.n./ 0.0001g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X			Schweinespeck (gekühlt, gefroren, nicht gesalzen)	1x/ 3 Wo	5x10^4/g		n.n./ 0.001g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X			Schweinespeck (gesalzen, geräuchert, gebacken)	1x/ 2 Wo	5x10^4/g		n.n./ 1g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	n.n./ 0.1g
		X	Geflügelschlachtkörper/ -fleisch: gefroren	(x)	10^5/g				n.n./ 25g	n.n./ 25g	n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Geflügelschlachtkörper/ -fleisch: abgepackt, gekühlt, gefroren, angefroren	(x)	10^5/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Halbfabrikate auf Geflügelfleischbasis (mit oder ohne Knochen, ohne Panierung)	1x/ 2 Wo	10^5/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---

E-EAWU

		X	Halbfabrikate auf Geflügel-fleischbasis (mit oder ohne Knochen, mit Panierung)	1x/ 2 Wo	10^6/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Knochenfreies Geflügelfleisch in Blöcken	1x/ 2 Wo	10^6/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Produkte auf Geflügelfleischbasis	1x/ 2 Wo, + (x auf Salm.)	10^6/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Separatorenfleisch	1x/ 2 Wo, + (x auf Salm.)	10^6/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X	X		Wursterzeugnisse / Fleischerzeug-nisse (Fleisch enthaltende Erzeug-nisse) kaltgeräucht, luftgetrocknet, deren Haltbarkeit über 5 Tage liegt, u.a. aufgeschnitten, vakuumverpackt, mit modifizierter Atmosphäre verpackt	2x/ Monat			n.n./ 0.01g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	n.n./ 0.01g	n.n./ 1g
X	X		Wursterzeugnisse / Fleisch-erzeugnisse (Fleisch enthaltende Erzeugnisse) schwachgeräuchert, gekocht und geräuchert, deren Halt-barkeit über 5 Tagen liegt, u.a. auf-geschnitten, vakuumverpackt, mit modifizierter Atmosphäre verpackt:	2x/ Monat	10^3/g , 2.5 x 10^3/g (servier-fertig aufge-schnit-ten)		n.n / 1g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	n.n./ 0.1g	n.n./ 1g
X	X		Fleischerzeugnisse, Erzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltend) gekocht		10^3/g		n.n./ 1g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	n.n./ 0.1g	

(x) sendungsbezogene Untersuchung notwendig

Entwurf

5.8 Beispiele für die mikrobiologischen Untersuchungen

Beispiel 1:

Ein Schlacht- und Zerlegebetrieb exportiert direkt in die Russische Föderation Gefrierblöcke aus Fleisch mit und ohne Knochen, Schlachtkörper in Hälften und Vierteln, Separatorenfleisch und Lebern. Zusätzlich wird Schweinespeck mit Vorzertifikat an einen Verarbeitungsbetrieb geliefert, der seine Ware in die Russische Föderation liefern möchte.

1. Schlachtkörper (muss bei Schlachtung immer untersucht werden) – eine mikrobiologische Probe alle 3 Wochen
2. gefrorenes Fleisch von Schlachttieren
   a) gefrorenes Fleisch in Hälften und Vierteln
   c) Gefrierblöcke aus Fleisch mit und ohne Knochen
   e) mechanisch ausgelöstes (abgelöstetes) Fleisch
   Jeweils im Wechsel wird alle 3 Wochen eine Probe (a, c oder e) mikrobiologisch beprobt.
3. Nebenprodukte gekühlt gefroren – eine mikrobiologische Probe alle 3 Wochen
4. Schweinespeck, gekühlt, gefroren, nicht gesalzen – eine mikrobiologische Probe alle 3 Wochen

Beispiel 2:
Ein Verarbeitungsbetrieb von Nebenprodukten sammelt und verpackt Speckprodukte frisch und gefroren und exportiert sie in die Russische Föderation.

1. Schweinespeck, gekühlt, gefroren, nicht gesalzen – eine mikrobiologische Probe alle 3 Wochen

Beispiel 3: Untersuchung von Schlachtkörpern
Von jeweils 5 Schlachtkörpern werden aus der Tiefe der Muskulatur je 200 g Probe an der Abstechstelle gegenüber dem 4.-5. Halswirbel oder im Bereich des dicken Muskelfleisches gewonnen und diese zu einer Sammelprobe zusammengefasst. Die Untersuchung von Fleisch muss in dem Zustand erfolgen, in dem das Produkt exportiert wird, z.B. Beprobung von gefrorenem Fleisch, bei Export von gefrorenem Fleisch.

Beispiel 4: Untersuchung von gekühlten Waren in Behältnissen (z. B. E2-Kisten) wie z. B. Fleisch in Stücken, Innereien, Fett, Speck

Von einem Behältnis wird eine 200 g Probe gewonnen, die aus 5 Portionen von 5 verschiedenen Stellen des Behältnisses zusammengestellt wird. In Abhängigkeit von der Größe der Behältnisse kann auch aus 5 Behältnissen je eine Portion genommen werden, die zu der 200g Probe zusammengefasst wird.

Entwurf

6 Anforderungen an die Betriebsstätten

Die folgenden Vorschriften der Russischen Föderation/Zollunion bzw. EAWU wurden in Bezug auf die genannten Anforderungen geprüft:

- MAIS4 Veterinärhygienische method. Richtlinien zur Kontrolle (Aufsicht) über die Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe (31.08.2004)
- MAIS4 Ветеринарно-санитарные методические указания по контролю (надзору) боенских и мясоперерабатывающих предприятий от 31.08.2004

- MAIS9 Methodische Anweisungen zur Durchführung von Inspektionen in Schlacht- und fleischverarbeitenden Betrieben zur Kontrolle der Einhaltung der einheitlichen veterinärhygienischen Anforderungen der RF und der Republik Belarus (22.09.2009)
- MAIS9 Методические указания о порядке проведения инспекций боенских и мясоперерабатывающих предприятий на соответствие Единым ветеринарно-санитарным требованиям Российской Федерации и Республики Беларусь от 22.09.2009

- Beschluss 317 vom 18. Juni 2010: Einheitl. Veterinäranforderungen (veterinärhygienische) Anforderungen an Waren, die der Veterinärkontrolle (Überwachung) unterliegen
- Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), решение Комиссии Таможенного союза № 317 от 18.06.2010

- TR ZU 021/2011 (Beschluss 880 vom 09.12.2011) Lebensmittelsicherheit
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 „О безопасности пищевой продукции“

- TR ZU 034/2013 (Beschluss 68 vom 09.10.2013) Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

- Beschluss 94 vom 09.10.2014 (löst den Beschluss 834 vom 18.10.2011 ab) „Einheitliche Durchführung gemeinsamer Inspektionen und Probenahme“
- Решение № 94 от 09 октября2014 «Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)»

- 02 Veterinär-sanitäre Regeln der Inspektionskontrolle bzw. -überwachung von geflügelverarbeitenden Betrieben
- Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий

- 06 Veterinärmedizinische Anweisungen zur Fleischuntersuchung vom 27.12.1983 (zuletzt geändert 17.06.1988)
- Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 27 декабря 1983 года

Entwurf

- 03 Verordnung des Ministeriums für Landwirtschaft "Über die Genehmigung von veterinärmedizinischen und hygienischen Anforderungen für die Einfuhr in die russische Föderation von Futtermitteln für Katzen und Hunde"
- Приказ Минсельхоза РФ от 11 марта 2003 г. N 381"Об утверждении Ветеринарно-санитарных требований при импорте в Российскую Федерацию кормов для кошек и собак"

In der Tabelle sind bestimmte Anforderungen enthalten, die zusätzlich zum CH-Recht gelten, aber auch einige Hinweise, die dem CH-Recht entsprechen. G sind spezielle Punkte fürs Geflügel.

6.1 Anforderungen an die Schlachthöfe

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
1	**Anlieferung der Schlachttiere**			
1.1	• Kapitel IX Nr. 4 der MAIS9 • Kapitel IX Nr. 4 der MAIS4 • Abschnitt III §19 Nr. 3 der TR ZU 021/2011 • Abschnitt VI Nr. 23 und Abschnitt VII Nr. 27 - Nr. 32 des TR ZU 034/2013	Die **Begleitdokumente** der Tiere beinhalten: ➢ Informationen zum Gesundheitsstatus und zur Anwendung von Arzneimitteln, Impfstoffen, Betrieb „unproblematisch“ hinsichtlich ansteckender Tierseuchen ➢ Einhaltung Wartezeit, Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit	• Art. 24 der VSFK Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Die Lebensmittelketteninformation muss für alle angelieferten Tiere vorliegen.

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
1.2	• Kapitel I Nr. 5 und Kapitel III Nr. 11 der MAIS9 • Kapitel I Nr. 5 und Kapitel III Nr. 5 und 11 der MAIS4 • Abschnitt VII Nr. 32 des TR ZU 034/2013	Die **Transportwege** von Lebendvieh- und Fleischfahrzeugen dürfen sich nicht kreuzen. (Transportwege von Tieren, Nahrungsrohstoffen, Fertigprodukten und Produktionsabfällen dürfen sich nicht kreuzen)	• Anhang 1, Ziff. 2.1 der VHyS Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	➢ Die Betriebe müssen ein Fliessbild vorlegen, in dem die Wege der der Lebendvieh- und Fleischfahrzeuge klar aufgezeichnet sind. Beide Wege müssen auf dem Gelände deutlich gekennzeichnet und physisch voneinander getrennt sein. Hierbei geht es um die Verhinderung einer möglichen Verschleppung von Tierseuchen. ➢ Sollte eine physische Trennung nicht möglich sein, hat der Betrieb nachvollziehbar andere, strikte und verlässliche Maßnahmen zu ergreifen, um das Risiko zu minimieren (z. B. zeitliche Trennung, räumliche Trennung, Reinigung und Desinfektion, organisatorische Massnahmen, entsprechende Verifizierung durch Eigenkontrollmassnahmen). Die Umsetzung ist regelmässig zu dokumentieren. ➢ ggf. AA mit detaillierter Beschreibung von Arbeitsabläufen im Betrieb (z. B. zeitliche Trennung) Die zuständige Behörde überprüft, dass diese Trennung eingehalten wird.
2	**Aussenbereich**			
2.1	• Kapitel I Nr. 5 und Kapitel III Nr. 2 der MAIS9 • Kapitel I Nr. 5, Kapitel III Nr. 13 und Nr. 15 der MAIS4 • Nr. 2.2 der 06	**Desinfektionsmöglichkeiten** im Bereich der Zufahrt zum Betrieb ➢ Werden die Vorkehrungen für Desinfektionsmöglichkeiten an allen Zugängen definiert? ➢ Wird das Verfahren von der Behörde genehmigt?	• TSV Systemabweichung	Die Ansätze für die Umsetzung des Ziels der EAWU bzw. der Russischen Föderation und der CH sind unterschiedlich, die Resultate sind aber die gleichen. Der Schlachtbetrieb ist in der Schweiz ein "dead end", d.h. dass grundsätzlich kein lebendes Tier den Schlachtbetrieb verlässt; die umgestandenen Tiere werden speziell entsorgt. Somit wird auf eine Reinigung und Desinfektion beim Eintritt in den Schlachtbetrieb verzichtet. Beim Verlassen des

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
				Schlachtbetriebs muss hingegen eine gesetzlich vorgeschriebene Reinigung und auf Anordnung der amtlichen Fleischkontrolle auch Desinfektion der Transportmittel stattfinden, um die Verschleppung von Tierseuchen zu verhindern. Dieses System hat sich in den vergangenen Jahrzehnten gut bewährt und entspricht auch dem Standard der OIE zum Vorgehen in Schlachtbetrieben.
2.2	• Kapitel I Nr. 5 der MAIS4	Wird ein **Krisen- und Massnahmenplan** für den Fall eines Ausbruchs einer Tierseuche der zuständigen Behörde vorgelegt?	• Art. 51 der VSFK und Art. 38 der TSV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Im Tierseuchenfall greifen die amtlich angeordneten tierseuchenrechtlichen Massnahmen. Der Betrieb muss der zuständigen Behörde einen Krisen- und Massnahmenplan für den Fall eines Ausbruchs einer Tierseuche vorlegen. Darin sind Vorkehrungen für Desinfektionsmöglichkeiten an allen Zugängen zu definieren. Das Verfahren muss von der Behörde genehmigt sein. Krisenplan ist gemäss Tierseuchengesetzgebung CH durch den amtlichen Tierarzt zu erstellen.
2.3	• Kapitel I Nr. 5 und Kapitel III Nr.3 der MAIS9 • Kapitel I Nr. 5 und Kapitel III Nr. 3, Nr. 13 und Nr. 15 der MAIS4	Gibt es einen **Waschplatz** für Lebendtiertransporter auf dem Betriebsgeländer?	• Anhang 1, Ziff. 2.1 der VHyS Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
2.3.1 G	• Kapitel XXV des Beschlusses 94	Gibt es einen abgetrennten Bereich für das **Reinigen, Waschen und Desinfizieren** der für den Transport eingesetzten Ausrüstungsgegenstände, wie z.B. Käfige und Transportmittel?		
2.4	• Abschnitt VII Nr. 30 des TR ZU 034/2013	**Zustand der Schlachttiere** Es ist unzulässig: ➢ nicht identifizierte Nutztiere, Nutztiere ohne Lebendtierbeschau sowie Nutztiere mit Mistverschmutzungen an der Haut zur Schlachtung zu bringen;	• Art. 8 und Art. 14 der VSFK Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	Der Schlachtbetrieb ist in der Schweiz ein "dead end", d.h. dass grundsätzlich kein lebendes Tier den Schlachtbetrieb verlässt; die umgestandenen Tiere werden speziell entsorgt.

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		➢ den Besitzern kranke und (oder) krankheitsverdächtige Nutztiere, Nutztiere mit Wunden sowie tote Nutztiere, die bei der Annahme festgestellt wurden, zurück zu geben; ➢ die zur Schlachtung angenommenen Nutztiere aus dem Stall- und Schlachtbereich herauszuführen		
3	**Verfahrensweise Schlachtung**			
3.1	• Nr. 1.7 und Nr. 1.10 der 06 • Kapitel IX 6 der MAIS9 • Kapitel IX 6, 7; Kapitel IV 3 der MAIS4 • Abschnitt VII Nr. 28 des TR ZU 034/2013 • §19 Nr. 4 des TR ZU 021/2011	**Angelieferte Tiere** werden vor der Schlachterlaubnis einer Schlachttieruntersuchung durch einen Tierarzt unterzogen. Bei Abweichungen muss eine Verdachtsdiagnose gestellt werden.	• Art. 27 der VSFK • Anhang 4 der VHyS Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	In Abweichung zu den Bestimmungen der VHyS (Anhang 4) sind auch bei der Schlachttieruntersuchung unauffällige Schlachttiere (Klauentiere) stichprobenweise zu thermometrieren (3 Kontrollen pro Tag aus verschiedenen Tierchargen). Die Messungen sind zu dokumentieren.
3.2	• Nr. 1.7 und Nr. 1.10 der 06 • Kapitel IX 6 und 7 der MAIS4 • Kapitel IV der MAIS9	**Veterinäre Untersuchung** ➢ Ist eine klinische Allgemeinuntersuchung durch einen amtlichen Veterinär möglich? ➢ Falls erforderlich, können weitere Untersuchungen durchgeführt werden? ➢ Werden die Untersuchungen dokumentiert (Anzahl und Kennzeichnung der Tiere in Quarantäne, Verdachtsdiagnose)? ➢ Werden Massnahmen durchgeführt (z.B. Schlachtverbot, Exportverbot)?	• Anhang 4 der VHyS Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.3	• Kapitel IV der MAIS9 • Kapitel IV der MAIS4 • Abschnitt VII Nr. 29 und Nr. 31 des TR ZU 034/2013 • §19 Nr. 3 des TR ZU 021/2011 • Nr. 1.7, Nr. 1.10, Nr. 1.16	Die **Quarantäne** muss den Anforderungen der RF/ EAWU entsprechen. ➢ Bei Verdacht auf systemische Erkrankungen, vom Veterinärdokument abweichenden Liefermengen oder bei notgeschlachteten, verendeten oder sich im Zustand der Agonie befindenden Tiere, wird die ganze Charge in den Qua-	• Anhang 1, Ziff. Art. 4.1.4 der VHyS • Art. 10 der VSFK Die Anforderungen entsprechen CH-Recht.	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
	und Nr. 1.18 der 06	rantänebereich gebracht oder gesondert getötet und für genussuntauglich erklärt? ➢ Werden alle Tiere im Quarantänebereich untersucht (inkl. Messung der Temperatur)? ➢ Wird der Quarantänebereich durch ein entsprechendes Schild gekennzeichnet? ➢ Haben die kranken Tiere die Möglichkeit des physischen Kontaktes zu anderen Tieren? ➢ Ist der Quarantänebereich leicht zu reinigen und zu desinfizieren?		
3.4 G	• Kapitel III Nr. 5 der 02	Wenn beim Geflügel zum Zeitpunkt der Annahme und Veterinärinspektion Symptome einer **Infektionskrankheit** festgestellt werden, muss die gesamte Charge entweder sofort zum Sanitärschlachthof gebracht werden, oder sonst erst anschliessend nach Beendigung der Schicht der Schlachtung des gesunden Geflügels geschlachtet werden.		
3.5	• Nr. 1.10, Nr. 1.16 und Nr. 1.18 der 06	Am **sanitären Schlachthof** ist eine gesonderte Einfahrt für die Zufuhr kranker Tiere sowie eine Fläche für deren Abnahme, veterinäre Beschau und Thermometrie vorzusehen.	• Art. 10 der VSFK • Anhang 1, Ziff. 4.1.4 der VHyS Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	Die Ansätze für die Umsetzung des Ziels der EAWU bzw. der Russischen Föderation und der CH sind unterschiedlich, die Resultate sind aber die gleichen. Eine zeitliche Trennung der Schlachtung von gesunden und kranken Tieren (am Schluss) verhindert die Verschleppung von Tierseuchen bzw. Kontamination von Lebensmitteln. Es gibt ein Absonderungsabteil für kranke Tiere. Alle beschlagnahmten Schlachttierkörper und Schlachtnebenprodukte werden in einem Sanitätskühlraum bis zur Freigabe oder Entsorgung aufbewahrt. Umgestandene Schlachttiere werden räumlich getrennt aufbewahrt und als Risikomaterial entsorgt. Bei Seuchenverdachtsfällen werden Untersuchungen in der Veterinärpathologie der Veterinärmedizinischen Fakultät vorgenommen, wohin diese mit

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
				Spezialfahrzeugen transportiert werden.
3.6	• Abschnitt VII Nr. 36 des TR ZU 034/2013	**Trennung des Produktionsprozesses in 3 Bereiche** a. Betäubung, Entblutung, Brühen, Entborsten/ Enthäuten, Reinigung des Tierkörpers b. Ausweiden, Halbieren, Fleischuntersuchung, Kennzeichnung, Klassifizierung c. Bearbeitung/ Verarbeitung der Nebenprodukte	• Anhang 2, Ziff. 2.2. VHyS Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.6.1 G	• Kapitel XXV des Beschlusses 94	Gibt es eine **räumliche sowie zeitliche Trennung** folgender Arbeitsgänge? das Betäuben und Entbluten; das Entfernen der Federn oder der Haut und das Abbrühen; den Versand des Fleisches.	• Anhang 1 Ziff. 5 der VHyS Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.7	• Abschnitt VII Nr. 40 des TR ZU 034/2013	**Blut für Speisezweck** ➢ In einem Behälter darf das Blut von maximal zehn Nutztieren gesammelt werden. ➢ Gewinnung mittels Hohlmesser spätestens 3 Minuten nach Betäubung mit einem sterilen Hohlmesser in einen sterilen gekennzeichneten Behälter	• Abschnitt 6 der VTSchS	
3.8	• Abschnitt VII Nr. 38 des TR ZU 034/2013	Gibt es einen **Nothalt** am Arbeitsplatz der Veterinäre?	• Anhang 1, Ziff. 4.1.4. der VHyS • Art. 53 der VFSK Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.8.1 G	• Kapitel V Nr. 2 der 02	Der **Arbeitsplatz des Veterinärs** sollte nach dem Entfernen der inneren Organe angeordnet werden. Vor der veterinären Untersuchung sollte die Trennung der inneren Organe vom Schlachtkörper nicht erlaubt sein.	• Anhang 5 der VHyS Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.9	• Kapitel XXVI des Beschlusses 94	Nach der Durchführung der postmortalen Untersuchung:	• Anhang 3, Ziff. 2.2. und 2.3. der VHyS	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		sind die **nicht für den menschlichen Verzehr geeigneten Teile** schnellstmöglich aus den reinen Bereichen des Unternehmens zu entfernen; dürfen die Restfleischbestände und das als nicht genusstauglich deklarierte Fleisch sowie tierische Nebenprodukte nicht mit dem genusstauglichen Fleisch in Berührung kommen.	Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.10	• Abschnitt VII Nr. 41 des TR ZU 034/2014	Erfolgt das **Ausweiden** der Rinder- und Schweineschlachtkörper spätestens 45 Minuten und der kleinen Wiederkäuer spätestens 30 Minuten nach der Entblutung?	• Art. 10 der VHyS Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	Gemäss Bestimmung in der CH werden Schlachttiere, welche 45 Minuten nach Entblutung nicht ausgeweidet sind, einer mikrobiologischen Untersuchung unterzogen.
3.10.1 G	• Abschnitt XXVI des Beschlusses 94	Wird das **Auslaufen des Magen-und Darminhalts** während des Ausnehmens verhindert?	• Anhang 3, Ziff. 2.3. der VHyS Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.11	• Abschnitt VII Nr. 41 und Nr. 42 des TR ZU 034/2013	**Messerwechsel, Reinigung von Händen, Kettenhandschuhe und Schürzen** Je nach Verschmutzung, mind. einmal in 30 Min	• Anhang 3, Ziff. 1.3 der VHyS • Art. 13 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	Im Schlachthof in der Schweiz wird die 2-Messertechnik verwendet. Die Messer werden nach jedem Tier im Becken desinfiziert. Die Mitarbeiter werden für die Reinigung von Händen, Kettenhandschuhe und Schürzen geschult
3.12	• Abschnitt VII Nr. 44 und Nr. 45 der TR ZU 034/2013	**Beim Zersägen der Tierkörper, Entfernen SRM Durchsägen der Tierkörper** und der Entnahme des Rückenmarks darf das Rückenmark nicht zerteilt werden. Das Sägeblatt, das beim Durchsägen der Tierkörper verwendet wird, ist mindestens einmal pro Stunde entsprechend zu reinigen.	• Art. 179d der TSV • Anhang 3, Ziff. 1.3 der VHyS • Art. 13 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
3.13	• Nr. 2.2.4 der 06 • (Kapitel X Nr. 7 der MAIS9)	**Schlachtkörper, Kopf, Geschlinge und Magen-Darmtrakt müssen zur Untersuchung synchron laufen.** ➢ Kann der Betrieb eine Arbeitsanweisung vorlegen, die die Überprüfung des synchronen Verlaufs beschreibt? Wie wird im Falle von Abweichungen vorgegangen? ➢ Werden die vor der Fleischuntersuchung heruntergefallenen Geschlinge und andere Teile des Schlachtkörpers in einem separaten Behältnis (Zuordnung zum Schlachtkörper) der Untersuchung zugeführt? ➢ Wird der Schlachtkörper als untauglich beurteilt, wenn die Vollständigkeit der Organe und Schlachtkörper nicht gegeben ist?	• Art. 38 der VSFK, Art. 5 sowie Anhang 7 der VHyS Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
3.13.1	• Nr. 2.3.3 der 06 • Abschnitt VII, Nr. 53 TR ZU 034/2013	**Veterinäre Untersuchung bei Schweinen** Kopf: Wenn Schweineschlachtkörper nicht enthäutet werden, sind submandibular Lymphknoten und andere Teile des Kopfes nach dem Sengen zu überprüfen. Dann werden die Unterkiefer-, Ohrspeicheldrüsen- und Halslymphknoten und die äusseren und inneren Kaumuskeln (bei Zystizerkose) geschnitten und beschaut. Die Zunge und die Schleimhaut des Larynx, Epiglottis und Mandeln werden auch beschaut. Milz: Von aussen untersuchen, Parenchym abschneiden, ggf. Lymphknoten öffnen. Lungen: Von aussen untersuchen, die bronchialen Lymphknoten (links, rechts und mitte) tasten und schneiden. Magen, Speiseröhre, Darm, Nieren, Herz: untersuchen wie bei Rindern. Leber: Zwerchfell- und Eingeweideflächen, die Gallengänge im Querschnitt von der viszeralen Seite an	• Anhang 6, Ziff. 4 der VHyS Systemabweichung	Es wird kein potentiell gesundheitsgefährdendes Fleisch in Verkehr gebracht. Die Ansätze für die Umsetzung des Ziels der EWU bzw. der Russischen Föderation und der CH sind unterschiedlich, die Resultate sind aber die gleichen. Die gesetzlich vorgeschriebene Fleischuntersuchung basiert auf internationalen Standards und wird bei Bedarf angepasst. Die Kreuzkontamination zwischen den verschiedenen untersuchten Organen sollte so gering wie möglich sein. Hier würde bei zusätzlichen Schnitten in die Kaumuskulatur und die Leber ein vermehrter Keimeintrag verursacht, welcher im Vergleich zum Risiko durch den Verzicht auf solche Schnitte ein erhöhtes Risiko für die Konsumenten darstellt. Die EFSA hat dies in einer Studie (2011) unterstrichen. So wird z.B. das Risiko durch eine nicht entdeckte parasitäre Erkrankung (Bandwurmfinnen) bei Schlachtschwei-

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		der Verbindungsstelle der Lappen tasten und besichtigen. Karkasse: untersuchen wie bei Rindern. Für die Kontrolle von Zystizerkose, falls erforderlich, die Muskeln der Lenden-, Hals-, Lobulus-ulnaris (anconeus), dorsalen Beckengliedmassen und das Zwerchfell schneiden und untersuchen. Bei Verdacht auf entzündliche Prozesse (Abszesse etc.), die in tiefen Muskelschichten lokalisiert sind, im Nackenbereich (im mittleren Halsteil) zwei oder drei Längsschnitte der Muskulatur vornehmen. Wenn ein entzündlicher Prozess im vorderen Teil der Karkasse festgestellt wird, ist es notwendig, zusätzlich zu den Lymphknoten der Unterkiefer- und Ohrspeicheldrüse die oberflächlichen Halslymphknoten zu untersuchen.		nen aus konventionellen Haltungen als sehr gering eingestuft.
3.13.2	• Nr. 2.3.1 der 06 • Abschnitt VII, Nr. 53 TR ZU 034/2013	**Veterinäre Untersuchung bei Rindern** Kopf: Unterkiefer-, Ohrspeicheldrüsen-, mediale und ggf. laterale retropharyngeale Lymphknoten untersuchen und aufdecken. Die Kaumuskeln in Schichten, die gesamte Breite, parallel zu ihrer Oberfläche (die äusseren zwei Schnitte und innen ein Schnitt) auf jeder Seite schneiden und inspizieren, um Zystizerkosis (Finnoza) zu identifizieren. Milz: Von aussen und im Schnitt untersuchen. Lungen: Die linken bronchialen, tracheobronchialen und mediastinalen Lymphknoten öffnen. das Parenchym an Stellen grosser Bronchien (Aspiration von Futtermassen usw.) und an Stellen, an denen pathologische Veränderungen festgestellt werden, aufschneiden und untersuchen. Herz: Das Perikard öffnen. Den Zustand des Epikards und des Myokards untersuchen, die rechten und	• Anhang 6, Ziff. 1 und 2 der VHyS Systemabweichung	Es wird kein potentiell gesundheitsgefährdendes Fleisch in Verkehr gebracht. Die Ansätze für die Umsetzung des Ziels der EWU bzw. der Russischen Föderation und der CH sind unterschiedlich, die Resultate sind aber die gleichen. Die gesetzlich vorgeschriebene Fleischuntersuchung basiert auf internationalen Standards und wird bei Bedarf angepasst. Die Kreuzkontamination zwischen den verschiedenen untersuchten Organen sollte so gering wie möglich sein. Hier würde bei zusätzlichen Schnitten in die Kaumuskulatur und die Leber ein vermehrter Keimeintrag verursacht, welcher im Vergleich zum Risiko durch den Verzicht auf solche Schnitte ein erhöhtes Risiko für die Konsumenten darstellt. Die EFSA hat dies in einer Studie (2011) unterstrichen. So wird z.B. das Risiko durch eine nicht entdeckte parasitäre Er-

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		linken Teile des Herzens in einer grossen Krümmung aufschneiden, den Zustand des Endokards und des Blutes inspizieren; 1 bis 2 longitudinale und eine nicht blinde transversale Sektionen der Herzmuskeln applizieren (für Zystizerkose, Sarkozystose, etc.). Leber: Zwerchfell- und Viszeralseite untersuchen. Im Falle einer Vergrösserung des Zwerchfells zur Leber wird diese abgetrennt und das Leberparenchym auf pathologische Veränderungen untersucht. Portallymphknoten aufschneiden und untersuchen, von der viszeralen Seite im Verlauf der Gallengänge 2 - 3 Blindschnitte machen. Niere: Untersuchen und tasten, im Falle der Erkennung von pathologischen Veränderungen aufschneiden. Magen (Vormagen): die Aussenseite der serösen Membran untersuchen, die Lymphknoten schneiden und untersuchen. Bei Bedarf wird der Magen zur Untersuchung der Schleimhaut geöffnet. Die Speiseröhre (für Zystizerkose, Sarkozystose) untersuchen. Darm: Von der Seite der serösen Membran untersuchen und mehrere mesenteriale Lymphknoten aufschneiden. Euter: vorsichtig zwei tiefe parallele Einschnitte machen. Die supra-Lymphknoten öffnen. Gebärmutter, Hoden, Blase und Bauchspeicheldrüse: untersuchen und gegebenenfalls öffnen. Karkasse: Prüfung von der äusseren und inneren Oberfläche, wobei auf das Vorhandensein von Tumoren und anderen pathologischen Veränderungen geachtet wird. Bei Verdacht auf Infektionskrankheiten oder mit Stoffwechselstörungen assoziierter Erkrankungen, werden die Lymphknoten nach Ermessen des Tier-		krankung (Bandwurmfinnen) bei Schlachtschweinen aus konventionellen Haltungen als sehr gering eingestuft.

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		arztes geöffnet Bei Kälbern wird auch die Nabelschnur untersucht und Gelenke von Gliedmassen (Handgelenke und Sprunggelenke) geöffnet.		
3.13.3 G		Ab 4000 geschlachteten Tieren/Stunde müssen 3 **Untersuchungsplätze** vorhanden sein; Unter 4000 geschlachteten Tieren/Stunde müssen 2 Untersuchungsplätze vorhanden sein.		
3.13.4 G	• Nr. 4.7 der 06	Nach der Geflügelschlachtung… sowie pathologisch anatomische Veränderungen am Kopf, an der Haut oder an den Gefässen entdeckt werden, werden … die Schlachtkörper selbst samt inneren Organen auf den Tisch weitergeben, wo der Tierarzt eine **detaillierte Fleischbeschau** durchführt.		Im Raum zum Ausnehmen der Schlachtkörper ist für die vollständige amtliche Untersuchung bestimmter Schlachtkörper eine Möglichkeit (z. B. ein entsprechender Tisch) vorzusehen.
3.14	• Kapitel XXVI des Beschlusses 94	Nach der Durchführung der postmortalen Untersuchung: sind die **nicht für den menschlichen Verzehr geeigneten Teile** schnellstmöglich aus den reinen Bereichen des Unternehmens zu entfernen; dürfen die Restfleischbestände und das als nicht genusstauglich deklarierte Fleisch sowie tierische Nebenprodukte nicht mit dem genusstauglichen Fleisch in Berührung kommen.		
3.15	• Abschnitt VIII Nr. 63 des TR ZU 034/2013 • Kapitel XIII Nr. 8 der MAIS9	**Entleerung/ Reinigung Magen/ Darmpakete**: gesonderter Raum	• Anhang 1, Ziff. 4.1.2 der VHyS Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.16	• Kapitel XI Nr. 4 der MAIS4 • Kapitel XIII Nr. 3 und Nr. 4 der MAIS9	**Geeignete Vermeidung jeder Kontamination** Die Hochtransportbahnen müssen die Berührungsmöglichkeit zwischen den Schlachtkörpern und dem	• Anhang 1, Ziff. 1.8 der VHyS	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		Fussboden, den Wänden und technologischen Ausrüstungen ausschließen.	Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.17 G	• Kapitel V Nr. 4 der 02	Ein Verfahren zur **Reinigung und Desinfektion der Kühlanlagen** sollte bestimmt werden. Alle erforderlichen Unterlagen über die Kühlvorgänge sollten im Unternehmen aufbewahrt werden und für Inspektoren zugänglich sein.		
4	**Kennzeichnung**			
4.1	• Kapitel X Nr. 23 - Nr. 25 der MAIS4 • Kapitel X Nr. 20 - Nr. 22 der MAIS9 • Abschnitt VII Nr. 53 TR ZU 034/2013	Der **Tauglichkeitsstempel** darf erst nach Abschluss aller Untersuchungen auf die Karkasse aufgebracht werden.	• Art. 8 der VHyS • Technische Weisung des BLV über die Trichinellenuntersuchung Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	Es wird kein mit Trichinen oder anderweitig befallenes bzw. kontaminiertes Fleisch in Verkehr gebracht. Die Ansätze für die Umsetzung des Ziels der EAWU bzw. der Russischen Föderation und der CH sind unterschiedlich, die Resultate sind aber die gleichen. Alle auf Trichinellen untersuchten Mastschweine bleiben unter Aufsicht der Fleischkontrolle im Kühlraum der Schlachtanlage bis das Untersuchungsergebnis bekannt ist. Dies ist möglich, da das Untersuchungslabor im selben Gebäude wie die Schlachtanlage untergebracht ist. So könnte auch nach dem Anbringen der Genusstauglichkeitskennzeichnung im Falle eines positiven Befunds auf den Schlachttierkörper und die Schlachtnebenprodukte zurückgegriffen werden.
4.2	• Kapitel X Nr. 23 und Nr. 25 der MAIS4 • Kapitel X Nr. 20 - Nr. 22 der MAIS9 • Abschnitt VII Nr. 53 und Nr. 54 des TR ZU 034/2013	Es müssen **deutliche Stempel** auf den Schlachtkörperteilen aufgebracht sein. ➢ Ist die Kennzeichnung lesbar, unverwischbar und klar entzifferbar? ➢ Wird die Kennzeichnung vom amtlichen Tierarzt oder unter seiner Verantwortung angebracht?	• Art. 8 der VHyS • Art. 32 der VSFK Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
	• Anlage 4, Kapitel 22 des Beschlusses 317 • (Abschnitt VII Nr. 53 des TR ZU 034/2013)			
5	**Lagerung/Kühlung**			
5.1	• Abschnitt IX Nr. 95 des TR ZU 034/2013	Lebensmittel, die für den Export in die RF/ EAWU geeignet sind, dürfen nicht zusammen mit ungeeigneten Produkten gelagert werden. **Ungeeignete Produkte** für den Export in die RF/ EAWU sind: ➢ Fleisch von Tieren, die in Quarantäne waren ➢ Fleisch von Schlachtkörpern, die sich im Raum für die weiterführende Untersuchung befanden ➢ Zukaufware, für die die Tauglichkeit für den Export in die RF/ EAWU nicht mittels Vorzertifikat nachgewiesen werden kann Die Schlachterzeugnisse werden bei der Lagerung nach Art, Bestimmung (Vermarktung oder Verarbeitung) und thermischem Zustand (gekühlt, gefroren) gruppiert.		Der Betrieb muss in einer Verfahrens- beschreibung darstellen, wie Fleisch, das nicht für den Export in die RF/ EAWU zugelassen ist, sicher von der Verwendung für den Export ausgeschlossen wird. Diese Trennung der Produktströme ist regelmäßig zu überprüfen. Die zuständige Behörde überwacht die Einhaltung der Verfahrensbeschreibung.
5.2	• Abschnitt IX Nr. 93 und Nr. 94 des TR ZU 034/2013 • Kapitel XV Nr. 3 der MAIS9	Kühlraum, Lagerung der Waren auf Paletten: ➢ Ist der **Abstand zum Boden** 8-10 cm und zu den Wänden 30 cm? ➢ Sind die Durchgänge frei?	• Art. 6 und Art. 7 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
5.3	• Abschnitt IX Nr. 93 und Nr. 94 des TR ZU 034/2013 • Kapitel XV Nr. 4 der MAIS9	➢ Ist der Raum mit Messgeräten zur **automatischen Temperaturkontrolle** ausgestattet? ➢ Gibt es Aufzeichnungen oder ein Thermometer?	• Anhang 1, Ziff. 1.5. der VHyS • Art. 19 der VSFK Die Anforderungen	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
			entsprechen CH-Recht	
5.4	• Abschnitt IX Nr. 97 des TR ZU 034/2013	Die Aufbewahrung von gekühlten und gefrorenen Erzeugnissen in ungekühlten Räumen vor der Verladung in ein Transportmittel und (oder) Container ist unzulässig.	• Art. 24 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
5.5	• Abschnitt IX Nr. 92 des TR ZU 034/2013 • Kapitel XV Nr. 2 der MAIS9	**Schlachtwarmes und gekühltes Fleisch** (Tierkörper, Tierhälften, Viertel) ist in einem vertikalen, hängenden Zustand zu lagern, ohne dass die Teile einander berühren.		
5.6	• Kapitel XV Nr. 4 der MAIS9 • Kapitel XII Nr. 4 der MAIS4	**Taugliches und noch nicht taugliches Fleisch** dürfen nicht zusammen in einem Kühlhaus hängen. Bei dem noch nicht tauglichen Fleisch handelt es sich um nicht gestempeltes Fleisch und um Ware, die schon gestempelt, bei der aber die Untersuchung noch nicht abgeschlossen ist.		Schlachtkörperhälften dürfen sich vor Abschluss der Fleischuntersuchung und im Kühlhaus für vorläufig beschlagnahmte Schlachtkörper nicht berühren. In Übereinstimmung mit den Zielen des Systems der RF/ EAWU wird folgendermassen vorgegangen: Der Betrieb muss – z. B. hinsichtlich der auf BSE zu untersuchenden Rinder – eine Trennung zwischen tauglichen und noch nicht abschließend beurteilten Schlachtkörpern gewährleisten (mindestens durch eine freie Rohrbahn).
5.7		**Verpacktes und unverpacktes Fleisch** darf nicht zusammen gelagert werden	• Art. 28 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
5.8	• Kapitel XIII der MAIS4 • Kapitel XVI der MAIS9	Die **Temperatur**en in den Kühlhäusern müssen den russischen Anforderungen entsprechen: Kühllagerung: 0 – 4°C Fleischtemperatur in der Tiefe des Hüftmuskels.	• Art. 29 der HyV Systemabweichung	Die Temperaturanforderung gemäss der schweizerischen Gesetzgebung beträgt 7°C fürs Muskelfleisch. Argumentation: 4°C ist zu tief für eine effiziente Zerlegung, das Fleisch ist zu fest, die Ausbeute schlecht, und zeitintensiv. Solange die Zerlegung zügig vonstatten geht, und nach der Zerlegung das Fleisch auf 4°C gekühlt wird, und somit die mikrobiologischen Grenzwerte

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
				eingehalten werden, sollte 7°C im Hüftmuskel zugelassen werden.
5.9	• Kapitel VI Nr. 7 der MAIS9 • Kapitel VI Nr. 7 der MAIS4	Die Belüftungskanäle und die Luftleitungen der technologischen Ausrüstungen sind in regelmässigen Zeitabständen (mindestens einmal im Jahr) zu reinigen. In Kühlräumen regelmässig mikrobiologische Kontrollen auf Schimmelpilze.	• Art. 6 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	Die Anforderung ist im Reinigungs- und Desinfektionsplan zu integrieren.

6.2 Anforderungen an die Zerlegereien

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
1	**Zerlegungshygiene**			
1.1	• Abschnitt VII Nr. 49.und Abschnitt VIII Nr. 67 des TR ZU 034/2013 • Kapitel XV Nr. 3 der MAIS4 • Kapitel XI Nr. 3 der MAIS9	➢ Wird die Zerlegung bei maximal **12°C** Lufttemperatur ausgeführt? ➢ Betragen die Schlachtprodukte zur weiteren Verarbeitung (Pökeln oder Zerkleinern) eine Temperatur von max. **4°C**? Warmzerlegung im Anschluss an die Schlachtung möglich	• Art. 28, Art. 29 und Art. 30 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
1.1.1 G	• Kapitel XXVII des Beschlusses 94	Beträgt die **Temperatur des Geflügelfleisches** während des Zerlegens, Entbeinens, Trimmens, Zuschneidens, Abpackens und Verpackens maximal 4°C? Das Geflügelfleisch kann von den Knochen ausgelöst und zerlegt werden, bevor es die Mindesttemperatur von maximal 4°C erreicht hat, sofern sich der Zerlegeraum im selben Abschnitt befindet oder am Schlachtbetrieb angeschlossen ist und das Geflügelfleisch	• Art. 29 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		unmittelbar nach der Schlachtung zerlegt und anschliessend unmittelbar in Kühl- oder TK-Lager verbracht wird.		
1.2	• Abschnitt VII Nr. 50 des TR ZU 034/2013	Zu **Desinfektion** erfolgt der Austausch der für die Feinzerlegung und Entsehnung notwendigen Werkzeuge nach ihrem Verschmutzungsgrad, jedoch mindestens einmal in 30 Minuten.	• Anhang 3, Ziff. 1.3. der VHyS • Art. 13 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
1.3	• Abschnitt C. XIV des Beschlusses 94	➢ Wo die Räumlichkeiten für das Zerlegen von Fleisch von verschiedenen Tierarten genehmigt wurden, sind Vorsichtsmassnahmen zur **Vermeidung von Kreuzkontamination** getroffen worden? Wenn nötig durch zeitliche oder räumliche Trennung der Bearbeitung der verschiedenen Tierarten. ➢ Ist eine Kreuzung der Ströme von Lebensmitteln und der Ströme von Erzeugnissen die zur Entsorgung oder für die Herstellung von Tierfutter bestimmt sind ausgeschlossen?	• Art. 28 und Art. 30 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
1.4 G	• Kapitel 22 der MAIS 9	Bei zerlegtem Geflügelfleisch muss die **Kennzeichnung** auf der Verpackung vorhanden sein. Das Etikett muss so aufgeklebt werden, dass ein Öffnen ohne Beschädigung des Etiketts nicht möglich ist.		Zusätzlich muss jedes Produkt (auch wenn es noch nicht mit einem Identitätskennzeichen versehen ist) bei der Lagerung und vor Verlassen des Betriebes eindeutig gekennzeichnet und zu identifizieren sein. Es muss eine neue Kennzeichnung des Produktes angebracht werden, wenn die Verpackung entfernt wird oder das Fleisch in einem anderen Werk wei-

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
				terverarbeitet wird. In diesem Fall muss die neue Kennzeichnung die Zulassungsnummer des weiterverarbeitenden Betriebs enthalten.
2	**Lagerung/ Kühlung**			
2.1	• Abschnitt IX Nr. 93 des TR ZU 034/2013	Kühlraum, Lagerung der Waren auf Paletten: ➢ Ist der **Abstand** zum Boden 8-10 cm und zu den Wänden 30 cm? ➢ Sind die Durchgänge frei?	• Art. 6 und Art. 7 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
2.2	• Abschnitt IX Nr. 94 des TR ZU 034/2013	➢ Ist der Raum mit **Messgeräten** zur automatischen Temperaturkontrolle ausgestattet? ➢ Gibt es Aufzeichnungen oder ein Thermometer?	• Anhang 1 der VHyS • Art. 19 der VSFK Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
2.3	• Abschnitt IX Nr. 97 des TR ZU 034/2013	Die **Aufbewahrung** von gekühlten und gefrorenen Erzeugnissen in ungekühlten Räumen vor der Verladung in ein Transportmittel und (oder) Container ist unzulässig.	• Art. 24 der HyV	
2.4	• Kapitel XIII der MAIS4 • Kapitel XVI der MAIS9	Die Temperaturen in den Kühlhäusern und Gefrierhäusern müssen den russischen Anforderungen entsprechen: ➢ **Kühllagerung**: 0 – 4°C Fleischtemperatur in der Tiefe des Hüftmuskels ➢ **Gefrierlagerung**: max. -8°C Fleischtemperatur in der Tiefe des Hüftmuskels. Die Raumtemperatur für Gefrierlagerung beträgt max. -18°C Die Temperaturanforderungen gelten für Fleisch und Nebenprodukte.	• Art. 25 und Art. 29 der HyV Die Anforderungen entsprechen nicht CH-Recht	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
2.5	• Abschnitt VII Nr. 55 des TR ZU 034/2013	Werden bei der Feinzerlegung und Entsehnung des Fleisches und der für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukte **pathologische Veränderungen** festgestellt, die für Infektions- und Invasionskrankheiten charakteristisch sind, werden die Schlachterzeugnisse in einen Isolierraum gebracht, bis die Ergebnisse der Laboruntersuchung vorliegen. Dabei werden die Werkzeuge, die Ausrüstungen und die Arbeitskleidung entsprechend desinfiziert.	• Art. 6 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
2.6	• Kapitel VI Nr. 7 der MAIS9 • Kapitel VI Nr. 7 der MAIS4	**Die Belüftungskanäle und die Luftleitungen** der technologischen Ausrüstungen sind in regelmäßigen Zeitabständen (mindestens einmal im Jahr) zu reinigen. In Kühlräumen regelmässig mikrobiologische Kontrollen auf Schimmelpilze.	• Art. 6 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	Die Anforderung ist im Reinigungs- und Desinfektionsplan zu integrieren.

6.3 Anforderungen an die Betriebe der Weiterverarbeitung

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
1	**Prozesshygiene**			
1.1	• Abschnitt VIII Nr. 62 des TR ZU 034/2013	Die Herstellung von Fleischerzeugnissen aus für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukten und Blut muss in einem **gesonderten Raum** erfolgen.	• Art. 28 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Zulässig im selben Raum bei zeitlicher Trennung mit Zwischenreinigung
1.2	• Abschnitt VII Nr. 49, Abschnitt VIII Nr. 67 des TR ZU 034/2013	Wird die Zerkleinerung des Fleisches und der für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukte, die Zubereitung von Hackfleisch und das Füllen der Hüllen (Formen) bei einer **Lufttemperatur von maximal 12 °C** ausgeführt?	• Art. 28 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
1.3	• Abschnitt VIII Nr. 66 des TR ZU 034/2013	Beträgt das Fleisch, das zerkleinert oder gepökelt wird, eine **Temperatur von max.4°C**? Warmzerlegung im Anschluss an Schlachtung möglich	• Art. 29 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
1.4	• Abschnitt VIII Nr. 65 des TR ZU 034/2013	Werden die während des Arbeitsprozesses nicht verwendeten **Messer** im Sterilisator oder an einem speziell dafür bestimmten Platz aufbewahrt?	• Art. 13 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
1.5	• Kapitel XIII Nr. 1 der MAIS9 • §14 Nr. 1 des TR ZU 021/2011	➢ Ist der Kontakt zwischen den Aussenflächen von Produktionsbehältern mit Fleischerzeugnissen ausgeschlossen? ➢ Besteht eine Gefahr der **Kontamination** der Erzeugnisse?	• Art. 6 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
2	**Mechanisch entbeintes Geflügelfleisch**			
2.1	• Kapitel V Nr. 7 der 02	Die mechanische Entbeinung des Geflügelfleisches erfolgt auf schnelle Weise in Kammern des Plattenfrosters mit einer Schichtdicken von nicht mehr als 100 mm. Die Gefrierzeit beträgt 2+0.5 Stunden.		Die Blöcke aus den Plattenfroster werden anschliessend palettisiert (1000kg/Palette) mit Lebensmittelschutzfolie umhüllt und im Tiefkühllager bei -20 bis -25°C eingelagert. Die Kerntemperatur bleibt konstant unter -18°C.
3	**Pökeln**			
3.1	• Abschnitt VIII Nr. 73 des TR ZU 034/2013	➢ Beträgt die **Lufttemperatur beim Pökeln** maximal 4°C? (Ausgenommen, beim Pökeln werden Ausrüstungen mit einem eingebauten Kühlsys-		

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		tem eingesetzt) ➢ Erfolgen die Herstellung von Pökellake und das Abfüllen von Zutaten ohne Fleischbestandteile in dem Umfang, der für den Bedarf von maximal einer Schicht in der Produktionsstätte erforderlich ist?		
3.2	• Abschnitt VIII Nr. 70 des TR ZU 034/2013	➢ **Natriumnitrit (Kaliumnitrit)** darf nur in Form von Nitritpökelsalzmischungen mit einem Gesamtgehalt an Natriumnitrit (Kaliumnitrit) von maximal 0.9 % verwendet werden. ➢ Unzulässig ist die gleichzeitige Verwendung von zwei und mehr Nitritpökelsalzen bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen einer Bezeichnung. ➢ Unzulässig ist die Verwendung von Nitritpökelsalzmischungen für Schlachterzeugnisse		
4	**Geräucherte Fleischerzeugnisse**			
4.1	• Abschnitt V Nr. 16 des TR ZU 034/2013	Geräucherte Fleischerzeugnisse dürfen max.0.001 mg/kg **Benzo(a)pyren** enthalten	• Tabelle B der VHK Die Anforderungen entsprechen nicht CH-Recht	Im CH-Recht beträgt der Grenzwert 0.002 mg/kg, die nach ZU exportierenden Betriebe halten den Grenzwert vom EAW Gesetz ein.
4.2	• Abschnitt VIII Nr. 72 des TR ZU 034/2013	Ist die **Brennstoffanlieferung** (Späne, Brennholz) für den Hitzebehandlungsbereich durch die Produktionsräume während der Herstellung von Fleischerzeugnissen ausgeschlossen?		
4.3	• Abschnitt VIII Nr. 73 des TR ZU 034/2013	Die **Hitzebehandlung** der Wursterzeugnisse und Fleischerzeugnisse erfolgt mit speziellen Ausrüstungen, die mit Geräten zur Kontrolle der Temperatur (u. a. im Kern des Erzeugnisses, außer kaltgeräucherte und luftgetrocknete Wursterzeugnisse) und der relativen Feuchte oder nur der Temperatur (für die Hitzebehandlung in Wasser) versehen sind.	• Art. 26 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
5	**Naturdärme**			
5.1	• Kapitel 33 des Beschlusses 317	Die gesalzenen Naturdärme wurden von Tieren gewonnen, die aus Herden stammen, in denen keine Fälle der Bovinen Spongiformen Enzephalopathie (BSE) bzw. Scrapie der Schafe registriert wurden, und die nicht zu den Nachkommen von Tieren zählen, die an BSE erkrankt sind. Die spezifizierten Risikomaterialien (SRM) wurden gemäß Empfehlungen des Gesundheitskodex für Landtiere des OIE entfernt.	• Art. 179d der TSV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Die von der RU / ZU verhängten Restriktionsvorgaben bezüglich des einführenden Drittlands werden beachtet. OIE-Empfehlungen bzgl. SRM-Entfernung für gesalzene Naturdärme sind mit TSE-Anforderung abgedeckt.
5.2	• Abschnitt VIII Nr. 63 des TR ZU 034/2013	Erfolgt die Aufbereitung von Därmen in einem gesonderten Raum oder in speziell abgesperrten Bereichen in den Räumen, in denen Wursterzeugnisse bei einer **Lufttemperatur von maximal 12 °C** hergestellt werden?	• Art. 28 der HyV	
6	**Halbfabrikate**			
6.1	• Abschnitt VIII Nr. 74 des TR ZU 034/2013	Die Herstellung von Fleischhalbfabrikaten und Fleisch enthaltenden Halbfabrikaten, die in den Handel kommen, unter Verwendung von Natriumnitrit (Kaliumnitrit) ist unzulässig;		
6.2	• Abschnitt VIII Nr. 74 des TR ZU 034/2013	**Schnellfroster zum Einfrieren** von Halbfabrikaten dürfen in einem Raum installiert werden, in dem abgefüllt und verpackt wird		
6.3	• Abschnitt VIII Nr. 74 des TR ZU 034/2013	Es ist unzulässig, Halbfabrikate mit einer Temperatur von über plus 6 °C an jedem Messpunkt in den Handel zu bringen;		
7	**Tierfutter**			

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
7.1	• N 381 vom 03	Tierfutter muss aus frischen Rohstoffen tierischen Ursprungs gewonnen werden und aus Betrieben und Verwaltungsgebieten stammen, die frei von **infektiösen Tierkrankheiten** sind, einschliesslich: - Bovine Spongiforme Enzephalopathie und Schaf-Scrapie im Hoheitsgebiet gemäss den Bestimmungen des Internationalen Veterinärgesetzes der OIE; - Afrikanische Schweinepest, Afrikanische Pferdepest, Kamelkrankheit und Rinderpest in den letzten drei Jahren im Land; - Klassische Schweinepest, Maul- und Klauenseuche, Schaf- und Ziegenpocken sowie infektiöse Pleuropneumonie bei Rindern: in den letzten 12 Monaten in einem Verwaltungsgebiet; - Sibirische Seuche (Anthrax), Brucellose, Leptospirose, Aujeszky-Krankheit, anaerobe Infektionen: in den letzten drei Monaten im Betrieb.		
7.2	• N 381 vom 03	Gibt es einen **post-mortem Tiergesundheitsbericht** erstellt vom amtlichen Tierarzt?	• Art. 20 der VTNP Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
7.3	• N 381 vom 03	Wird das Rohmaterial, das bei der Herstellung von Futter- und Futtermittelzusatzstoffen verwendet wird, auf eine **Kerntemperatur von mindestens 133°C bei einem Druck von 3 bar während 20 Minuten** erhitzt? Oder mit einer alternativen Hitzebehandlungsvorrichtung verarbeitet, die vom zentralen staatlichen Veterinärdienst des Herkunftslandes genehmigt wurde?	• Anhang 5, Ziff. 12 der VTNP Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
7.4	• N 381 vom 03	Futter- und Futtermittelzusatzstoffe dürfen keine Salmonellen, Botulinustoxine oder enteropathogene oder anaerobe Mikroflora enthalten. Die gesamte	• Anhang 5, Ziff. 38 der VTNP	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		bakterielle Kontamination darf 500`000 koloniebildende Einheiten pro Gramm nicht überschreiten, was durch Labortests bestätigt werden muss, die die Grundlage für die entsprechende Eintragung in der Veterinärbescheinigung bilden.	Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
8	**Lagerung**			
8.1	• Abschnitt IX Nr. 95 des TR ZU 034/2013	Werden die Fertigprodukte für den Export in die RF entweder physisch vom Rest im Lager getrennt (z. B. abgesperrter Lagerbereich oder Schilder) oder logistisch im elektronischen Warensystem eindeutig gekennzeichnet?		
8.2	• Abschnitt IX Nr. 93 des TR ZU 034/2013	Kühlraum, Lagerung der Waren auf Paletten: ➢ Ist der **Abstand** zum Boden 8-10 cm und zu den Wänden 30 cm? ➢ Sind die Durchgänge frei?	• Art. 6 und Art. 7 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
8.3	• Abschnitt IX Nr. 94 des TR ZU 034/2013	➢ Ist der Raum mit Messgeräten zur **automatischen Temperaturkontrolle** ausgestattet? ➢ Gibt es Aufzeichnungen oder ein Thermometer?	• Anhang 1 der VHyS • Art. 19 der VSFK Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
8.4	• Abschnitt IX Nr. 97 des TR ZU 034/2013	Werden gekühlte und gefrorene Erzeugnisse in ungekühlten Räumen vor der Verladung in Transportmittel und Container gelagert?	• Art. 24 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
8.5	• Kapitel XIII der MAIS4 • Kapitel XVI der MAIS9	Beträgt die Raumtemperatur für die **Gefrierlagerung** min-18°C?	• Art. 25 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
8.6	• Abschnitt IX Nr. 97 des TR ZU 034/2013	Werden **verpacktes und unverpacktes Fleisch** getrennt gelagert?	• Art. 28 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	

6.4 Anforderungen an die allgemeine Betriebshygiene

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
1	**Allgemeine Angaben**			
1.1		Jeder Betrieb muss mindestens über folgende für seine Produkte / Produktkategorie relevante **RF/EAWU-Vorschriften in deutscher Sprache** in Papierform verfügen und diese auf Anforderung bei Inspektionen vorlegen können: ➢ Beschluss 317, TR ZU 021/2011, TR ZU 034/2013, TR ZU 005/2011, TR ZU 022/2011		
1.2		**Inspektionsnachweise** der kantonalen zuständigen Behörden, aus denen hervorgeht, dass der Betrieb nach den Vorgaben der eurasischen Wirtschaftsunion von den zuständigen kantonalen Behörden kontrolliert worden ist.	• Art. 4 der LMVV	
1.3		Es gelten die folgenden **Rechtsvorschriften** LMG, LGV, VLtH, LIV, HyV, VHyS, VSFK, NKPV, VTSchS, TSG, TSV, LMVV und VTNP, welche folgendes festlegen: ➢ Bedingungen für die Gewinnung des Fleisches ➢ Technologische Prozesse für die Produktion von Fleischverarbeitungserzeugnissen	• LMG	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		➢ Prozesse für die Verwendung, Lagerung, den Transport, die Verpackung und Kennzeichnung von Fleisch und Fleischverarbeitungserzeugnissen ➢ Vorschriften für die Verwendung, Verarbeitung und Entsorgung potentiell gefährlicher Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Fleisch und der dabei anfallenden Abfälle		
1.4		Wird zur **Versandkontrolle** eine ausreichende Dokumentation vorgelegt, dass der zertifizierende Tierarzt beim Versenden der Ware im Betrieb anwesend war?		Die ZU Experten erwarten einen Eintrag des Vertreters der amtlichen Überwachung in das Besucherbuch des Betriebs
2	**Gelände und allgemeine Beschreibung des Betriebes**			
2.1	• Kapitel III Nr. 8 der MAIS9	Entspricht der vorgelegte **Geländeplan** des Unternehmens den tatsächlichen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Inspektion?		
2.2	• § 14 Nr. 1.5 des TR ZU 021/2011	Entsprechen die **Produktionskapazitäten** und Kapazitäten bezüglich der Produktpalette den laut Plan vorgesehenen Parametern? Der Grundriss (Konstruktion, Anordnung, Größe) von Produktionsräumen muss den erforderlichen Platz für die Durchführung technologischer Operationen gewährleisten.	• Art. 7 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	aktueller Betriebsspiegel
2.3		**Gebäudekonstruktion** Sicherheit der Hauptanlagen. ➢ Ist ausreichend Platz vorhanden? ➢ Wird das Gebäude im erforderlichen Zustand erhalten?	• Art. 6 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	• Baugenehmigung • Einhaltung der USG-Anforderungen • Gebäudewartungsplan • Zur Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der technischen Anlagen sind Wartungspläne vorzuhalten.
2.4	• Kapitel II und III der MAIS4	➢ Gibt es eine graphische Hygieneschutzzone im Umkreis des Unternehmens, in der eine Bebauung mit Wohngebäuden / Errichtung weiterer In-	Systemabweichung	• Jeder Betrieb braucht eine Baubewilligung, in der auch die Eignung zur Verarbeitung von Lebensmitteln am konkreten Standort geprüft

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		dustriebetriebe untersagt ist? ➢ Innerhalb eines Radius von 1.000 m um den Betrieb darf sich keine Wohnbebauung befinden. ➢ Bei Schlachthöfe mit Produktionsmenge von 50 bis 500 t pro Tag und bei Fleischverarbeitungsbetrieben ist der Radius auf 300 m festgelegt, bei Wurstfabriken 50 m und bei Kleinbetrieben(bis 5 t)pro Tag 50 m. ➢ Das Gelände ist mit einem 2 m hohen durchgängigen Zaun zu umzäunen. ➢ Der Zutritt Unbefugter zum Betriebsgelände ist zu verhindern (z.B. durch Umzäunung); alternativ ist auch Videoüberwachung möglich, wenn eine regelmäßige Sichtung des Bildmaterials gewährleistet ist. ➢ Die Massnahmen müssen geeignet sein, einer nachteiligen Beeinflussung durch das Umfeld vorzubeugen.		wird. • Historisch gewachsen, für die Umgebungsbedingungen gilt der Zonenplan der jeweiligen Gemeinde
2.5	• Kapitel III Nr. 5 der MAIS4	➢ Liegt betreffend Transportweg von Rohstoffen und Fertigprodukten eine graphische Darstellung vom **Warenfluss** vor? Bei bisherigen Inspektionen wurde hierauf besonderes Augenmerk gerichtet: ➢ Liegt eine graphische Darstellung vom **Personalfluss** vor?	• Art. 7 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
2.6		Gibt es eine **räumliche Trennung** rein/unrein? Für die Desinfektion der Arbeitsschuhe müssen an sämtlichen Eingängen (Ausgängen), die in den Produktionsbereich (aus dem Produktionsbereich) und andere Produktionsräume führen, Desinfektionswannen aufgestellt sein. Grundsätzlich sind darunter Hygieneschleusen zu verstehen.	• Art. 6, Art. 7 und Art. 8 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Vorortkontrolle der Räumlichkeiten Übergänge zwischen den Hygienezonen mittels Hygieneschleusen bei Zonen mit den höchsten Hygieneanforderungen (Hand- und Schuhdesinfektion) Die Ausgestaltung der Hygienezonen erfolgt risiko-

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
				basiert
2.7	• Kapitel XIII Nr. 1 der MAIS9 • § 14 Nr. 1.1 des TR ZU 021/2011	➢ Sind das **Kreuzen** der Ströme und die Kontakte zwischen den Roh- und Fertigprodukten ausgeschlossen? ➢ Ausschluss von Überschneidung der Wege, auf denen Rohstoffe und fertige Erzeugnisse, saubere und unsaubere Transportbehältnisse usw. transportiert werden. ➢ Wird die Kreuzung von gereinigten und benutzten Ausrüstungsgegenständen verhindert?	• Art. 17 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
2.8	• Kapitel III Nr. 4 der MAIS4	**Zufahrtswege, Durchgangswege, Fussgängerwege, Be- und Entladeflächen** sowie Durchgänge müssen einen festen Belag besitzen, der Staubentwicklung verhindert, glatt und wasserundurchlässig sowie für Reinigung und Desinfektion leicht zugänglich ist. Vorhandensein guter Entwässerungsanlagen und Schaffung von Bedingungen, um Verunreinigungen im Unternehmen und der für den menschlichen Verzehr bestimmten Fleischprodukte zu vermeiden.	Systemabweichung	Umgebung ist aufgeräumt und in einem guten Zustand. Der Zustand der Zufahrtswege liegt in der Verantwortung der jeweiligen Gemeinde.
2.9	• § 14 Nr. 1.2 des TR ZU 021/2011 • Kapitel XIX der MAIS9	**Vermeidung schädlicher Ereignisse** Einfluss unerwünschter Faktoren, wie z. B.: [Einwirkungen durch] Sand, Staub, Rauch und Luftverschmutzungen	• Art. 10 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Der Grundriss (Konstruktion, Anordnung, Grösse) von Produktionsräumen muss die Verhinderung oder Minimierung einer Verschmutzung der Luft, die für die Lebensmittelproduktion verwendet wird, gewährleisten. Darstellung der Luftführung; davon abhängig ggf. Spezifikation des Luftfilters, Protokoll des regelmäßigen Filterwechsels; AA für den Filteraustausch/-reinigung in QM etablieren. ggf. mikrobiologische Untersuchungen der Raumluft Einhaltung der Anforderungen des Bundesgesetzes

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
				über den Umweltschutz (SR 814.01) Dokumentation
2.10	• § 11 Nr. 3.7, 3.8 und § 14 Nr. 1.3 des TR ZU 021/2011 • Kapitel XIX der MAIS9	➢ Gibt es ein konkretes Programm (einen Plan) für die **Insekten- und Nagetierbekämpfung**, die eine systematische Vernichtung von Nagetieren, Insekten usw. gewährleistet? Umsetzung des Plans nach Massgabe der geltenden Vorschriften. ➢ Aufstellen von Mäusefallen: entspricht die Anzahl der Fallen den Vorgaben laut Plan? ➢ Der Grussriss muss (Konstruktion, Anordnung, Größe) von Produktionsräumen den Schutz der Produktionsräume vor einem Eindringen von Tieren, darunter Hunden, Katzen sowie Insekten, Nagetieren und Vögeln gewährleisten. ➢ Schädlingsbekämpfungskonzept	• Art. 6 der HyV • Art. 15 der VSFK Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
2.11	• § 12 des TR ZU 021/2011 • Kapitel V der MAIS9	➢ **Trinkwasserqualität** bei Wasser mit Lebensmittelkontakt. Trinkwasseruntersuchungen (eigene Untersuchungen, öffentlicher Versorger) ➢ Wasser, das den Anforderungen der Trinkwassernorm entspricht, muss in ausreichender Menge vorhanden sein.	• Art. 16 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Trinkwasseruntersuchungen müssen bei der Wassernutzung aus der öffentlichen Wasserleitung einmal im Quartal durchgeführt werden. Bei Wasserbezug aus einer eigenen Wasserversorgungsquelle müssen monatliche Untersuchungen durchgeführt werden.
	• § 12 des TR ZU 021/2011 • Kapitel V der MAIS9	➢ **Trennung von Trinkwasserleitungen und Leitungen für technisches Wasser**; unterschiedlicher Farbanstrich der Rohrleitungen nach Zweckbestimmung (unterschiedliche Kennzeichnung für Brauch- und Trinkwasser an den Leitungen). Wird kaltes und warmes Trinkwasser bereitgestellt? ➢ Bei Nutzung zur Wärmebehandlung ist kein Trinkwasser vorgeschrieben. Massnahmen zur Verhinderung von Kontaminationen sind aber er-	• Art. 16 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Die Kennzeichnung kann auch durch Aufkleber erfolgen.

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		forderlich.		
2.12	• § 12 Nr. 3 und § 14 Nr. 7 des TR ZU 021/2011	➢ Sind Reinigungs- und Kanalisationsanlagen vorhanden und sind sie wirksam? Werden Betriebskontrollen durchgeführt? ➢ **Die Kanalisation** in den Produktionsräumen muss so geplant und verlegt sein, dass keine Gefahr einer Lebensmittelverschmutzung besteht. ➢ Niederschlags-, Tau- und Abwasser müssen über einen Abfluss in die Kanalisation verfügen.	• Art. 6 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
2.13	• Kapitel VII Nr. 39 des TR ZU 034/2013: • Kapitel XIII Nr. 7 der MAIS9 • § 18 und § 16 Nr. 3 des TR ZU 021/2011	**Konfiskate**: Verschliessbare Behälter im einwandfreien Zustand, wasserdicht, korrosionsbeständig, verschliessbar; Verschliessbarer Abfallsammelraum Farbliche Kennzeichnung (Kategorie 1-3) Für das Sammeln der Konfiskate sind getrennte Auslässe oder spezielle Behälter vorzusehen, die eine unbefugte Entnahme ausschliessen und unterschiedliche Farben und / oder Kennzeichnungen haben.	• Art. 15 der HyV • Anhang 1, Ziff. 1.91.9 der VHyS Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3	**Zustand der Produktions- und Nebenräume**			
3.1	• Kapitel XX Nr. 1 der MAIS9	➢ Gestattet die Ausgestaltung und Ausstattung der Arbeitsplätze eine strikte **Trennung zwischen sauberen und unsauberen Bereichen**, um eine Verunreinigung des Endprodukts zu verhindern und eine Kreuzkontaminierung, die Überschneidung von Warenströmen und technologischen Prozessen auszuschliessen? ➢ Für eine Desinfektion sollten an den folgenden Punkten Hygieneschleusen eingerichtet werden: an allen Ein- und Ausgängen am Übergang vom unreinen zum reinen Bereich	• Art. 6 der HyV • Art. 10 der LGV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	An den Übergängen zwischen den verschiedenen Hygienezonen sind geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion vorzuhalten, um eine ausreichende Reinigung und Desinfektion zu ermöglichen. Es muss eine entsprechende Kontrolle der Einhaltung der allgemeinen Hygieneanforderungen beim Wechsel zwischen dem sauberen und unsauberen Bereich durch das Personal des Betriebes vorhanden sein. Der Betrieb ist verantwortlich, ein den gesetzlichen Bestimmungen entsprechendes Hygienekonzept zu erarbeiten und umzusetzen. Die Veterinärbehörden überprüfen dies regelmässig. graphische Darstellung

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
3.2	• § 14 Nr. 3 des TR ZU 021/2011	Werden Oberbekleidung und private Kleidung der Mitarbeiter und Arbeits- und Schutzkleidung in **getrennten Garderoben** aufbewahrt?	• Art. 20 der HyV • Anhang 1, Ziff. 2.3 der VHyS Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	In den Produktionsräumen dürfen weder persönliche Kleidung noch Arbeitskleidung oder Schuhe des Personals aufbewahrt werden. Strikte Trennung von rein/unrein.
3.3	• § 14 Nr. 2.3 des TR ZU 021/2011	➢ Produktionsräume für die Lebensmittelproduktion müssen mit **Toiletten** ausgestattet sein, die nicht unmittelbar über Türen mit den Produktionsräumen verbunden sind. Vor ihrem Eingang muss sich ein Vorraum befinden, der mit Haken für die Arbeitskleidung und Waschbecken zum Händewaschen ausgestattet ist. ➢ Sind in den Toilettenräumen anschauliche Informationen (Hinweisschilder) angebracht, die darauf hinweisen, dass die Hände nach dem Aufsuchen der Toilette unbedingt zu waschen sind?	• Art. 9 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Unmöglichkeit eines direkten Zugangs (Eingangs) aus den Produktionshallen zu den Gülle-/Mistbehältern, Kotgraben, Toiletten, Pissoiren, und/oder Abwasserkanälen.
3.4	• Kapitel V Nr. 7 der MAIS4	Zum **Händewaschen** sind Wasserbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss sowie Seife (Flüssigseife), einem Behälter für die Desinfektionslösung, Einwegtücher oder elektrische Trockner aufzustellen.	• Art. 20 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
3.5		Sind die **Pausenräume** für die in den Produktionshallen tätigen Arbeitskräfte nach dem Hygieneschleuseprinzip ausgestattet?		Pausenräume sind in der Regel in der Zone mit den geringsten hygienischen Ansprüchen. Es gibt keine rechtliche Vorschrift, aber die Hygiene richtet sich nach GHP. Hygieneschleusen werden risikobasiert eingesetzt.
3.6	• § 14 Nr. 2.2 des TR ZU 021/2011	Ist die **Beleuchtung** ausreichend, sind die Leuchtkörper für die künstliche Beleuchtung sauber und in einem guten Zustand?	• Art. 6 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.7	• § 14 Nr. 2.1 und Nr. 1.6 des	➢ Ist der Luftaustausch ausreichend und wird die Luft ausreichend von Verunreinigungen / Aus-	• Art. 10 und Art. 29	Räume für die Lebensmittelproduktion müssen mit Möglichkeiten für eine natürliche und mechanische

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
	TR ZU 021/2011	dünstungen gereinigt? ➢ Kondenswasserbildung in Produktions- und Lagerbereichen ist zu verhindern.	der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	**Belüftung** ausgestattet sein, deren Anzahl und/oder Kapazität, Konstruktion und Funktion eine Verschmutzung der Lebensmittel verhindert und den Zugriff auf Filter und andere Teile dieser Systeme, die gereinigt oder ausgewechselt werden müssen, gewährleisten.
3.8	• § 14 Nr. 5.1 und Nr. 7 des TR ZU 021/2011	➢ Sind die **Böden** aus wasserabweisenden, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden, rutschfesten Material und ohne Spalten und Risse? ➢ Sind sie sauber und in einem guten Zustand? ➢ Ist der Wasserabfluss durch die Bodenneigung in die mit Geruchsverschlüssen ausgestatteten Abflüsse und gegebenenfalls in die sorgfältig gereinigten und desinfizierten Abwasserleitungen gewährleistet?	• Art. 6 und Art. 7 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
3.9		➢ Bestehen die **Wand**oberflächen aus wasserundurchdringlichem, abwaschbarem und ungiftigem Material? ➢ Sind sie leicht zu pflegen, fest und undurchlässig? ➢ Sind sie sauber und in einem guten Zustand? ➢ Sind die Zwischenräume zwischen Böden und Wänden und anderen Trennwänden gut abgedichtet?	• Art. 7 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
3.10	• § 14 Nr. 5.5 und Nr. 7 des TR ZU 021/2011	➢ Sind die **Türen** aus einem festen, leicht zu pflegenden Material? ➢ Die Türen müssen von den Produktionsräumen aus nach aussen zu öffnen sein, wenn dem keine Brandschutzvorschriften entgegenstehen. ➢ Sind die Türen sauber und in einem guten Zustand?	• Art. 7 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.11	• § 14 Nr. 5.3 des TR ZU 021/2011	➢ Sind die **Decken** leicht zu pflegen und so konstruiert, dass die Kondensation von Wasser-	• Art. 7 der HyV	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		dampf, das Abblättern der Farbe und Schimmelbildung minimiert wird? ➢ Sind die Decken sauber und in einem guten Zustand?	Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.12	• § 14 Nr. 5.4 des TR ZU 021/2011	➢ Sind zu öffnende äussere **Fenster** (oder Oberlichter) mit für die Reinigung leicht zu entfernenden Gitternetzen zum Schutz vor Insekten versehen? ➢ Wird durch die Konstruktion eine Ansammlung von Schmutz und Staub verhindert? ➢ Sind Fenster und andere Öffnungen sauber und in einem guten Zustand?	• Art. 7 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.13	• Kapitel XIII Nr. 15 und Nr. 16 der MAIS9 • §14 Nr. 4 des TR ZU 021/2011	➢ Ist ein **getrennter Lagerraum für lose Rohstoffe** oder getrennter Gewürzraum vorhanden? ➢ Werden Verpackungen, Zutaten und Hilfsmittel voneinander getrennt und ausserhalb der Produktionsräume gelagert?	• Art. 17 und Art. 19 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
3.14	• § 15 des TR ZU 021/2011 • Kapitel VIII Nr. 2-4 der MAIS9	➢ Sind die **Arbeitsgeräte** sauber und Instand gehalten, funktionstüchtig, glatt, korrosionsbeständig und leicht zu reinigen und desinfizieren?	• Art. 10 der LGV • Art. 13 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
4	**System der betrieblichen Eigenkontrollen**			
4.1		Liegt ein **Zertifikat** für das Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit vor, das auf den HACCP-Prinzipien aufbaut? Die Einhaltung welcher Norm wird bescheinigt, durch wen, wann, mit welcher Genehmigungsnummer und für welche Frist wurde es erteilt: Externe Zertifizierung durch z. B. IFS Verweis auf Codex Alimentarius muss aus einem Dokument hervorgehen (z.B. Verfahrensanweisung zum Aufbau eines HACCP-Systems mit Freigabe durch Geschäftsführung).		Das Erfüllen eines GFSI-Standards oder einer Branchenlösung beinhaltet die Etablierung eines Managementsystems, welches auf den HACCP-Prinzipien aufbaut.
4.2		Zertifizierter Bereich:		
4.3		➢ Gibt es einen Erlass (eine Weisung) zur Schaffung einer **HACCP-Gruppe** Eine schriftliche Anweisung muss vorliegen ➢ Verfügt diese Gruppe über die notwendigen Kenntnisse und Arbeitserfahrungen: Nachweis der Kenntnisse jedes einzelnen Mitglieds durch z. B. Abschlusszeugnisse, Fortbildungsnachweise ➢ Gibt es ein Verfahren, das die Arbeitsweise der HACCP-Gruppe beschreibt: Ist per Dokumentation zu belegen ➢ Sind Sitzungsprotokolle der HACCP-Gruppe vorhanden, welche Fragen werden darin behandelt: Die Sitzungsprotokolle müssen von allen Anwesenden unterzeichnet sein,	• Art. 22 der HyV • Art. 79 der LGV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Zusammenstellung einer HACCP Gruppe: z.B.: • Produktionsleiter • QM – Verantwortlicher Technologe • Mikrobiologe/Veterinärmediziner • Lebensmittelchemiker • weitere Sachverständige Geschäftsleitung Erklärung der Geschäftsführung, entsprechende personelle und finanzielle Ressourcen zur Verfügung zu stellen.

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		die Inhalte der Sitzung müssen vollständig dokumentiert werden, sowie die Zeitdauer ➢ Wie werden die Ressourcen festgelegt und bereitgestellt, die erforderlich sind für: die Einführung und Aufrechterhaltung des Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit sowie die ständige Verbesserung der Wirksamkeit des Systems?		
4.4		Beinhaltet der **HACCP-Plan**: ➢ Produktbeschreibung ➢ den Namen des Herstellers und die Bezeichnung der produzierten Erzeugnisse; ➢ die in der Rezeptur der Erzeugnisse verwendeten Zutaten und Ausgangstoffe; ➢ die Bezeichnung der verwendeten Verpackung; ➢ die Temperatur, bei der die Erzeugnisse gelagert, transportiert und verkauft werden; ➢ Art und Weise der Vorbereitung der Erzeugnisse für den Verzehr. ➢ Verwendungszweck		
4.5		➢ Wurde ein Plan der aufeinanderfolgenden Arbeitsschritte in einer Form erstellt, der eine vollständige Vorstellung aller Etappen des **Fertigungsprozesse**s ermöglicht? ➢ Wurde die Richtigkeit des Plans der aufeinanderfolgenden technologischen Arbeitsschritte und dessen Übereinstimmung mit dem tatsächlichen Produktionsprozess überprüft?		Erstellen eines Fliessdiagramms: • Jeden Prozessschritt berücksichtigen • Zufluss von Materialien einzeichnen • Grundriss und bauliche Strukturen berücksichtigen • genaue Reihenfolge der Prozessschritte • Berücksichtigung aller Zwischenlagerungen • Betrachtung der Zeit-/Temperatur- Verhältnisse • Betrachtung des Reworks und des Abfalls • Berücksichtigung der Trinkwasserzugabe Überprüfung des Fliessdiagramms vor Ort: • Überprüfung des Fließdiagramms im Betriebs-

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
				ablauf und Bestätigung der Funktionstauglichkeit durch die Betriebsverantwortlichen • Überprüfung durch die Behörden Innerbetriebliche Bestätigung der Fliessdiagramme
4.6		➢ Wurden alle bedeutenden und potentiellen **Risiken** und Etappen des Fertigungsprozesses, bei denen diese Risiken auftreten können, ermittelt und aufgelistet? ➢ Auf der Grundlage welcher Quellen wurde diese Liste erstellt? ➢ In welcher Form liegt diese Liste vor? z.B. Tabellenform ➢ Wurde zwischen den Interessen der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und den Interessen zur Produktionssteigerung unterschieden? ➢ Wurden Prophylaxemassnahmen (falls vorhanden) für die Kontrolle und Steuerung der ermittelten Risiken festgelegt und aufgelistet?	• Art. 79 der LGV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	Auflistung aller mit jeder Stufe verbundenen potentiellen Gefahren und Festlegung von Massnahmen zur Beherrschung der erkannten Gefahren Produktspezifisch: jedes Produkt wird einzeln betrachtet. Eine Gruppenbildung ist nur möglich, wenn das Gefahrenpotential in der Gruppe übereinstimmt Prozessstufenspezifisch: jeder einzelne Prozessschritt wird in Hinblick auf biologische, chemische und physikalische Gefahren betrachtet
4.7		➢ Wurde ein „Entscheidungsbaum“ für die Ermittlung der **CCP**s verwendet, um zu bestimmen, ob diese CCP-Etappe dem zuvor ermittelten Risiko entspricht? ➢ Sind alle CCPs in den verwendeten Dokumentationsformularen aufgeführt?	• Art. 78 und Art. 79 der LGV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
4.8		➢ Wurden die kritischen **Grenzwerte** für jede Schutzmassnahme an jedem CCP festgelegt und begründet? ➢ Werden im Unternehmen die Dokumente zur Bestätigung der Richtigkeit der kritischen Grenzwerte registriert, erfasst und aufbewahrt? ➢ Alle mit der Überwachung der CCPs in Verbindung stehenden Aufzeichnungen und Dokumentationen müssen von den mit der Überwachung	• Art. 79 der LGV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Errichtung eines Monitoringsystems für jeden kritischen Lenkungspunkt: Durchführen einer geplanten Sequenz von Beobachtungen oder Messungen bestimmter Kenngrössen, um zu beurteilen, ob sich ein CCP im Bereich der Beherrschung findet. Überwachung am CCP: • für jeden kritischen Lenkungspunkt (CCP) festzulegen

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		betrauten Personen und von einem Verantwortlichen des Betriebes unterzeichnet werden. ➢ Wurden Monitoring-Verfahren entwickelt, um die korrekte Ausführung der Schutzmassnahmen zu überprüfen, die für die Kontrolle jedes CCPs nach Massgabe der festgelegten kritischen Grenzwerte erforderlich sind?		• Wer - was - wann – wie • Sicherstellung der Einhaltung der Lenkung • Die Überwachungsmethoden müssen geeignet sein, eine einfache und schnelle Überprüfung zu gewährleisten • Verantwortlichkeiten müssen klar geregelt sein Die kritischen Lenkungspunkte (CCP) sollten im Fliessdiagramm als Teil der HACCP-Dokumentation gekennzeichnet sein
4.9		Wurden bestimmte **Korrekturmassnahmen** für jeden CCP entwickelt? Beinhalten die Korrekturmassnahmen: ➢ Die Neuordnung der Kontrolle und Steuerung der Arbeitsvorgänge? ➢ Die Vernichtung verdorbener Erzeugnisse? ➢ Verfahren für die Durchführung von Korrekturmassnahmen bei Normabweichungen und zur Vermeidung von erneuten Abweichungen?	• Art. 79 der LGV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Ergreifen von Korrekturmassnahmen: • Die Massnahmen, die durchzuführen sind, wenn die Ergebnisse der Überwachung eines CCPs anzeigen, dass dieser nicht mehr beherrscht wird. • Festgelegte Lenkungsmassnahmen müssen sicherstellen, dass die festgestellte Gesundheitsgefahr beherrschbar ist Klare Verantwortlichkeiten festlegen Was geschieht mit den Erzeugnissen, die bereits produziert wurden, als der • kritische Lenkungspunkt ausser Kontrolle geraten ist? • Welche Massnahmen werden festgelegt, damit das Herstellungsverfahren wieder unter Kontrolle ist? • Wie werden Produktrückrufe gehandhabt?
4.10		➢ Wurden Verfahren für die Dokumentation der Korrekturmassnahmen und deren **Kontrolle** festgelegt? ➢ Wurden Kontrollverfahren festgelegt, um zu prüfen, ob im HACCP-Plan alle bei der Erstellung ermittelten Risiken vollständig dargestellt sind?	• Art. 79 der LGV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Die Abweichungen und die weitere Behandlung des Produkts müssen in den HACCP-Registern aufgezeichnet werden. Interne Audits der CCPs und der PRPs Externe Audits Auswertung der durchgeführten Korrekturmaßnahmen

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		➢ Wurden in den HACCP-Plan Verfahren zur Kontrolle aufgenommen, ob mithilfe der kritischen Grenzwerte die ermittelten Risiken angemessen überwacht und gesteuert werden können?		Nutzen der Ergebnisse der internen und externen Audits
4.11		➢ Sind Verfahren zur **Überprüfung** der korrekten Funktionsweise des HACCP-Systems vorhanden? ➢ Ist ein Verfahren zur Analyse der Funktionsfähigkeit des Systems zum Management der Lebensmittelüberwachung durch die Betriebsleitung vorhanden und wie wird es umgesetzt? Ergebnisse dieser Analyse. Ist per Dokumentation zu belegen ➢ Wurde ein Dokumentationssystem geschaffen, das zur Gewährleistung der Funktionsfähigkeit des HACCP-Plans anzuwenden ist?	• Art. 79 und Art. 74 der LGV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Die Verfahren zum Verifizieren müssen festgelegt werde. Verifikations- und Auditmethoden, Erhebungen und Tests, einschliesslich der Entnahme und Analyse von Stichproben, können angewendet werden, um festzustellen, ob das HACCP-System korrekt arbeitet. Die Häufigkeit der Verifizierung muss ausreichen, um das gute Funktionieren des HACCP-Systems zu bestätigen.
4.12		Sind Verfahren vorhanden, die innerhalb der festgelegten Fristen oder bei Veränderungen in Bezug auf die Arbeitsvorgänge, die produzierten Erzeugnisse oder die Prozesse bei der Verpackung der Erzeugnisse eine **Überarbeitung** des HACCP-Plans und -Systems zulassen?	• Art. 79 der LGV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
4.13		Ist ein Verfahren für den **internen Informationsaustausch** vorhanden und wie wird es umgesetzt? Ist per Dokumentation zu belegen unter anderem: 1. Vorliegen eines dokumentierten Verfahrens, das das Management aller verwendeten Dokumente und vorgenommenen Aufzeichnungen beschreibt und dessen Pflege.		

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		2. Vorliegen eines Blattes zur Abstimmung jedes Dokumentes, Vorliegen der Unterschrift der verantwortlichen Person. 3. Vorliegen einer Liste für den Versand der Dokumente 4. Wie wurden die Mitarbeiter/-innen mit dem bestätigten Verfahren vertraut gemacht? 5. Wie werden die Dokumente zum HACCP-System aufbewahrt? 6. Werden die Anforderungen an die Geheimhaltung sowie die Unversehrtheit und die Absicherung des betriebsfähigen Zustands der Dokumentation und Aufzeichnungen eingehalten? 7. Ist eine Identifizierung der Aufzeichnungen des HACCP-Systems in der Struktureinheit möglich? 8. Liegen in der Struktureinheit veraltete oder ungenaue Dokumente zum HACCP-System vor, entspricht deren Ausfertigung den Anforderungen? 9. Wurden alle Bestandteile der Dokumente ausgefüllt (Journale, Anträge, Protokolle, Aufgaben, Berichte usw.)? 10. Erfolgen die Aufzeichnungen auf elektronischen Datenträgern? Falls ja, sind diese gekennzeichnet? 11. Wie werden die gegebenenfalls in den Aufzeichnungen zum HACCP-System festgestellten Fehler korrigiert? 12. Wurden Dokumente zum HACCP-System aus der Struktureinheit beschlagnahmt? Durch wen und aus welchem Grund? Wo befinden sich diese beschlagnahmten Dokumente? Wurden diese Dokumente vernichtet? Liegen Protokolle über die Vernichtung vor?		

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		13. Auf welcher Grundlage und in welcher Weise werden normative Dokumente erworben? 14. Wie wird Buch über die eingehenden normative Dokumente und die darin enthaltenen Änderungen geführt? 15. Verfahren für das Bereitstellen normativer Dokumente zur Information und zur Anwendung? 16. Wie werden die normativen Dokumente in den Struktureinheiten aktualisiert?		
4.14	• Kapitel I der MAIS9 • § 11 Nr. 1-4 des TR 021/2011	Gibt es einen **Probenplan** für periodische Untersuchungen und sendungsbezogene Monitorings-Untersuchungen incl. deren Ergebnisse?		
4.15	• Kapitel I Nr. 5 der MAIS9	Gibt es **Akkreditierungsnachweise** bzw. Zulassungsbescheinigung Labor?	• Art. 43 und Art. 48 der LMG • Art. 39 der LMVV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
4.16	• Kapitel VIII der MAIS9 • § 15 des TR ZU 021/2011	Gibt es **Konformitätsbescheinigung**en für Geräte, Anlagen, Bedarfsgegenstände?		
4.17	• § 18 Nr. 8 des TR ZU 021/2011	Bei der **Entsorgung** von Lebensmitteln, die nicht dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, u. a. auch von Lebensmitteln mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum, ist der Hersteller und (oder) Importeur und (oder) Verkäufer verpflichtet, ein Dokument vorzulegen, das die Entsorgung dieser Lebensmittel gemäss den gesetzlichen Vorschriften der Zollunion nachweist.		
5	**Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion der Anlagen und Produktionsräume**			

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
5.1		➢ Kurze Beschreibung des **Programm**s (Plans) der betrieblichen Eigenkontrollen in Bezug auf aufgelistete Objekte (Produktionsräume, Anlagen/Geräte, Inventar, der Behälter und der Transportmittel) und die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion dieser Objekte ➢ Praktische Umsetzung des Programms (Plans) zur Einhaltung der Sauberkeit (Gewährleistung der Reinigung) und Desinfektion im Unternehmen ➢ Kurze Beschreibung des Umfangs und der laut Programm (Plan) der betrieblichen Eigenkontrollen vorgeschriebenen Häufigkeit der Laboruntersuchungen zur Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen. ➢ Liegen Ergebnisse vor, die eine unzureichende Qualität der Massnahmen bescheinigen? Welche Maßnahmen werden ergriffen?	• Art. 76 und Art. 81 der LGV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Sicherheitsdatenblätter müssen vorhanden sein
5.2		➢ Werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel so eingesetzt, dass eine chemische **Beschädigung** und Defekte an den Anlagen, Geräten und Erzeugnissen verhindert wird?	• ChemV • ChemRRV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	Die Betriebe sind verantwortlich für die Sicherheit der Mittel, die zur Reinigung und Desinfektion eingesetzt werden. In der Schweiz benötigen sie keine Genehmigung von den Behörden. Die Mitarbeiter werden entsprechend geschult.
5.3		Ablauf der Reinigung und Desinfektion ➢ von Geräten, die nach der Reinigung und Desinfektion mehr als 6 Stunden nicht genutzt werden	• Anhang 1, Ziff. 1.7 der VHyS • Art. 13 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
5.4	• § 14 Nr. 4 des TR ZU 021/2011	➢ Gibt es einen abschließbaren Raum oder Schrank für die **Aufbewahrung** der Reinigungsmittel und -utensilien/der Reinigungsgeräte, der Desinfektionsmittel, Insektenvertilgungsmittel, Insektizide usw., wodurch ein Kontakt mit Lebensmitteln ausgeschlossen ist? Keine Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen in den Produktionsräumen ausnahmslos aufbewahrt werden, ausser derjenigen, die für die laufende Reinigung und Desinfektion der Produktionsräume und Anlagen benötigt werden. ➢ Sind die Reinigungs- und Desinfektionsmittel oder Behälter, in denen diese aufbewahrt werden, beschriftet mit Informationen, die Auskunft über deren Eigenschaften und Konzentration geben? Kennzeichnung der Reinigungsutensilien und Zuordnung zu den entsprechenden Aufenthaltsräumen/Produktionsräumen.	• Art. 6 der HyV • ChemV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	
6	**Personalhygiene**			
6.1	• Kapitel XXI der MAIS9 • § 10 Nr. 3.9 des TR ZU 021/2011	Beachten Mitarbeiter des Unternehmens generelle **Hygiene- und Sanitärvorschriften**? Saubere Arbeitskleidung	• Art. 20 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Um die Sicherheit noch weiter zu erhöhen, werden in den Exportbetrieben zusätzliche Schulungen mit Inhalten zum Recht der RF/ EAWU für das Betriebspersonal gefordert.
6.2	• 3 § 11 Nr. 6 und § 17 Nr. 10 des TR ZU 021/2011	➢ **Gesundheitsausweis/ Schulung** Mitarbeiter, die mit unverpacktem Produkt umgeh en, müssen eine ärztliche Gesundheitsbescheinigung vorlegen, sich regelmässig medizinischen Untersuchungen unterziehen und müssen frei sein von ansteckenden Krankheiten, die das Produkt negativ beeinflussen können. ➢ Mitarbeiter, die akut erkrankt sind, dürfen nicht in	• Art. 21 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	In der Schweiz erfolgt eine vorbeugende medizinische Untersuchung bei der Einstellung und danach risikobasierte Folgeuntersuchungen. Es gibt Betriebsvorschriften, dass kranke Personen nicht arbeiten sollen (Schulungen). Es müssen zusätzlich jährliche Stuhluntersuchungen auf Enteritiserreger (Salmonellen, EHEC, Campylobacter) durchgeführt werden.

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		der Produktion arbeiten.		
6.3	• § 10 Nr. 3.9 des TR ZU 021/2011	**Handabklatschproben**		In regelmässigen Abständen werden Abklatschuntersuchungen der Hände bei Betriebspersonal mit Kontakt zu Produkten oder Umhüllungen, die mit dem LM direkt in Berührung kommen und im Fleischsektor beim amtlichen Personal durchgeführt. Es ist hierzu der gesonderte Abschnitt betreffend den Untersuchungen im Rahmen der Selbstkontrolle zu beachten.
7	**Rückverfolgbarkeit**			
7.1	• § 10 Nr. 3.12 des TR ZU 021/2011	Wird auf allen Stufen die Rückverfolgbarkeit gewährleistet?	• Art. 83 der LGV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
7.2	• § 5 Nr. 3 des TR ZU 021/2011 • Kapitel XI Nr. 1 der MAIS9	Gibt es ein **Begleitdokument** der Wareneingang/Warenausgang? Ware, die für den Export in die RF / EAWU bestimmt ist, muss auf allen Stufen entsprechend kenntlich gemacht sein.		RF / EAWU fordert eine Kennzeichnung der für den Export vorgesehenen Ware. In den Begleitdokumenten müssen Angaben zu den Lagerungsbedingungen und der Haltbarkeit der Ware enthalten sein.
7.3	• §39 des TR ZU 021/2011	Lebensmittel und Lebensmittelrohstoffe dürfen nur mit Materialien in Kontakt kommen, die die Sicherheit und Qualität bei der Lagerung, Beförderung und dem Vertrieb gewährleisten.	• Art. 17 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
7.4	• §20 und §21 des TR ZU 021/2011	➢ Organoleptische Eigenschaften der Lebensmittel dürfen sich bei der Lagerung, Beförderung und Vertrieb nicht nachteilig verändern. ➢ Nur rechtskonforme Lebensmittel dürfen vertrieben werden. ➢ Bewertung der Sicherheit (mikrobiologisch, parasitologisch, toxikologisch, chemische Kontami-	• Art. 66 der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Die Untersuchungsfrequenzen wurden auf Grundlage einer Risikobewertung festgelegt.

Entwurf

	RU-/ EAWU -Recht	Umschreibung	CH Recht	Bemerkungen
		nanten) gemäss Konformität mit hygienischen Sicherheitsvorschriften.		
7.5	• Anlage 4, Kapitel 22 des Beschlusses 317 • (Abschnitt VII Nr.53 des TR ZU 034/2013)	➢ Wird jedes Produkt (auch wenn es noch nicht mit einem Identitätskennzeichen versehen ist) bei der Lagerung und vor Verlassen des Betriebes eindeutig gekennzeichnet? ➢ Wird eine neue **Kennzeichnung** des Produktes angebracht, wenn die Verpackung entfernt wird oder das Fleisch in einem anderen Werk weiterverarbeitet wird?	• Art. 75 der LGV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	
8	**Beförderung**			
8.1	• Abschnitt IX Nr. 99 des TR ZU 034/2013 • Kapitel XVII der MAIS9	Werden die Beförderung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen bestimmten Transportmittel und Container mit Geräten ausgestattet, mit denen die festgelegte **Temperatur** eingehalten und registriert werden kann?	• Art. 12 und Anhang 2, Ziff. 1.1. der HyV Die Anforderungen entsprechen CH-Recht	Solange die Vorgaben der RF EAWU eingehalten werden (insbesondere Kenntlichmachung, Temperaturanforderungen), können auch andere Waren gleichzeitig transportiert werden.
8.2	• Abschnitt IX Nr. 101 des TR ZU 034/2013 • Kapitel XVII Nr. 3 der MAIS9	Nach dem Ende des Transports werden die Transportmittel und die Container **gereinigt und desinfiziert**?	• Art. 12 der HyV Die Anforderungen entsprechen teilweise CH-Recht	

Entwurf

Anhang 1 Änderungen in Version 21.01.19

Seite 7-8 Inhalt und Intervall zu den Chemischen Untersuchungen

Stoff	Parameter	Höchstmenge		Intervall	Bemerkungen
		EAWU	CH		
Tox. Elemente	Blei	0.5 mg/kg	0.1 mg/kg	2 Mal pro Jahr	CH: Höchstwerte sind in der VHK (Anh. 3) geregelt. Es existieren keine Höchstwerte für Arsen.
	Arsen	0.1 mg/kg		2 Mal pro Jahr	
	Cadmium	0.05 mg/kg	0.05mg/kg	2 Mal pro Jahr	
	Quecksilber	0.03 mg/kg		2 Mal pro Jahr	
Antibiotika	Chloramphenicol	<0.01 mg/kg		1 Probe pro Quartal	CH: Für mit Rückständen behafteten Tiere besteht ein Schlachtverbot. Dies impliziert, dass die hier aufgeführten Antibiotika nicht nachweisbar sein dürfen (VSFK, Art. 7, 24)
	Tetrazykline	<0.01 mg/kg		1 Probe pro Quartal	
	Bacitracin	<0.02 mg/kg		1 Probe pro Quartal	
Pesitizide	Hexachlorcyclo-hexan	0.1 mg/kg		1 Mal im Quartal	
	DDT und Metabo-liten	0.1mg/kg		1 Mal im Quartal	Die VHK definiert Höchstwerte mit Stufung auf Fett und Fleisch. Zudem sind unterschiedliche Höchstwerte definiert für die verschiedenen Tierarten. Die für die CH verbindlichen Höchstwerte liegen wesentlich tiefer als die Vorgabenwerte der EAWU.
	Radioaktivität (Cs-137)	200 Bq/kg		1 Mal im Jahr	Im Anhang der VHK werden keine expliziten Angaben zu Fleisch gemacht (1250 Bq/ KG für

Entwurf

					Lebensmittel allgemein). Gemäss Art. 3 der VHK kann das BLV aufgrund eines aktuellen Ereignisses (nuklearer Unfall) von der Verordnung abweichende Höchstwerte definieren.

Seite 10-11

Tabelle: Grenzwerte an mikrobiologischen Parametern zu einer repräsentativen Auswahl an Produkten gemäss Bestimmungen der EAWU

Tierartenbezug			**Produkt**	Beprobungshäufigkeit Anzahl Beprobungen / Zeitspanne (Wo)	**Grenzwerte**										
Schwein	Rind	Geflügel			AMK		Coliforme	Enterobacteriaceae	Salmonellen (Pathogene)		L. monocytogenes	Proteus	Hefen	S-red. Clostridien	Staph. aureus
					EAWU	CH	EAWU	CH	EAWU	CH	EAWU	EAWU	EAWU	EAWU	EAWU
	X		Schlachtwarm (Tierkörper, -hälften, -vierteln, -teilstückig)	1x/ 3 Wo	10/g	Log_{10}(KBE /cm^2) ≤3.5/20c m^2	n.n./ 1g	Log_{10}(KBE /cm^2) ≤1.5/20c m^2	n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X			Schlachtwarm (Tierkörper, -hälften, -vierteln, -teilstückig)	1x/ 3 Wo	10/g	Log_{10}(KBE /cm^2) ≤4.0/20c m^2	n.n./ 1g	Log_{10}(KBE /cm^2) ≤2.0/20c m^2	n.n./ 25g	n.n./400 cm^2	n.n./ 25g	---	---	---	---
X	X		Gekühlt (Tierkörper, -hälften, -vierteln, -teilstückig)	1x/ 3 Wo	10^3/g		n.n./ 0.1g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	n.n./ 0.1g	---	---	---
X	X		Gekühlt in Teilstücken (vac./ kontrollierte Atmhosphäre)	1x/ 3 Wo	10^4/g		n.n./ 0.01g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	10^3/g	n.n./ 0.01g	---
X	X		Fleisch gefroren (Tierkörper, -hälften, -vierteln, -teil-stückig)	1x/ 3 Wo	10^4/g		n.n./ 0.01g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X	X		Fleisch gefroren (in Blöcken)	1x/ 3 Wo	$5x10^5$/g		n.n./ 0.001g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X	X		Mechanisch ausgelöstes Fleisch	1x/ 3 Wo	$5x10^6$/g	$5x10^5$/g	n.n./ 0.0001g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X			Schweinespeck (gekühlt, gefroren, nicht gesalzen)	1x/ 3 Wo	$5x10^4$/g		n.n./ 0.001g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---

Entwurf

X			Schweinespeck (gesalzen, geräuchert, gebacken)	1x/ 2 Wo	$5x10^4$/g		n.n./ 1g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	n.n./ 0.1g
		X	Geflügelschlachtkörper/ -fleisch: gefroren	(x)	10^5/g				n.n./ 25g	n.n./ 25g	n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Geflügelschlachtkörper/ -fleisch: abgepackt, gekühlt, gefroren, angefroren	(x)	10^5/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Halbfabrikate auf Geflügelfleischbasis (mit oder ohne Knochen, ohne Panierung)	1x/ 2 Wo	10^5/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Halbfabrikate auf Geflügelfleischbasis (mit oder ohne Knochen, mit Panierung)	1x/ 2 Wo	10^6/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Knochenfreies Geflügelfleisch in Blöcken	1x/ 2 Wo	10^6/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Produkte auf Geflügelfleischbasis	1x/ 2 Wo, + (x auf Salm.)	10^6/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
		X	Separatorenfleisch	1x/ 2 Wo, + (x auf Salm.)	10^6/g				n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	---	---
X	X		Wursterzeugnisse / Fleischerzeugnisse (Fleisch enthaltende Erzeugnisse) kaltgeräucht, luftgetrocknet, deren Haltbarkeit über 5 Tage liegt, u.a. aufgeschnitten, vakuumverpackt, mit modifizierter Atmosphäre verpackt	2x/ Monat			n.n./ 0.01g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	n.n./ 0.01g	n.n./ 1g
X	X		Wursterzeugnisse / Fleischerzeugnisse (Fleisch enthaltende Erzeugnisse) schwachgeräuchert, gekocht und geräuchert, deren Haltbarkeit über 5 Tagen liegt, u.a. aufgeschnitten, vakuumverpackt, mit modifizierter Atmosphäre verpackt:	2x/ Monat	10^3/g , 2.5 x 10^3/g (serverfertig aufgeschnitten)		n.n / 1g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	n.n./ 0.1g	n.n./ 1g
X	X		Fleischerzeugnisse, Erzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltend) gekocht		10^3/g		n.n./ 1g		n.n./ 25g		n.n./ 25g	---	---	n.n./ 0.1g	

Entwurf

(x) sendungsbezogene Untersuchung notwendig

Entwurf