



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Rundschreiben

- an das DFV-Präsidium
- an den DFV-Gesamtvorstand
- an die Landesinnungsverbände
- an die direkten Mitgliedsinnungen
- an die Direktmitglieder

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt

Tel.: 0 69 / 6 33 02 – 0
Fax: 0 69 / 6 33 02 – 150

E-Mail:
info@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de

5. März 2021

Überarbeitung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit der Veröffentlichung der europäischen Verordnung (EU) 2021/382 der Kommission vom 3. März 2021 werden die Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 wesentlich geändert. Die Verordnung (EG) 852/2004 enthält grundlegende Regelungen zur Lebensmittelhygiene und ist damit auch in den Betrieben des Fleischerhandwerks von Bedeutung. Die Änderungen betreffen das Allergenmanagement, Lebensmittelspenden und die Lebensmittelsicherheitskultur. Die Verordnung tritt am 24. März 2021 in Kraft.

In Anhang I Teil A Abschnitt II werden mit der neu eingefügten Nummer 5a die Anforderung an das Allergenmanagement und damit an den Umgang mit Lebensmitteln, die allergieauslösende Stoffe enthalten, konkretisiert. Danach dürfen Ausrüstungen, Transportbehälter und Container, die für die Ernte, Verarbeitung, Handhabung, Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, in denen Stoffe enthalten sind, die Unverträglichkeiten oder Allergiene auslösen können, nicht für andere Lebensmittel verwendet werden, die diese Stoffe nicht enthalten. Eine Verwendung ist nur dann möglich, wenn die Behältnisse gereinigt und dahingehend überprüft wurden, dass keine sichtbaren Reste des Stoffes oder der Erzeugnisse enthalten sind.

In Anhang II wird durch das neu eingefügte Kapitel Va die Umverteilung von Lebensmitteln (Lebensmittelspenden) geregelt. Danach sind Lebensmittelspenden zulässig, wenn die Sicherheit von Lebensmitteln routinemäßig überprüft wird. Hierbei sind mindestens die Haltbarkeit, die Unversehrtheit der Verpackung, die ordnungsgemäße Lagerung und Beförderung, die Temperaturanforderungen, das Einfrierdatum, die Sensorik und bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit zu berücksichtigen. Die Abgabe

von Lebensmitteln, die ein Verbrauchsdatum tragen, muss vor Ablauf desselben erfolgen. Lebensmittel, für die ein Mindesthaltbarkeitsdatum gilt, können auch nach dessen Ablauf noch abgegeben werden.

Ebenfalls in Anhang II werden durch das neu eingefügte Kapitel XIa Anforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur definiert. Danach müssen Lebensmittelunternehmer zukünftig eine Lebensmittelsicherheitskultur einführen, aufrechterhalten und nachweisen. Die Betriebsleitung und alle Beschäftigten haben sich zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln zu verpflichten. Es ist sicherzustellen, dass

- Aufgaben und Zuständigkeiten klar kommuniziert werden,
- die Integrität des Lebensmittelhygienesystems bei der Planung und Umsetzung von Änderungen gewahrt wird,
- Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt werden und die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist,
- das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird,
- die Einhaltung der einschlägigen regulatorischen Anforderungen gewährleistet wird und
- dass eine kontinuierliche Verbesserung des Managementsystems des Unternehmens für die Lebensmittelsicherheit gefördert wird.

Die Lebensmittelsicherheitskultur stellt zudem Anforderungen an die Führungsrolle bei der Produktion sicherer Lebensmittel. Die Beschäftigten sind in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit einzubeziehen und für Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene zu sensibilisieren. Es bedarf einer offenen und klaren Kommunikation zwischen allen Beschäftigten des Unternehmens und ausreichender Ressourcen zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln. Bei der Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur sind die Art und Größe des Lebensmittelunternehmens zu berücksichtigen.

Trotz des baldigen Inkrafttretens der Änderungen bestehen insbesondere hinsichtlich der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur noch viele offene Fragen im Hinblick auf die praktische Umsetzung und die Überprüfung. Die europäische Kommission kündigte daher eine Überarbeitung der „Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen“ an. Diese Überarbeitung könnte schließlich darüber Aufschluss geben, was von den Unternehmen tatsächlich erwartet wird.

Eine Einbeziehung der Änderung in die DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis ist aufgrund des aufwändigen Genehmigungsverfahrens erst mit Beantwortung dieser wesentlichen Fragen sinnvoll. In diesem Zusammenhang sei zudem darauf hingewiesen, dass die für die Überarbeitung der in der Leitlinie enthaltenen Vorgaben zu den mikrobiologischen Untersuchungen erforderlichen Ergebnisse verschiedener Arbeitsgruppen ebenfalls noch nicht vorliegen. Die Leitlinie des DFV ist dabei nur ein Bestandteil des DFV-Konzepts „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ (sogenannter Gelber Ordner). Bei konsequenter

Anwendung des Konzepts werden einige der oben aufgeführten Bestandteile des Sicherheitskonzepts bereits berücksichtigt.

Mit freundlichen Grüßen

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



Konrad Ammon
Vize-Präsident



Thomas Trettwer
Justiziar