

Anforderungen von ML und LAVES für das Bundesland Niedersachsen zur Verarbeitung von Schweinefleisch aus ASP-Schutz- und Überwachungszonen und deren beispielhafte Umsetzung in Betrieben mit IFS Food Zertifizierung

Im Rahmen der Afrikanischen Schweinepest (ASP) können in Restriktionszonen große Mengen genusstaugliches Fleisch anfallen, welches im Sinne der Nachhaltigkeit und des öffentlichen Interesses unter bestimmten Bedingungen verarbeitet werden kann. Die nationale Vermarktung frischen Fleisches von Schweinen aus der Sperrzone ohne risikomindernde Behandlung ist nicht zulässig. Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) hat in Zusammenarbeit mit dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) nunmehr ein Merkblatt zum "Verbringen von Fleisch aus Schutz- und Überwachungszonen bei ASP-Ausbruch von Hausschweinen" (Stand: 01.08.2022) veröffentlicht, das einen ersten Überblick zu den Anforderungen für die Verbringung von Fleisch von Schweinen aus der Schutz- und Überwachungszone vom Schlachtbetrieb zur Zerlegung und zur Behandlung/Verarbeitung enthält (vgl. hierzu Spalte 1 der folgenden Tabelle). **Die dortigen Ausführungen sind jedoch nicht abschließend, geben ausschließlich die für das Bundesland Niedersachsen bestehende Rechtsauffassung von ML und LAVES wieder und bedürfen - auch vor dem Hintergrund einer sich ändernden Rechtslage - stets einer rechtlichen Prüfung im Einzelfall. Zudem sollten die einzelnen Handlungsschritte stets mit der für den jeweiligen Betrieb zuständigen Veterinärbehörde besprochen werden.** Welche beispielhaften Auswirkungen die von ML und LAVES in ihrem Merkblatt aufgestellten Anforderungen auf das betriebsinterne QM-System haben, ist nebst Verweisen auf den IFS Food V7 in Spalte 2 und 3 der folgenden Tabelle ersichtlich.

Ifd. Nr.	Anforderungen der deligierten Verordnung (EU) 2020/687 Art. 22,28,29,33,43,44 und 49 sowie Anhang VII gemäß Merkblatt "Verbringen von Fleisch aus Schutz- und Überwachungszonen bei ASP-Ausbruch von Hausschweinen" (Stand: 01.08.2022) von ML und LAVES	Beispielhafte Darstellung von Maßnahmen zur Umsetzung der Anforderungen im betriebliche QM-System:	Beispielhafte Aufzählung der Kapitel des IFS Food V7 Standards, die bei der Umsetzung der Anforderungen ggf. anzupassen und/oder zu aktualisieren sind:
1	Der Transport muss von der zuständigen Behörde genehmigt sein und hat auf benannten Strecken (bei Fleisch von Tieren aus der Schutzzone), vorzugsweise über die großen Verkehrswege, unter Meidung der näheren Umgebung von Schweinehaltungen und ohne Unterbrechung oder Entladung bis zum Entladen am Bestimmungsbetrieb zu erfolgen.	Kommunikation mit der Behörde (z. B. Terminabsprachen) Notfallnummern abgleichen (ggf. Formblatt anpassen) Ansprechpartner, Vertreter, Informationsketten, Verantwortlichkeiten und Befugnisse festlegen	4.1.1 / 5.9.1
2	Die zuständige Behörde des Herkunfts- (Schlacht-/Zerlege)betriebes benennt den Bestimmungs- (Zerlege-/Verarbeitungs)betrieb und informiert die dortige zuständige Behörde (sofern sie nicht selber zuständig ist).	Abstimmung mit zuständiger Behörde	4.1.1 / 4.2.1.1
3	Die zuständige Behörde des Herkunftsbetriebes hat sich zu vergewissern, dass die zuständige Behörde des Bestimmungsbetriebes dem Verbringen zugestimmt hat.	Abstimmung mit zuständiger Behörde	
4	Die zuständige Behörde des Herkunftsbetriebes ordnet an und führt Aufsicht darüber, dass die Erzeugnisse während des gesamten Herstellungsprozesses und ihrer Lagerung eindeutig von Erzeugnissen getrennt sind , die nicht für die Verwendung außerhalb der Sperrzone zugelassen sind.	Lagerkapazitäten freigeben Absondern und Kennzeichnen	4.14.2 / 4.14.4 / 4.14.5 / 4.18.1
5	Diese Erzeugnisse sind getrennt von Erzeugnissen, die nicht außerhalb der Sperrzone verwendet werden dürfen, zu transportieren .	mehr Fahrten einplanen Kontrolle des LKWs (Wareneingang)	4.15.3
6	Sofern die genehmigende Behörde weitere Auflagen zum Schutz vor biologischen Gefahren angeordnet hat, so sind auch diese während des Verladens, während jeglicher Beförderung und bis zur Entladung einzuhalten.	weitere Anordnungen abstimmen und beachten	4.15.3

Ifd. Nr.	Anforderungen der delegierten Verordnung (EU) 2020/687 Art. 22,28,29,33,43,44 und 49 sowie Anhang VII gemäß Merkblatt "Verbringen von Fleisch aus Schutz- und Überwachungszonen bei ASP-Ausbruch von Hausschweinen" (Stand: 01.08.2022) von ML und LAVES	Beispielhafte Darstellung von Maßnahmen zur Umsetzung der Anforderungen im betriebliche QM-System:	Beispielhafte Aufzählung der Kapitel des IFS Food V7 Standards, die bei der Umsetzung der Anforderungen ggf. anzupassen und/oder zu aktualisieren sind:
7	Der Versand des frischen Fleisches erfolgt unter Nutzung eines gesonderten Begleitpapieres (z.B. Sicherstellungsprotokoll, Überführungsschein), aus dem der weitere Umgang mit der Ware (zum Beispiel zur risikomindernden Behandlung, zum Einfrieren) erkennbar und ein Mengenabgleich möglich ist. Ein einfacher Lieferschein reicht dafür nicht aus.	Wareneingangskontrolle (Verplombung intakt, Kontrolle der gesonderten Begleitpapiere) Formblätter anpassen Anfertigung eines gesonderten Begleitpapieres (Verwendungszweck bzw. risikomindernde Behandlung) + Menge. Zur Absicherung: Ggf. Begleitpapiere bestätigen und zurücksenden (lassen)	4.14.1
8	Eine dokumentierte Reinigung und Desinfektion des Fahrzeuges haben in jedem Fall zu erfolgen, und zwar bevor das Fahrzeug oder die wiederverwertbaren Verpackungen (Kisten, Paletten) den Betrieb verlassen bzw. für den Transport von Ware mit anderem Status (z.B. EU-Ware) genutzt werden. Die Delegierte Verordnung (EU) 2020/687 legt hierbei nicht fest, wo diese Reinigung und Desinfektion zu erfolgen hat. Daher ist es denkbar, dass das Transportfahrzeug nach dem Entladen beim Verarbeitungsbetrieb erneut verplombt und ungereinigt direkt zum Zuliefer-Schlacht-/Zerlegebetrieb zurückgeführt und dort gereinigt und desinfiziert wird. Der genaue Ablauf sollte mit der zuständigen Behörde vor Ort abgestimmt werden.	Anpassung des Reinigungs- und Desinfektionsplans und Formblatt hinsichtlich Art der Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Frequenz Sollte ein Wechsel des Reinigungs- und Desinfektionsmittels notwendig sein, muss die Dosierung der Reinigungsanlagen und Kistenwäschen etc. gewährleistet und überprüft (verifiziert) werden.	4.10
9	Eine Verplombung des gereinigten und desinfizierten Fahrzeugs ist nicht erforderlich.		
10	Zur Sicherstellung der Chargenreinheit empfiehlt sich eine Reinigung und Desinfektion nach jeder Verarbeitungscharge.		
11	Als geeignete Desinfektionsmittel sind beispielsweise verkehrsfähige Biozidprodukte der Hauptgruppe 1 (Desinfektionsmittel), Produktart 4 nach Anhang V der Verordnung (EU) Nr. 528/2012 mit Wirksamkeit gegen Viren, insbesondere Handelsprodukte mit Prüfung nach DIN EN 14675 bzw. EN 14675:2015 oder Produkte mit DVG Listung gegen Viren zu nennen. Kälte- und Eiweißfehler sind zu berücksichtigen. Der Hinweis auf Wirksamkeit gegen behüllte Viren ist ausreichend.	Wareneingangskontrolle (Kontrolle des Stempels)	4.14.5
12	Frisches Fleisch muss in Einklang mit Anhang IX Nummer 2 („Kreuzinnenstempel“) nach der Fleischuntersuchung gekennzeichnet werden und die Kennzeichnung solange tragen, bis es behandelt wird.		

Ifd. Nr.	Anforderungen der delegierten Verordnung (EU) 2020/687 Art. 22,28,29,33,43,44 und 49 sowie Anhang VII gemäß Merkblatt "Verbringen von Fleisch aus Schutz- und Überwachungszonen bei ASP-Ausbruch von Hausschweinen" (Stand: 01.08.2022) von ML und LAVES	Beispielhafte Darstellung von Maßnahmen zur Umsetzung der Anforderungen im betriebliche QM-System:	Beispielhafte Aufzählung der Kapitel des IFS Food V7 Standards, die bei der Umsetzung der Anforderungen ggf. anzupassen und/oder zu aktualisieren sind:
13	Das Einfrieren von frischem Fleisch bis zur risikomindernden Behandlung ist möglich, sofern das Fleisch eindeutig mit Kreuzinnenstempel gekennzeichnet ist und von anderen Produkten getrennt gelagert wird. Der Transport, die Lagerung etc. erfolgen analog zu den Regelungen bei frischem Fleisch. Die Rückverfolgbarkeit muss jederzeit gewährleistet sein. Die eingelagerte Ware muss klar gekennzeichnet und im System dokumentiert sein. Die Ware ist bis zur amtlichen Freigabe sowohl auf einer einzurichtenden Sperrfläche im Lager als auch im Warenwirtschaftssystem zu sperren. Die Ware muss so von Ware mit anderem Status getrennt gelagert werden, dass eine Verwechslung und eine Kreuzkontamination sicher ausgeschlossen werden können.	<p>Prozessbeschreibung optional anpassen (inklusive Temperatur & Lagergrenzwerte)</p> <p>Wareneingang: Ware sperren</p> <p>Verantwortlichkeiten festlegen</p> <p>festgelegte Lagerplätze und Produktionsabläufe</p> <p>Die Rückverfolgbarkeit muss jederzeit gewährleistet sein</p> <p>Toleranzen bei Messungenauigkeiten müssen festgelegt werden (z. B. Bodenwaage +- 500 g, Tara Behälter etc.)</p>	2.1.2.1 / 4.14.5 / 4.8 / 5.7.1
14	Das Verbringen muss in verplombten Behältern erfolgen (bei Fleisch von Tieren aus der Schutzzone). Die Öffnung der Verplombung hat durch amtliches Personal zu erfolgen.	<p>Dokumentation der Öffnung durch amtliches Personal - Formblatt erstellen</p> <p>Anschaffung von entsprechenden Behältnissen- ggf. Aufnahme in Fremdkörperregister (je nach Material der Behältnisse)</p>	4.14.1
15	Der Betrieb muss sich in derselben Sperrzone oder so nahe wie möglich an der Sperrzone befinden.	Abstimmung mit zuständiger Behörde	
16	Hinweis: Die Behandlung hat nach der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687 „unter amtlicher Aufsicht“ zu erfolgen. Die Auslegung dieses Begriffes muss nicht in Anlehnung an das Lebensmittelrecht erfolgen (Anmerkung: Bei Anlehnung an das Lebensmittelrecht müsste die amtliche Tierärztin / der amtliche Tierarzt während des gesamten Prozesses im Betrieb anwesend sein). Es scheint fachlich ausreichend, wenn die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt die Produktionsprotokolle der risikomindernden Behandlung chargenbezogen auf Nachvollziehbarkeit und Lückenlosigkeit überprüft ohne während des gesamten Prozesses anwesend zu sein.	<p>Dokumentation sowie Beschreibung der Prozessabläufe zur Nachvollziehbarkeit der amtlichen Tierärztin/ des amtlichen Tierarztes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Warenfluss (beachten von kreuzenden Wegen) -Trennung und Reinigung von Maschinen -Kühlkapazitäten und räumliche Trennung -Rückverfolgbarkeit <p>-z. B. Anschaffung von gesonderten (z. B. farblich markierten) Behältnissen und Arbeitsmaterialien</p>	4.8.2
17	Das zerlegte Fleisch darf nur in einen Betrieb gebracht werden, welcher die Möglichkeiten zur risikomindernden Behandlung nach Anhang VII der o. a. Verordnung hat.	<p>Lieferantenliste in Hinblick auf mögliche Behandlungsverfahren überarbeiten</p> <p>Beachten von veränderten Handelsstrukturen und -partnern</p>	4.1.1 / 4.4.1 / 4.4.2
18	Tierische Nebenprodukte können mit Genehmigung der zuständigen Behörde als Material der Kategorie 3 verwendet und verarbeitet werden. Die Genehmigung kann mit Auflagen zur weiteren Behandlung versehen sein, so dass das anfallende Material vorsorglich von sonstigem Material der Kategorie 3 im Betrieb getrennt gewonnen und gelagert werden sollte.	siehe Ifd. Nr. 29	4.11

lfd. Nr.	Anforderungen der delegierten Verordnung (EU) 2020/687 Art. 22,28,29,33,43,44 und 49 sowie Anhang VII gemäß Merkblatt "Verbringen von Fleisch aus Schutz- und Überwachungszonen bei ASP-Ausbruch von Hausschweinen" (Stand: 01.08.2022) von ML und LAVES	Beispielhafte Darstellung von Maßnahmen zur Umsetzung der Anforderungen im betriebliche QM-System:	Beispielhafte Aufzählung der Kapitel des IFS Food V7 Standards, die bei der Umsetzung der Anforderungen ggf. anzupassen und/oder zu aktualisieren sind:
19	<p>Delegierten Verordnung (EU) 2020/687 anerkannt:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Wärmebehandlung in einem hermetisch verschlossenen Behälter, wobei ein FWert von mindestens 3 erreicht wird <ul style="list-style-type: none"> o Wärmebehandlung zur Erreichung einer Kerntemperatur von 80 °C o In einem hermetisch verschlossenen Behälter bei 60 °C für mindestens 4 Stunden; o Natürliche Gärung und Reifung von entbeintem Fleisch: mindestens 9 Monate, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen o Natürliche Gärung von Lenden: mindestens 140 Tage, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen o Natürliche Gärung von Schinken mindestens 190 Tage, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen. o Salzen und anschließende Trocknung von Knochenschinken und Lenden nach spanischer Art <ul style="list-style-type: none"> o Iberico-Schinken: mindestens 252 Tage o Iberico-Schulterstück: mindestens 140 Tage o Iberico-Lenden: mindestens 126 Tage o Serrano-Schinken: mindestens 140 Tage <p>Als risikomindernde Behandlung werden für Tierdarmhüllen anerkannt;</p> <ul style="list-style-type: none"> o Salzen mit Natriumchlorid in Trockenform oder als gesättigte Salzlake (aw < 0,80) für einen durchgehenden Zeitraum von mindestens 30 Tagen bei einer Umgebungstemperatur von mindestens 20 °C o Salzen mit Phosphat angereichertem Salz (86,5% NaCl, 10,7% Na2HPO4 und 2,8% Na3PO4) in Trockenform oder als gesättigte Salzlake (aw < 0,80) für einen durchgehenden Zeitraum von mindestens 30 Tagen bei einer Umgebungstemperatur von mindestens 20 °C. 	<p>Prozessbeschreibung anpassen</p> <p>Gefahrenanalyse (u. a. Entscheidungsbaum CCP&CP)</p> <p>Validierung der Prozesse</p> <p>Ggf. Anpassungen in den Kundenspezifikationen</p> <p>Rezepturen prüfen</p> <p>Deklaration prüfen</p> <p>sensorische Änderungen prüfen</p> <p>Validierung durch Untersuchungen (z. B. MHD, Nährwerte etc.)</p>	<p>2.1.2.2 / 2.2.3.7 / 4.8 / 5.3 / 4.2.2</p>
20	<p>Hinweis: Tierseuchenrechtlich ist nicht vorgegeben, wie die Dokumentation der risikomindernden Behandlung zu erfolgen hat. Die Durchführung einer risikomindernden Behandlung hat in Verbindung mit einer geeigneten Temperaturmess- und -registriereinrichtung (Aufzeichnung von Temperatur und Zeit) zu erfolgen. Die betriebseigene Dokumentation hat kontinuierlich zu erfolgen und ist eindeutig wie auch nachvollziehbar vorzunehmen.</p>	<p>Prüfen, ob ein CCP vergeben werden muss</p> <p>Falls neue Gerätschaften, diese in Wartungsplan mit aufnehmen</p> <p>Mitarbeiterschulung über alle Prozessschritte vom Wareneingang bis zur Verladung, Produktion, Reinigung bis zum Vertrieb</p> <p>Festlegen von Korrekturmaßnahmen</p>	<p>2.2.3.8 / 3.3 / 4.12</p>
21	<p>Im Anschluss an eine risikomindernde Behandlung nach Anhang VII der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687 kann das Fleisch ohne weitere Einschränkungen mit dem ovalem EU-Identitätskennzeichen versehen werden und ist ohne weitere Einschränkungen frei handelbar.</p> <p>Hinweis: Die nationale Vermarktung frischen Fleisches von Schweinen aus der Sperrzone ohne risikomindernde Behandlung ist nicht zulässig.</p>	<p>Abstimmung (schriftliche Bestätigung) mit den Kunden, da es denkbar ist das Handelsketten nicht mit diesen Produkten beliefert werden möchten.</p>	<p>4.2.2.1</p>
22	<p>Zur Sicherstellung der Chargenreinheit empfiehlt sich eine Reinigung und Desinfektion nach jeder Verarbeitungcharge mit geeigneten Mitteln.</p>	<p>Empfehlung: erst konventionell dann ASP dann Reinigung, Desinfektion, noch besser separater Verarbeitungstag siehe lfd. Nr. 8-11</p>	<p>4.10</p>

Ifd. Nr.	Anforderungen der delegierten Verordnung (EU) 2020/687 Art. 22,28,29,33,43,44 und 49 sowie Anhang VII gemäß Merkblatt "Verbringen von Fleisch aus Schutz- und Überwachungszonen bei ASP-Ausbruch von Hausschweinen" (Stand: 01.08.2022) von ML und LAVES	Beispielhafte Darstellung von Maßnahmen zur Umsetzung der Anforderungen im betriebliche QM-System:	Beispielhafte Aufzählung der Kapitel des IFS Food V7 Standards, die bei der Umsetzung der Anforderungen ggf. anzupassen und/oder zu aktualisieren sind:
23	Eine gleichzeitige Verarbeitung ist möglich. Es muss dabei sichergestellt werden, dass die Erzeugnisse während des gesamten Herstellungsprozesses und ihrer Lagerung eindeutig von den Erzeugnissen getrennt waren, die nicht für eine Versendung außerhalb der Sperrzone zugelassen sind.	Rückverfolgbarkeit beachten	4.14.5 / 4.8.2
24	Über die lebensmittelrechtlichen Anforderungen an Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen hinaus gibt es keine tiergesundheitsrechtlichen Vorgaben.	Verifizieren, dass Schädlingsbekämpfung ordnungsgemäß durchgeführt wird.	4.13
25	Verpackungsmaterialien unterliegen dem Abfallrecht.		
26	Wiederverwendbare Transportbehältnisse sind zu reinigen und zu desinfizieren.	siehe Ifd. Nr. 8-11	4.10
27	Die durch Abscheidung oder Filterung organischer Fette und Öle aus dem Abwasser anfallenden Stoffe in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben unterliegen der Bioabfallverordnung. Sollte ein 6mm-Sieb vorhanden sein, so sind sämtliche Materialien vor dem 6mm-Sieb als tierische Nebenprodukte (TNP) zu behandeln. TNP von erschlachteten Tieren aus Schutz- und Überwachungszonen sind zunächst der Kategorie 2 zuzuordnen. Die zuständige Behörde kann eine Zuordnung zur Kategorie 3 genehmigen, falls das Material in einem zugelassenen Betrieb für die Verarbeitung (mindestens 70° C) oder Beseitigung von TNP verbracht wird.	siehe Ifd. Nr. 29	4.11
28	Das Tierseuchenrecht sieht für Verarbeitungsbetriebe keine Vorgaben zum Hygieneverhalten des betriebseigenen Personals oder zum Ausschluss von Produktionspersonal vor, die Schweine halten oder als Jäger Kontakt zu Wildschweinen haben können. Die Verhinderung einer Kreuzkontamination sollte durch die Trennung der Straßenkleidung von der Schutzkleidung nach lebensmittelrechtlichen Vorgaben ausreichend gegeben sein.	Personalhygienevorschriften überprüfen Trennung von Schwarz- und Weißkleidung Es empfiehlt sich weitere Hygienemaßnahmen zu ergreifen, um Kreuzkontaminationen vorzubeugen.	3.2
29	Material von Schweinen, das bei nicht aus Sperrzonen stammenden Tieren der Kategorie 3 zugeordnet werden würde, ist bei von aus Sperrzonen stammenden Tieren nach Art. 9 Buchst. h der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 der Kategorie 2 zuzuordnen (Art. 29 Abs. 4 und Art. 44 Abs. 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687). Tierische Nebenprodukte können mit Genehmigung der zuständigen Behörde als Material der Kategorie 3 verwendet und verarbeitet werden. Die Genehmigung kann mit Auflagen zur weiteren Behandlung versehen sein, so dass das anfallende Material vorsorglich von sonstigem Material der Kategorie 3 im Betrieb getrennt gewonnen und gelagert werden sollte. Die zuständige Behörde kann die Einstufung dieses Materials als Material der Kategorie 3 zulassen, wenn o das Material in eine zugelassene Anlage für die Verarbeitung oder Beseitigung von Material der Kategorie 3 verbracht wird, o das Material in dieser Anlage entsprechend verarbeitet oder beseitigt wird und o die Anlage sich im ASP-Ausbruchs-Mitgliedstaat (MS) befindet; o nur wenn eine Verarbeitung oder Beseitigung nicht in einer Anlage des Ausbruchs-MS möglich ist, darf sich die Anlage in einem anderen MS befinden.	schriftliche Bestätigung von Behörde einholen Prozessbeschreibung, wenn neue Verfahren verwendet werden Zulassung der Entsorgerbetriebe überprüfen gesonderter Lagerplatz und gesondertes Behältnis für tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 2 Behälter sollten eindeutig gekennzeichnet sein (z. B. farblich) Mengen abklären Ausreichend Entsorgungsbehälter Abholfrequenz mit Entsorger anpassen Abwassersystem und Fettabscheider bedenken	4.11