



In dieser Ausgabe:

Rechtsprechung zu Schabeneinstufung | Wespenbekämpfung nur mit Sondererlaubnis? | Die Quellen des Finanzamtes



Lebensmittelverarbeitende Betriebe

Letzte Chance – der Schädlingsbekämpfer kann helfen

Für lebensmittelproduzierende Betriebe, die mit unverarbeiteten Lebensmitteln tierischer Herkunft umgehen, schlägt am 31. 12. 2009 unter Umständen die Stunde der Wahrheit. Dann nämlich endet eine Frist, innerhalb derer sie wenigstens eine vorläufige behördliche Zulassung nachweisen müssen.

Von der Frist Betroffene, die nun noch innerhalb der letzten Jahreswochen aktiv werden wollen, kommen um einen Schädlingsbekämpfungs- und Überwachungsplan nach HACCP nicht herum.

Wer mehr als ein Drittel seiner Produktion an Nichtendverbraucher abgibt und/oder seine Produkte über einen Umkreis von 100 Kilometern vertreibt, unterliegt der Zulassungspflicht. Diese Betriebe müssen bis zum 31. 12. 2009 wenigstens vorläufig von der Behörde zugelassen worden sein. Wenn nicht, droht diesen Betrieben die amtliche Schließung am 01. 01. 2010 oder die Einschränkung seiner Produktion unter 1/3 Abgabe an den Nichtendverbraucher. Für viele Betriebe das wirtschaftliche Aus bedeuten.

HACCP-Erfahrung gefragt

Professionelle Schädlingsbekämpfer, die Erfahrung mit HACCP haben, könnten für betroffene Betriebe, die sich sozusagen in letzter Minute erst auf die neue Rechtslage einstellen, möglicherweise zum Retter in der Not werden. Die Behörden verlangen, dass der zuzulassende und der zugelassene Betrieb einen Schädlingsbekämpfungs- und Überwachungsplan vorlegt und diesen im Rahmen seines HACCP-Konzeptes ständig lebt und aktualisiert. Dass dieses nur durch den ausgebildeten Fachmann erfolgen kann, brauche ich nicht näher zu erläutern.

Die Schädnerprophylaxe im Außenbereich gehört genauso dazu wie das Monitoring und die Bekämpfung auf Schädner, Fluginsekten und Schaben im Innenbereich der Betriebe.

Im Grundrissplan des Betriebes sind die Köderorte zu markieren und durchnummerieren,

die dann mit den markierten Köderorten im Betrieb übereinstimmen müssen. Die Kontrollberichte des Schädlingsbekämpfers müssen ebenso vorgelegt werden, wie die Gefahrendatenblätter der eingesetzten Mittel. Alles dieses findet sich mit vielen anderen Unterlagen im Antrag des Betriebes an die zuständige Behörde wieder.

Rechtsgrundlage ist hier die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, die aber nicht nur für zugelassene Betriebe gilt, sondern für alle Betriebe die Lebensmittel aber auch Futtermittel herstellen, behandeln und lagern.

Darin wird festgeschrieben, dass:

- Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge an Lebensmitteln so weit wie möglich vorgebeugt und verhindert werden müssen.
- Betriebsstätten, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden müssen, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
- Verfahren, Praktiken und Methoden angewendet werden müssen, die sicherzustellen, dass Lebensmittel unter angemessenen Hygienebedingungen hergestellt, behandelt, verpackt, gelagert und befördert werden, einschließlich einer gründlichen Reinigung und Schädlingsbekämpfung und
- geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen sind.

Betriebshygiene und SBK im Doppelpack

Leider muss ich immer wieder feststellen, dass der Schädlingsbekämpfer als notwendiges

Im Detail

Wirrwarr: Welche Betriebe sind zulassungspflichtig?

Betroffen sind zunächst mal Betriebe, die folgende Lebensmittel be- und/oder verarbeiten:

1. rohes Fleisch (Rind, Schwein, Schaf, Geflügel, Wild)
2. rohe Milch
3. rohe Eier
4. rohen Fisch

Unter 1. findet man Schlachtereien, Zerlegungsbetriebe, Fleischereien und alle Betriebe, die aus oder mit rohem Fleisch Lebensmittel herstellen. So werden Teigtaschenhersteller genauso von Gesetzgeber gesehen, wie Pizzahersteller und die Boulettenbraterei.

Rohe Milch wird von Molkereien, Käseereien und Joghurtherstellern genutzt, um daraus Produkte herzustellen. Die unter 3. genannten Eiverarbeitungsbetriebe beschäftigen sich mit deren Aufschlag und der anschließenden Pasteurisierung von Eiern, aber auch der Betrieb der aus Rohei Tiramisu oder Eierlikör herstellt, kann unter bestimmten Voraussetzungen einer Zulassungspflicht unterliegen. Bei Fisch beginnt die Zulassungspflicht bereits bei deren Fang und Verarbeitung auf den Meeren oder beim Fang und Verarbeitung an Land von Süßwasserfischen, wie das Ausnehmen, Räuchern und Verarbeiten.

Groteske Bedingungen: Beispiel Fleischereien

Rechtsgrundlage dafür ist u.a. die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates. Zum Teil werden durch die Verordnungen groteske Bedingungen postuliert, die ich am Beispiel einer Fleischerei erläutern möchte.

Übel bei vielen Betrieben gesehen wird und die Behörden eigentlich nichts mit ihm anfangen können. Nur in den seltensten Fällen werden Schädlingsbekämpfer in die Planung von Betrieben mit einbezogen oder vor dem Umbau um fachlichen Rat gefragt.

So entstehen Rückzugsmöglichkeiten für Schädlinge hinter Verkofferungen und Verschaltungen, weil die Wände, Decken, Versorgungs- und Entsorgungsleitungen glatt und abwaschbar gestaltet werden müssen. Revisionsklappen, um eine Bekämpfung sicher zustellen werden vergessen oder die Leitungswege und Lüftungsanlagen werden für Schädlinge freundlich gestaltet.

Aus meiner Sicht haben die Schädlingsbekämpfer die größten Chancen auf dem Markt, die direkt an die Betriebe, Verbände aber auch an die Behörden herantreten und ihre Leistungen eingebunden in das HACCP-Konzeptes der zu betreuenden Betriebe anbieten, sich somit untrennbar mit der Hygiene der Betrieb vernetzen.

www.kammerjaeger.de



mit kammerjaeger.de auf **KUNDENFANG**

Wir nehmen eine Fleischerei mit Ladengeschäft. Der Fleischermeister dieses Betriebes stellt aus rohem Fleisch Fleischerzeugnisse (das sind alle die Produkte, die gebrüht, gekocht oder gebraten wurden oder nicht mehr den Charakter von rohem Fleisch haben, wie Salami oder Mettwurst), Fleischzubereitungen (Geschnetzeltes aus rohem Fleisch mit Salz und Gewürzen oder roher Fleischkäse, also immer noch rohes Fleisch im Sinne des Gesetzes), Fleischzuschnitte, wie Schnitzel und Gulasch und das bekannte Hackfleisch her, wobei dieses, wenn es mehr als 1% Kochsalz enthält nicht mehr Hackfleisch im Sinne des Gesetzes darstellt.

Sie merken die Verwirrungen beginnen und das auch bei Fachleuten.

Dieser Fleischer hat zwei Filialen, die sich im gleichen Ort befinden und die er mit seinen Produkten beliefert. Obwohl diese ihm gehören, liegt seine Liefermenge über 1/3 an Andere (das sind andere Betriebe oder Weiterverarbeiter und nicht der Endverbraucher wie Sie und ich) und er ist zulassungspflichtig. Die Filialen werden wie selbstständige Betriebe von Gesetzgeber gesehen. Hätte er dagegen zwei Verkaufswagen, also Filialen auf Rädern mit denselben Produkten, Umsätzen und dem selben Personal, würde er nicht unter die Zulassungspflicht fallen, da ja die Wagen als ein zum Geschäft gehörendes Utensil gesehen werden. Bewegen sich diese Wagen aber nunmehr über einen Umkreis von 100 km hinaus, so wird sein Stammhaus zulassungspflichtig. Wer da noch von Logik und Vereinfachung spricht, übersieht das die EU doch ein bürokratisches Monster ist.

Auch nach dem 31.12.2009 werden Betriebe neu entstehen oder umgebaut werden müssen, da sie der gesetzlich vorgeschrieben Zulassung unterliegen und ein Konzept zur Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung vom Fachmann den Behörden vorweisen müssen.

Dr. Hans-Georg Basikow

*Von der IHK zu Berlin als öffentlich vereidigter und bestellter Sachverständiger im Sachgebiet Analysen und Bewertungen im Rahmen des LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch), einschließlich Trinkwasser, Produkt- und Prozesshygiene benannt.
www.dr-basikow.de*

Baumarkt-Bäckerei

Sperlinge als Hygieneproblem

Immer wieder kommt es vor, dass geschützte Vögel zum Problem der Lebensmittelhygiene werden. Und immer wieder stehen die Betroffenen dann vor dem Problem, dass sie einerseits die Tiere loswerden müssen, um der Lebensmittelhygiene gerecht zu werden, andererseits wegen der Schutzbestimmungen für die Vögel höllisch aufpassen müssen, dass sie bzw. ein von ihnen mit der Problemlösung Beauftragter sich nicht ins Unrecht setzen durch einen unzulässigen Umgang mit den Tieren.

In einem Berliner Baumarkt wurde gleichzeitig ein Bäckereikaffee betrieben. Hier wurde das gesamte Angebot einer Bäckerei vorrätig gehalten. Die im Baumarkt lebenden Sperlinge hatten es sich angewöhnt, von den Besuchern des Kaffees Kosthappchen anzunehmen. Auch waren Sie geübt genug, Brotkrumen aufzunehmen, aber auch sich an den Backwaren genüsslich zu bedienen.

Foto: Dr. Reiner Pospichil



Lebensmittelkontrolle moniert Zustände

Dieses missfiel der Lebensmittelaufsichtsbehörde und sie ordnete daraufhin an, dass gegen die Sperlinge und ihren Hinterlassenschaften etwas unternommen werden müsse. Netze wurden gespannt, Krach wurde gemacht, aber die Tierchen ließen sich nicht davon abbringen, weiter die Bäckerei heimzusuchen und den Baumarkt als Lebensort zu nutzen. Die Behörde drohte mit Schließung wegen dieser „natürlichen“ Missstände.

Nach dem Einschalten meiner Person ging ich auf die Lebensmittelaufsichtsbehörde zu, die sich uneinsichtig zeigte und den Fang der Sperlinge durch den Betreiber des Bäckereikaffees anordnen wollte. Sie ging offenbar davon aus, dass das Einfangen der Sperlinge einfach zu bewerkstelligen ist und durch den

HYGITEC®
Einer für Alles. Vollautomatisch.

Monitoring und Dokumentation
Faktura und Büromanagement
Permanent-Monitoring
Barcode-Scanning
Foto-Dokumentation
RFID-Transpondertechnik
Gegenstandsmonitoring
Hygienemonitoring

Service Assistant
Qualität von Anfang an!

KAISER MEDIA KG
Franz-Marc-Str. 12 - D-25336 Elmshorn
Fon +49 4121 5798490 - Fax +49 4121 5798499
www.kaiser-media.eu - info@kaiser-media.eu
www.hygitec.de - www.hygitec.info - www.hygitec.biz