



Sachstand

Vorgaben zur Lebensmittelhygiene in Schlachthöfen

Vorgaben zur Lebensmittelhygiene in Schlachthöfen

Aktenzeichen: WD 5 - 3000 - 065/20
Abschluss der Arbeit: 24. Juni 2020
Fachbereich: WD 5: Wirtschaft und Verkehr, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Die Wissenschaftlichen Dienste des Deutschen Bundestages unterstützen die Mitglieder des Deutschen Bundestages bei ihrer mandatsbezogenen Tätigkeit. Ihre Arbeiten geben nicht die Auffassung des Deutschen Bundestages, eines seiner Organe oder der Bundestagsverwaltung wieder. Vielmehr liegen sie in der fachlichen Verantwortung der Verfasserinnen und Verfasser sowie der Fachbereichsleitung. Arbeiten der Wissenschaftlichen Dienste geben nur den zum Zeitpunkt der Erstellung des Textes aktuellen Stand wieder und stellen eine individuelle Auftragsarbeit für einen Abgeordneten des Bundestages dar. Die Arbeiten können der Geheimschutzordnung des Bundestages unterliegende, geschützte oder andere nicht zur Veröffentlichung geeignete Informationen enthalten. Eine beabsichtigte Weitergabe oder Veröffentlichung ist vorab dem jeweiligen Fachbereich anzuzeigen und nur mit Angabe der Quelle zulässig. Der Fachbereich berät über die dabei zu berücksichtigenden Fragen.

Inhaltsverzeichnis

1.	Fragestellung	4
2.	Anforderungen an die Lebensmittelhygiene	4
3.	Desinfektionsmittel	6
3.1.	Allgemeines zu Desinfektionsmitteln u.a. gegen das Coronavirus	6
3.1.1.	RKI-Liste	6
3.1.2.	VAH-Liste	6
3.1.3.	VAH und Bundesstelle für Chemikalien zu chlorbasierten Desinfektionsmitteln	7
3.2.	Spezielle Listen und Empfehlungen für den Lebensmittelbereich	8

1. Fragestellung

Gefragt wurde nach den hygienerechtlichen Vorgaben in deutschen Schlachtbetrieben. Des Weiteren ist von Interesse, wie und mithilfe welcher Reinigungsmittel derzeit die allgemeinen und aktuell durch die Coronavirus SARS-CoV-2-Pandemie bedingten erhöhten Hygienevorschriften in allen Arbeitsbereichen deutscher Schlachthöfe konkret umgesetzt werden.

Ferner soll recherchiert werden, ob bei der Reinigung Chemikalien, wie z.B. Chlor, zum Einsatz kommen, ob dieser Einsatz gesetzeskonform ist, und welche Mittel zur Einhaltung der Hygienevorschriften und für den Bereich der Nahrungsmittelverarbeitung ohne Gefahr der gesundheitlichen Schädigung für in der Schlachtung und Fleischverarbeitung tätige Personen sowie für die Verbraucher als besonders effizient gelten.

Angesichts der äußerst knappen Zeitvorgabe war eine Recherche zum Thema nur cursorisch zu leisten. Ferner fokussiert sich dieser Sachstand ganz überwiegend auf Fragen der Lebensmittelhygiene.

Die verwendeten Links wurden zuletzt am 24.06.2020 abgerufen.

2. Anforderungen an die Lebensmittelhygiene

Die „Anforderungen an die Lebensmittelhygiene in Primärerzeugung, Produktion, Verarbeitung und Vertrieb“ finden sich auf der Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unter dem folgenden Link:

<https://www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/lebensmittelhygiene-im-handel.html>

Dort führt das BMEL zu den rechtlichen Regelungen u.a. Folgendes aus:

„Die grundlegenden hygienischen Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und in den Verkehr bringen von Lebensmitteln, sind in der EU- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs geregelt. Dazu gehört auch die Verpflichtung Personal, das mit Primär- und Verarbeitungserzeugnissen umgeht bezüglich Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen. Diese Regelungen dienen dem Ziel, die einwandfreie Beschaffenheit von Lebensmitteln von der Herstellung bis zur Abgabe an den Verbraucher sicherzustellen.“

Daneben sind das EU-Recht ergänzende Regelungen in der nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und der nationalen Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV) sowie entsprechende Durchführungsregelungen zum EU-Recht zu beachten.“¹

Alle Schlachtbetriebe in Deutschland sind zulassungspflichtig² und fallen unter den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.³ Die *Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs*⁴ definiert "Schlachthof" als „einen Betrieb zum Schlachten und Zurichten ("dressing") von Tieren, deren Fleisch zum menschlichen Verzehr bestimmt ist“ und definiert einen "Zerlegungsbetrieb" als „einen Betrieb zum Entbeinen und/oder Zerlegen von Fleisch“⁵. Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Vorschriften für verschiedene Tierarten und Vorschriften für Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe.

Aufgrund der *Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene*⁶ sind Lebensmittelunternehmen verpflichtet „betrieblichen Eigenkontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Points = Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte)“ nachzukommen.⁷

Nähere Informationen zum HACCP-Konzept in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben finden sich im „Leitfaden. Schlachtung/Zerlegung“ von Rot- und Weißfleisch (i.e. Fleisch, Innereien und lebensmitteltaugliche Nebenprodukte).⁸

-
- 1 <https://www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/lebensmittelhygiene-im-handel.html>. Der Link mit einer Auflistung und Verlinkung der relevanten Regelungen im Lebensmittelhygienerecht ist unter <https://www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/rechtsgrundlagen-lebensmittelhygiene.html> zu finden.
 - 2 <https://www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/lebensmittelhygiene-im-handel.html#doc18822bodyText8>
 - 3 https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Verbraucherschutz/Lebensmittel-Hygiene/AFFLZulassung-Betriebe.pdf?__blob=publicationFile&v=3
 - 4 ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55–205. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1592937678333&from=DE>; die aktuelle konsolidierte Fassung ist abrufbar unter: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20190726&qid=1592981334201&from=DE>
 - 5 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1592937678333&from=DE>
 - 6 ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1–54. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1592937425222&from=DE>
 - 7 <https://www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/lebensmittelhygiene-im-handel.html>
 - 8 Leitfaden der QS Qualität und Sicherheit GmbH, Version 01.01.2020, rev01 (rev01 vom 02.03.2020). https://www.q-s.de/services/files/downloadcenter/4_leitfaeden/schlachtung_zerlegung/lf_sz_fl_frei_01012020rev01_d.pdf

3. Desinfektionsmittel

3.1. Allgemeines zu Desinfektionsmitteln u.a. gegen das Coronavirus

Zu Desinfektionsmitteln, die gegen das Coronavirus wirksam sind, konstatiert das Robert Koch-Institut Folgendes:

„Coronaviren sind behüllte Viren und relativ gut empfindlich gegen viele Desinfektionsmittel. Für die Desinfektion können Mittel mit nachgewiesener Wirksamkeit gegen behüllte Viren („begrenzt viruzid“) verwendet werden. Mittel mit erweitertem Wirkungsbereich gegen Viren wie „begrenzt viruzid PLUS“ oder „viruzid“ können ebenfalls verwendet werden. Geeignete Mittel sind u.a. in der Liste der vom RKI geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren (RKI-Liste) sowie in der VAH-Liste⁹ aufgeführt. Die Anwendung von alkoholbasierten Produkten ist aus Brandschutzgründen auf kleine Flächen zu beschränken.“¹⁰

Die Deutsche ApothekerZeitung erläutert zu den beiden Listen, die Desinfektionsmittel-Liste des Robert Koch-Instituts enthalte Produkte, die vom RKI auf Wirksamkeit und vom Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) sowie vom Umweltbundesamt (UBA) auf Unbedenklichkeit für Gesundheit und Umwelt geprüft wurden. Bei behördlich angeordneten Entseuchungen dürften nur Mittel verwendet werden, die in diese Liste aufgenommen worden seien. Die Desinfektionsmittel-Kommission des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH) gebe dagegen eine Desinfektionsmittel-Liste heraus, die auf die routinemäßige Desinfektion im humanmedizinischen Bereich ausgerichtet sei. Aufgrund anderer Prüfmethode und Bewertungskriterien unterscheidet sie sich in einigen Aspekten von der Liste des RKI.¹¹

3.1.1. RKI-Liste

Die Liste, der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren (Stand: 31. Oktober 2017) - u.a. für die Flächen- und für die Händedesinfektion -, findet sich unter dem folgenden Link:

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Desinfektionsmittel/Downloads/BGBl_60_2017_Desinfektionsmittelliste.pdf?blob=publicationFile

3.1.2. VAH-Liste

Die Desinfektionsmittel-Liste des VAH findet sich unter dem nachfolgenden Link:

<https://vah-liste.mhp-verlag.de/>

9 VAH ist der Verbund für Angewandte Hygiene e.V.

10 https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinigung_Desinfektion.html

11 <https://www.deutsche-apotheker-zeitung.de/daz-az/2017/daz-17-2017/mikrobizid-fungizid-viruzid>

Dort kann in einer Suchmaske nach Desinfektionsmitteln gesucht werden. Die gelisteten Produkte sind vornehmlich bakterizid und levurozid¹². Es können aber auch zusätzliche Wirkspektren abgefragt werden.

3.1.3. VAH und Bundesstelle für Chemikalien zu chlorbasierten Desinfektionsmitteln

Informationen über „*Chlorbasierte Desinfektionsmittel: Anforderungen an die Zertifizierung durch den VAH und Warnhinweise für Einkäufer und Anwender*“ finden sich unter dem nächsten Link:

https://vah-online.de/files/download/news/2020_5Mai_VAH_Chlor_Mitteilung.pdf

Dort erläutert der VAH zur Händedesinfektion und Flächendesinfektion mit chlorbasierten Desinfektionsmittel (wie **Natriumhypochlorit**) Folgendes:

„Händedesinfektion

Zur Anwendung von Natriumhypochlorit als Händedesinfektionsmittel liegen in Deutschland bisher keine Erfahrungen vor. Vorläufig gibt es noch keine Biozidprodukte, die für diese Anwendung zugelassen sind, d.h. die hinsichtlich ihrer Qualität und Unbedenklichkeit zusätzlich zur Wirksamkeit von einer Zulassungsbehörde bewertet wurden. Aufgrund der Instabilität und möglicher Hautirritation durch jetzt im Handel befindliche chlorhaltige Produkte wird dringend von der Verwendung chlorhaltiger Produkte für die Händedesinfektion abgeraten.

Flächendesinfektion

Bei Produkten auf Chlorbasis für die Flächendesinfektion muss aufgrund der Instabilität auf den Gehalt an Aktivchlor geachtet werden. Bei der Anwendung ist darauf zu achten, dass korrosive Effekte auftreten können und eine Mischung chlorhaltiger Lösungen mit sauren Reinigern dringend zu vermeiden ist. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sind die MAK-Werte zu beachten. Eine ausreichende Lüftung ist sicherzustellen. Dem VAH liegen Informationen vor, dass bei Produkten vermehrt mit dem Hinweis „VAH-zertifiziert“ oder „VAH-Liste“ für Anwendungsbereiche geworben wird, für die keine VAH-Zertifizierung vorliegt. Wir empfehlen, diese Aussagen immer in der VAH-Online-Liste nachzuprüfen [3] und bitten, den VAH über solche Sachverhalte in Kenntnis zu setzen.“¹³

12 Das Wirkspektrum richtet sich gegen Hefepilze.

13 https://vah-online.de/files/download/news/2020_5Mai_VAH_Chlor_Mitteilung.pdf, Unterstreichungen der Überschriften im Zitat durch Verfasser dieses Sachstands.

Informationen zur Zulassung von Biozidprodukten¹⁴ für die Hände- und Flächendesinfektion hält die *Bundesstelle für Chemikalien (BfC) bei der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA)*¹⁵ bereit. Sie ist für die Durchführung von gesetzlichen Regelungen im Chemikalienrecht zuständig. Unter dem folgenden Link finden sich Informationen zur neuen **Ausnahmezulassung für Flächendesinfektionsmittel**¹⁶, die für bestimmte Formulierungen mit Ethanol, Chloramin-T und **Natriumhypochlorit** als Wirkstoff gilt:

<https://www.baua.de/DE/Angebote/Aktuelles/Meldungen/2020/2020-04-09-Flaechendesinfektion.html>

Des Weiteren wird auf die Fragen und Antworten zur Allgemeinverfügung zu Händedesinfektionsmitteln (Stand: 08.06.2020) hingewiesen:

„FAQs. Häufig gestellte Fragen zu der Allgemeinverfügung zur Zulassung von Biozidprodukten zur Flächendesinfektion auf Grund einer Gefahr für die öffentliche Gesundheit der BAuA vom 02. April 2020“. <https://www.baua.de/DE/Themen/Anwendungssichere-Chemikalien-und-Produkte/Chemikalienrecht/Biozide/FAQ-2/pdf/FAQs-Flaechendesinfektionmittel.pdf?blob=publicationFile&v=5>

3.2. Spezielle Listen und Empfehlungen für den Lebensmittelbereich

Zudem ist die *"Desinfektionsmittelliste für den Lebensmittelbereich"* der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) zu nennen. Sie *„enthält Desinfektionsmittel, die hinsichtlich ihrer Wirksamkeit und Eignung in der Lebensmittelherstellung vom "Ausschuss Desinfektion in der Veterinärmedizin" geprüft wurden. (...) Im Prüfungsverfahren wird die Wirksamkeit der Desinfektionsmittel gegen Bakterien und Pilze hinsichtlich der Kriterien Anwendungskonzentration, Einwirkungszeit, Temperatur und Art der Belastung an verschiedenen Oberflächen geprüft. Unterschieden wird nach Mitteln, die im Bereich Milch eingesetzt werden und solchen, die bei den übrigen Lebensmitteln verwendet werden. In den Erläuterungen werden auch Maßnahmen der Beseitigung von Rückständen nach einer Desinfektion festgelegt.“*¹⁷

14 Auch Desinfektionsmittel zählen zu den Biozidprodukten. https://www.baua.de/DE/Themen/Anwendungssichere-Chemikalien-und-Produkte/Chemikalienrecht/Biozide/Biozide_node.html

15 <https://www.baua.de/DE/Themen/Anwendungssichere-Chemikalien-und-Produkte/Chemikalienrecht/Chemikalienrecht.html>

16 *Allgemeinverfügung zur Zulassung 2-Propanol-haltiger und Ethanol-haltiger Biozidprodukte zur hygienischen Händedesinfektion zur Abgabe an und Verwendung durch berufsmäßige Verwender und Verbraucher sowie zur Zulassung 1-Propanol-haltiger Biozidprodukte zur hygienischen Händedesinfektion zur Abgabe an und Verwendung durch berufsmäßige Verwender aufgrund einer Gefahr für die öffentliche Gesundheit und zur Aufhebung der Allgemeinverfügungen vom 4. und vom 20. März 2020 (Aktenzeichen 710 30/01.00001 und 710 30/01.00002).* https://www.reach-clp-biozid-helpdesk.de/SharedDocs/Biozide/Downloads/PDF/Allgemeinverfuegung_Haende_200409.pdf?blob=publicationFile&v=5

17 (2003). <https://www.bfr.bund.de/cm/343/desinfektionsmittelliste.pdf>

Die „DVG-geprüften Desinfektionsmittel und Desinfektionsverfahren für den Einsatz im Lebensmittelbereich“ können nach Wirkungsbereich unter dem nächsten Link abgerufen werden:

<http://www.desinfektion-dvg.de/index.php?id=2034>

Schließlich wird auf den vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau Deutschland e.V. (FiBL) erstellten „Leitfaden Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Umweltfreundliche Reinigung und Hygiene in Lebensmittelbetrieben“ (Stand: April 2017) hingewiesen, der unter dem folgenden Link abrufbar ist:

<https://orgprints.org/31487/1/31487-12NA122-fibl-leopold-2017-RUDM-leitfaden.pdf>
