



Rundschreiben über Fleischerschulen

Referenz	PCCB/S3/574427	Datum	17.05.2022
Aktuelle Version	2.1	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Genehmigung, Zulassung, Inspektionshäufigkeit		

Verfasst von	Genehmigt von
Bert Colpaert, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Gemäß den geltenden nationalen und europäischen Rechtsvorschriften ist jeder Lebensmittelunternehmer verpflichtet, alle seine Tätigkeiten und alle unter seiner Leitung stehenden Niederlassungen bei der zuständigen Behörde zu registrieren, und darf die betreffende Tätigkeit nur unter der Voraussetzung der vorherigen Registrierung bei der Agentur und erforderlichenfalls des vorherigen Erhalts einer Zulassung oder Genehmigung für die jeweilige Niederlassung ausüben.

Anbieter dürfen Lebensmittel nur von registrierten Niederlassungen, die, wenn nötig, über eine Zulassung oder Genehmigung verfügen, beziehen.

Ziel dieses Rundschreibens ist es, die Bedingungen bezüglich einer Genehmigung/Zulassung für Schulen, die eine Ausbildung zum Metzger anbieten, darzulegen. Es werden auch nähere Angaben zu der Häufigkeit der Inspektionen in diesen Niederlassungen gemacht.

2. Anwendungsbereich

Schulen, die eine Ausbildung zum Metzger anbieten und die in diesem Rahmen hergestellte Lebensmittel in Verkehr bringen.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 zur Festlegung der Häufigkeit der Inspektionen, für die die Anwesenheit eines Bediensteten der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette in Betrieben des Fisch- und Fleischsektors im Rahmen des Kontrollprogramms der Agentur erforderlich ist

Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen

3.2. Andere

G-003: Leitlinien zur Eigenkontrolle in Fleischereien;

G-006: Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viande séparée mécaniquement à base de volailles (Allgemeines Eigenkontrollhandbuch für Geflügelschlachthöfe und -zerlegebetriebe sowie Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch aus Geflügel herstellen)

G-018: Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques (Allgemeines Eigenkontrollhandbuch für Schlachthöfe, Zerlegebetriebe und Niederlassungen, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch aus als Haustiere gehaltenen Huftieren herstellen)

G-044: Generischer Eigenkontrollleitfaden für den B2C-Sektor, Modul Frischfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

„Audit“ = eine methodische und unabhängige Prüfung, im Rahmen derer ermittelt werden soll, ob die Tätigkeiten und die damit im Zusammenhang stehenden Ergebnisse den vorab ausgearbeiteten Plänen entsprechen und ob diese Pläne wirksam umgesetzt werden und geeignet sind, um die Ziele zu erreichen;

„Eigenkontrolle“ = Gesamtheit der von den Anbietern getroffenen Maßnahmen, um dafür Sorge zu tragen, dass die Erzeugnisse, für die sie zuständig sind, auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen:

- den gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Sicherheit der Nahrungsmittelkette entsprechen;
- den gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Qualität der Erzeugnisse entsprechen, für die die Agentur zuständig ist;
- im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels 3 des Königlichen Erlasses vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette stehen

und die Überwachung der tatsächlichen Einhaltung dieser Vorschriften;

„amtliche Kontrolle“ = jegliche Form der Kontrolle zur Überprüfung der Einhaltung des Futtermittel- und Lebensmittelrechts sowie der Bestimmungen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz, die von der zuständigen Behörde oder der Europäischen Gemeinschaft durchgeführt wird;

„Inspektion“ = Untersuchung jedes Aspekts im Zusammenhang mit Futtermitteln, Lebensmitteln, der Tiergesundheit und dem Tierschutz, um sicherzustellen, dass der jeweilige Aspekt mit den Vorschriften des Futtermittel- und Lebensmittelrechts sowie den Bestimmungen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz im Einklang steht;

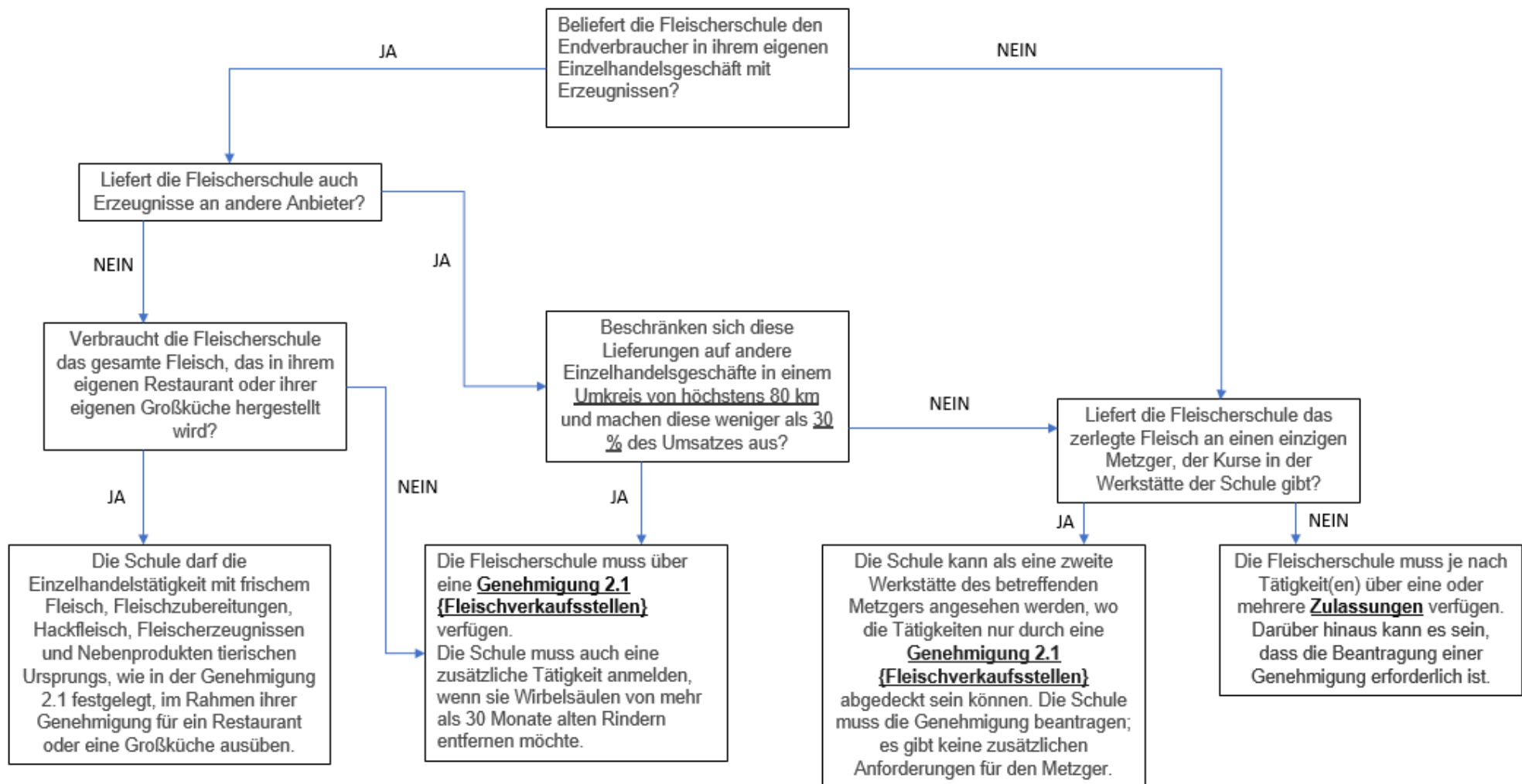
„Gesamtinspektion (GI)“ = Kontrolle bezüglich aller Rechtsvorschriften, die in den Zuständigkeitsbereich der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette fallen, je nach Tätigkeiten der Niederlassung;

„Folgeinspektion (FI)“ = stichprobenartige Kontrolle bestimmter Aspekte der Rechtsvorschriften, die in den Zuständigkeitsbereich der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette fallen, je nach Tätigkeiten der Niederlassung;

„Eigenkontrollsystem (EKS)“ = System, das die Eigenkontrolle umfasst;

5. Genehmigung und Zulassung

Anhand des nachfolgenden Entscheidungsbaums kann ermittelt werden, welche Genehmigung und/oder Zulassung die Fleischerschule benötigt.



Mit der Tabelle 1 wird ein uneingeschränkter Überblick über die Zulassungen und Genehmigungen für unterschiedliche Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Fleischverarbeitung in Fleischerschulen gegeben. Die entsprechende(n) Tätigkeit(en) (siehe Tabelle 1) muss (müssen) bei der Beantragung einer Genehmigung oder Zulassung angegeben werden.

Tabelle1: Überblick über die Zulassungen und Genehmigungen für unterschiedliche Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Fleischverarbeitung in Fleischerschulen

Tätigkeit	Zulassung/Genehmigung
Zerlegung, Entbeinung und unmittelbare Umhüllung oder erneute Umhüllung von frischem Fleisch Zerlegung von Köpfen von mehr als zwölf Monate alten Rindern, die spezifiziertes Risikomaterial enthalten	Zulassung 1.1.2: Zerlegebetriebe
Zurichtung von während der Jagd erlegtem Wild und Wildbret für das Inverkehrbringen	Zulassung 1.1.4: Wildverarbeitungsbetriebe
Herstellung, unmittelbare Umhüllung oder erneute Umhüllung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch	Zulassung 1.1.5: Betriebe zur Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch
Herstellung, unmittelbare Umhüllung oder erneute Umhüllung von Fleischerzeugnissen	Zulassung 1.2.1: Betriebe zur Herstellung von Fleischerzeugnissen
Lagerung in gekühltem oder gefrorenem Zustand außerhalb des Einzelhandelsunternehmens von Frischfleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch, Fleischerzeugnissen, tierischen Fetten und Grieben, Mägen, Blasen und Därmen, Gelatine, Kollagen, Blut und Fleischextrakten	Zulassung 6/1.1 Kühl- und Gefrierhäuser
Einzelhandel mit Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen und mit tierischen Nebenprodukten Entfernen der Wirbelsäule im Rahmen der Maßnahmen zum Schutz gegen transmissible spongiforme Enzephalopathien	Genehmigung 2.1: Fleischverkaufsstellen

6. Inspektionshäufigkeit

Inspektionshäufigkeit für Fleischerschulen mit einer Genehmigung 2.1

Die Basisinspektionshäufigkeit für Fleischerschulen mit einer Genehmigung liegt bei einmal alle vier Jahre. Diese Inspektion ist nicht kostenpflichtig. Werden schwerwiegende Regelwidrigkeiten festgestellt, wird eine Nachkontrolle durchgeführt, die ihrerseits wohl kostenpflichtig ist. Die Häufigkeit kann halbiert werden, wenn die Fleischerschule über ein validiertes EKS verfügt.

Basishäufigkeit für zugelassene Fleischerschulen (mindestens eine Zulassung 1.1.2 oder 1.1.5)

Die Inspektionshäufigkeit für Zerlegebetriebe und Betriebe zur Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch beläuft sich auf achtmal pro Jahr. Zugelassene Fleischerschulen sind durchschnittlich sechs Monate pro Jahr aktiv. Das bedeutet, dass die Inspektionshäufigkeit für diese Schulen auf viermal pro Jahr reduziert werden kann, wobei eine vierstündige Gesamtinspektion und drei zweistündige Folgeinspektionen vorgenommen werden.

Die Agentur betrachtet Zerlegebetriebe von Schulen als Niederlassungen, die unter die Kategorie der „sehr kleinen Unternehmen“ fallen, denen zusätzliche Lockerungen eingeräumt werden können. Das bedeutet, dass die Dauer der Folgeinspektionen nach einer Gesamtinspektion mit positivem Ergebnis halbiert werden kann. In den darauffolgenden Jahren kann die Dauer der Gesamtinspektionen auch halbiert werden. Nach einer Inspektion mit negativem Ergebnis findet erneut die normale Dauer Anwendung.

Tabelle2: Übersicht über die Inspektionshäufigkeit für Fleischerschulen, die mindestens über eine Zulassung 1.1.2 oder 1.1.5 verfügen

		Basishäufigkeit			Dauer der Inspektion in Stunden		
		GI	FI	Insgesamt	GI	FI	Insgesamt
Schulen, deren EKS nicht validiert ist	Normal	1	3	4	4	2	10
	Erstes Jahr nach positiver GI	1	3	4	4	1	7
	Darauffolgende Jahre	1	3	4	2	1	5
Schulen, deren EKS validiert ist	Normal	1	1	2	4	2	6
	Erstes Jahr nach positiver GI	1	1	2	4	1	5
	Darauffolgende Jahre	1	1	2	2	1	3

7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	06.12.2010	Erste Version
2.0	04.06.2013	Überarbeitung auf Grundlage des Businessplans 2012-2014, neuer Tätigkeitenbaum und Änderung des K.E. vom 16. Januar 2006 - Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen
2.1	Veröffentlichungsdatum	Überarbeitung der Referenzen, Aktualisierung