



**Version 4**  
**Dezember 2017**

# **Verarbeitung und Verkauf auf dem Bauernhof**



Diese Broschüre hilft Ihnen mittels praktischer Informationen dabei, Ihre Verpflichtungen als landwirtschaftlicher Unternehmer in Sachen Lebensmittelsicherheit besser zu verstehen und einzuhalten.



Föderalagentur  
für die Sicherheit  
der Nahrungsmittelkette



Verantwortlicher Herausgeber:  
Herman Diricks,  
Bd du Jardin botanique 55 - 1000 Brüssel  
Juli 2012 - version Dezember 2017

Dépôt légal: D/2011/10413/23  
V10102018

Diese Broschüre hilft Ihnen mittels praktischer Informationen dabei, Ihre Verpflichtungen als landwirtschaftlicher Unternehmer in Sachen Lebensmittelsicherheit besser zu verstehen und einzuhalten.

**Sie werden feststellen, dass Sie von zahlreichen Lockerungen profitieren können!**

## Inhaltsverzeichnis

1.	Einführung	5
2.	Verantwortung	5
3.	Registrierung – Genehmigung - Zulassung	5
4.	Eigenkontrolle, gute Hygienepraktiken, HACCP, Lockerungen, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit	7
4.1	Gute Hygienepraktiken	8
4.2	Gefahrenanalyse und Beherrschung der kritischen Kontrollpunkte (HACCP)	12
4.3	<b>Lockerungen</b>	<b>13</b>
4.4	Nicht zu vergessen...	14
4.5	Etikettierung und Haltbarkeitsdauer der Produkte	14
4.5.1	Etikettierung	14
4.5.2	Haltbarkeitsdauer der Produkte	15
4.6	Rückverfolgbarkeit	17
4.7	Meldepflicht	18
5.	Analysen	19
5.1	Wasser	19
5.2	Andere Analysen	19
6.	Informationen und Kontaktstellen	22
	Anlagen	



## 1. Einführung

Sie haben eine Tierzucht oder bauen Pflanzen an? Sie stellen Milch her und gehen der Zubereitung, Verarbeitung und dem Verkauf von Lebensmitteln wie Milchprodukten, Konfitüren, Fruchtsäften oder Fleisch auf Ihrem Bauernhof nach? Sie führen eine Hofladen, verkaufen Ihre selbst hergestellten Erzeugnisse auf den örtlichen Märkten oder betreiben Sie in Ihrem Betrieb einen Verzehrraum?

Diese Broschüre hilft Ihnen mittels praktischer Informationen dabei, Ihre Verpflichtungen als landwirtschaftlicher Unternehmer in Sachen Lebensmittelsicherheit besser zu verstehen.

**Sie werden feststellen, dass Sie von vielen Lockerungen profitieren können!**

Auf dieser Art und Weise möchte die Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (FASNK) bestehende Kurzketten- Initiativen unterstützen und die Wichtigkeit des Direktkontakts zwischen dem Hersteller und dem Verbraucher unterstreichen.

## 2. Verantwortung

Als landwirtschaftlicher Unternehmer sind Sie verantwortlich für die Sicherheit der Nahrungsmittel, die Sie herstellen und verkaufen. Unter Einhaltung der Regeln in Sachen Lebensmittelsicherheit tragen Sie zu einer sichereren Nahrungsmittelkette bei und gewinnen das Vertrauen der Verbraucher.

## 3. Registrierung – Genehmigung - Zulassung

Sie müssen bei der FASNK alle Tätigkeiten registrieren, die Sie innerhalb der Nahrungsmittelkette ausüben. Für Tätigkeiten im Sektor der Verarbeitung und der Verteilung müssen Sie in den meisten Fällen eine Zulassung oder eine Genehmigung besitzen. Im Anhang 1 befindet sich eine Zusammenfassung der verschiedenen Tätigkeiten, die den Verkauf und die Verarbeitung im Bauernhof umfassen.

## Wie eine Registrierungs- / Genehmigungs- / Zulassungsanfrage einreichen?

Füllen Sie das auf unserer Webseite verfügbare Formular aus und senden Sie es per Brief, Fax oder E-Mail an Ihre Provinziale Kontrolleinheit (PKE). Sie können ebenfalls selbst Ihre Tätigkeiten zu Ihrem Dossier in Foodweb hinzufügen. Für gewisse Tätigkeiten, im Rahmen derer Sie Ihre Produkte direkt an den Verbraucher verkaufen, erhalten Sie ein Plakat. In diesem Fall sind Sie dazu verpflichtet, diese Genehmigung oder Registrierung an einem für den Verbraucher sichtbaren und zugänglichen Ort anzubringen. Bewahren Sie den Brief, den Sie zusammen mit dem Plakat erhalten haben, auf.

Das Formular für die Zulassung (TOELATING) ist ein vertikales Dokument mit einem blauen Rahmen. Oben links befindet sich das Logo der FAVV (Föderaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen) mit dem Text 'www.favv.be'. Oben rechts ist ein rotes Feld mit dem Text 'Meldpunt voor de consument 0800 13 550'. Der Haupttitel 'TOELATING' ist in großen, weißen, fetten Buchstaben auf einem dunkelblauen Hintergrund dargestellt. Darunter befinden sich vier weiße Eingabefelder mit folgenden Beschriftungen: 'Verleend aan:', 'Verbonden aan de maatschappelijke zetel:', 'Voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen:' und 'Toelatingsnummers:'. Am unteren Rand ist ein Feld für 'Afgedrukt op:' zu sehen. Das gesamte Formular ist über dem Hintergrund einer kreisförmigen Plakatschablone positioniert, die ein rotes Verbotsschild zeigt.

Das Formular für die Registrierung (REGISTRATIE) ist ein vertikales Dokument mit einem blauen Rahmen. Oben links befindet sich das Logo der FAVV (Föderaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen) mit dem Text 'www.favv.be'. Oben rechts ist ein rotes Feld mit dem Text 'Meldpunt voor de consument 0800 13 550'. Der Haupttitel 'REGISTRATIE' ist in großen, weißen, fetten Buchstaben auf einem dunkelblauen Hintergrund dargestellt. Darunter befinden sich vier weiße Eingabefelder mit folgenden Beschriftungen: 'Verleend aan:', 'Verbonden aan de maatschappelijke zetel:', 'Voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen:' und 'Toelatingsnummers:'. Am unteren Rand ist ein Feld für 'Afgedrukt op:' zu sehen. Das gesamte Formular ist über dem Hintergrund einer kreisförmigen Plakatschablone positioniert, die ein rotes Verbotsschild zeigt.

- Sehen Sie unsere Webseite ein: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen. Dort befindet sich ebenfalls das Registrierungsformular für Ihre Tätigkeiten sowie das Antragsformular einer Genehmigung und/oder Zulassung.

## 4. Eigenkontrolle, gute Hygienepraktiken, HACCP, Lockerungen, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit

### Machen Sie sich keine Sorgen!

Als Garant der Lebensmittelsicherheit müssen Sie zu Beginn die minimalen Hygieneanforderungen während allen Produktions-, Verarbeitungs- und Verteilungsetappen von Lebensmitteln einhalten. Mit anderen Worten, Sie müssen die **guten Hygienepraktiken** (GHP) umsetzen.

Falls Sie Primärprodukte auf Ihrem Bauernhof verarbeiten und verkaufen möchten, sie stellen z.B. Käse, Eiscreme, Konfitüre, Leberpastete her oder Sie entbeinen Fleischviertel, müssen Sie in Ihrer Niederlassung ein **HACCP** System (Gefahrenanalyse und Beherrschung der kritischen Kontrollpunkte) einrichten. Diese Begriffe sind sehr technisch, wollen aber sagen, dass Sie während der Ausübung Ihrer Tätigkeiten potentielle **Gefahren**, die die Lebensmittelsicherheit betreffen, mittels einfacher Verfahren, **aufspüren und beherrschen** müssen.

Seien Sie unbesorgt, was die HACCP Verfahren betrifft, es bestehen Lockerungen, die im folgenden Punkt 4.3. im Detail erklärt werden.

Die **Eigenkontrolle** setzt sich aus den GHP und den HACCP-Prinzipien zusammen.

Falls Sie Gründe zur Annahme haben, dass die Produkte, die Sie erhalten oder hergestellt haben, Gefahren für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette darstellen könnten, müssen Sie umgehend handeln und alles in die Wege leiten, damit diese Produkte nicht mehr verkauft werden. Sie müssen zusätzlich die FASNK benachrichtigen. Es handelt sich um die **Meldepflicht**.

Sie müssen ebenfalls imstande sein die zu beliefernden oder Sie beliefernden Unternehmen zu identifizieren. Auf diese Art und Weise wird die **Rückverfolgbarkeit** der Produkte während der gesamten Nahrungsmittelkette gewährleistet. Da ist sehr wichtig bei einem Zwischenfall!

Sie können Ihr Eigenkontrollsystem **validieren** lassen. Das impliziert, dass eine von der FASNK zugelassene Zertifizierungsstelle oder die FASNK selbst ein Audit in Ihrem Unternehmen durchführt. **Ein Ergebnis mit günstigem Ausgang führt zur Senkung Ihrer Jahresabgabe an die FASNK und Sie werden seltener kontrolliert!**

Unten sind zusätzliche Informationen über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit angegeben.

## 4.1 Gute Hygienepraktiken

Die Guten Hygienepraktiken bestehen daraus, während der Ausübung Ihrer Tätigkeiten jegliche Verunreinigung von Lebensmitteln zu verhindern. Der Verbraucher kann in der Tat durch eine physikalische Verunreinigung mit beispielsweise Glassplittern verletzt werden. Eine mikrobiologische Verunreinigung über Bakterien wie beispielsweise Salmonellen kann zu einer schweren Erkrankung führen und eine chemische Verunreinigung durch Rückstände von Pestiziden, Schimmeltoxinen oder Dioxinotoxinen kann langfristig schädliche Auswirkungen haben. Sie selbst können eine Kontaminationsquelle darstellen, indem Sie über Lebensmittel nießen oder husten oder sie mit unsauberen Händen anfassen.

### **Die kompakt aufgelisteten GHP :**

- Sorgen Sie in Ihrem Betrieb für eine saubere Arbeitsumgebung und einen guten Gebäudeunterhalt.
- Die Produktions-, Lager- und Verkaufszonen müssen ausreichend geräumig für die auszuführenden Tätigkeiten sein. Abtrennung der Privaträume.
- Ausreichende Lüftung der WC-Räume. Kein Direktzugang zu den Produktions-, Lager und Verkaufsräumen.
- Die europäische Gesetzgebung sieht die Anbringung von Handwaschbecken vor, die mit laufendem Wasser (warm und kalt) ausgestattet sind sowie mit Material zur Reinigung und zum hygienischen Trocknen der Hände, z.B.: Flüssigseife und Papiertücher zur einmaligen Benutzung.
- Geeignete Räumlichkeiten und Material, das gut unterhalten ist:
  - Die Decken, Böden, Wände, Türen und Arbeitsoberflächen müssen aus sehr leicht zu reinigenden Materialien bestehen. Die Böden, Wände, Türen und Arbeitsoberflächen müssen desinfiziert werden können.
  - Regelmäßige Wartung der Geräte, beispielsweise die Temperatur der Kühlschränke/ Tiefkühlschränke / der Kühltheke, die Temperatur der Pasteurisierungsmaschine, das Belüftungssystem,...
  - Einen Eimer mit kaltem und warmem Trinkwasser zum Waschen der Lebensmittel und zur Reinigung des Materials vorsehen.
  - Ein guter Wasserabfluss und keine undichten Leitungen.
  - Türen und Fenster müssen korrekt verschlossen werden können.
  - Ausreichende Beleuchtung und die Lebensmittel müssen gegen eventuelle Verunreinigungen durch Glassplitter geschützt werden (beispielsweise Lampenschutz).



- Sorgen Sie für eine gute Lüftung. Wenn die Lüftung durch das Öffnen von Türen und Fenstern gewährleistet wird, sehen Sie Insektengitter vor, um das Eindringen von Insekten und anderen Schädlingen zu verhindern. Reinigen Sie oder ersetzen Sie regelmäßig die Filter eines mechanischen Belüftungssystems.
- **Vermeiden Sie Kreuzkontaminationen:**
  - Achten Sie auf eine angepasste Lagerung der Lebensmittel und darauf jegliches Risiko einer Verunreinigung zu vermeiden. Bewahren Sie verderbliche Produkte im Kühlschrank oder Tiefkühlfach auf. Mit anderen Worten, halten Sie die Kühlkette ein! Im Anhang 2 befinden sich die Temperaturvorschriften.
  - Teilen Sie die verschiedenen Tätigkeiten in Zeit und Raum auf. z.B. die Pasteurisierung von Milch und das Abfüllen in Joghurtbecher finden an verschiedenen Produktionsorten oder zu unterschiedlichen Zeitpunkten statt.
  - Achten Sie auf das Prinzip „nach vorne gehen“ für Produkte, beispielsweise, verkaufsfertiges filet américain ( Rindertartare) darf nicht in Berührung mit Fleischvierteln treten, die noch entbeint werden müssen.
  - Entsorgen Sie den Müll und verwenden Sie verschließbare Mülleimer. Mülleimer mit einem Fusspedal sind sehr praktisch. Stellen Sie die Mülleimer in einen separaten Raum, wenn notwendig gekühlt (z.B. Fleischreste) und frei von Schädlingen.
  - Lassen Sie keine Haustiere in Ihre Produktions-, Lager- und Verkaufsstätte. Blindenhunde sind im Verkaufsraum erlaubt.
  - Der Zugang zum Produktions- und Lagerraum ist auf Sie selbst und Ihr Personal beschränkt.
  - Alle Materialien, miteinbegriffen das Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung tritt, müssen für diesen Zweck geeignet sein. Das Material selbst, seine Verpackung oder seine Beipackzettel, tragen die Worte „lebensmittelecht“ oder das Logo:



Halten Sie die Nutzungsbedingungen des Materials und der Objekte, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Kontakt zu treten genauestens ein und vergewissern Sie sich, dass die geeignete Verpackung, Löffel oder Handschuhe je nach Produkt verwendet werden. Eiscreme in Behältern aufbewahren, die tiefkühlfest sind. Die mit Lebensmitteln in Kontakt tretenden Leitungen, Rohre, Ventile und Rollteppiche müssen für diesen Gebrauch geeignet sein. Im Zweifelsfall den Lieferanten kontaktieren und die beigelegten Dokumente aufbewahren.

- **Reinigen Sie regelmäßig Ihre Infrastruktur und Ihr Material:**
  - Achten Sie insbesondere auf Arbeitsoberflächen und das Material: regelmäßig desinfizieren
  - Falls die Aktivitäten zeitlich getrennt stattfinden, reinigen und desinfizieren Sie zwischen den Aktivitäten.
  - Verwenden Sie nur erlaubte Desinfizierungsmittel (Biozide): [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Eigenkontrolle > Zusatzinfos> erlaubte Desinfektionsmittel (Biozide)
  - Arbeiten Sie Verfahren zur Reinigung und Desinfizierung aus. Ein Beispiel eines Reinigungs- und Desinfektionsplans befindet sich im Anhang 3.
  - Bewahren Sie die Reinigungs- und Desinfektionsprodukte getrennt in einem geschlossenen Schrank auf oder in einem Raum, in dem sie die Lebensmittel nicht kontaminieren können.
- Kontrollieren Sie die Produkte, die Ihnen von anderen Anbietern geliefert werden. Ist die Verpackung unbeschädigt? Sind die Produkte einwandfrei? Werden die zu kühlenden Produkte mit der richtigen Temperatur geliefert? Ist die Lieferung nicht einwandfrei? Verweigern Sie Produkte und kontaktieren Sie Ihren Lieferanten. Falls weiterhin Probleme bestehen bleiben, ändern Sie den Lieferanten!
- Wasser (siehe auch 5.1):
  - Wasser, welches als Zutat oder zur Herstellung von Eis verwendet wird, muss Trinkwasser sein.
  - Verwenden Sie Trinkwasser zum Waschen von Lebensmitteln, der Reinigung von Oberflächen und der Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten.
  - Waschen Sie sich die Hände mit Trinkwasser.
- Vermeiden Sie das Auftreten von Schädlingen und Insekten. Arbeiten Sie Bekämpfungsverfahren gegen Schädlinge und Insekten aus. Eine Skizze der Räume, die die Stellen mit den Ködern und Fallen angibt, ist ausreichend. Verwenden Sie Insektengitter für Türen und Fenster, die offen bleiben.
- Falls Sie selbst Lebensmittel transportieren: nur in einem sauberen und gut unterhaltenen Fahrzeug. Die verderblichen Lebensmittel, wie Milchprodukte und Fleisch, müssen gekühlt transportiert werden, z.B. in Kühltaschen oder in einem gekühlten Fahrzeug.
- **Achten Sie auf Ihre persönliche Hygiene.**
  - Tragen Sie saubere Schutzkleidung und wechseln Sie sie regelmäßig.
  - Binden Sie lange Haare zusammen, tragen Sie ein Haarnetz, eine Mütze oder ein Kopftuch.
  - Achten Sie auf eine gute Handhygiene. Waschen Sie sich die Hände, v.a. nach jedem Toilettengang, nachdem Sie sich die Nase geputzt haben, nachdem Sie rohe Eier manipuliert haben,...

- Tragen Sie weder Schmuck noch Schminke. Achten Sie darauf saubere und kurz geschnittene Fingernägel zu haben. Nagellack und falsche Fingernägel sind verboten. Decken Sie Ihre Wunden mit einem farbigen Heftpflaster ab.
- Rauchen, Essen und Trinken ist verboten an dem Ort, an dem Sie Ihre Tätigkeiten ausführen. Vermeiden Sie es Lebensmittel zu verunreinigen, in dem Sie husten oder nießen.
- Falls Sie krank sind, z.B. Diarrhö oder eine Erkältung, Halsentzündung, vertrauen Sie die Arbeit einer gesunden Person an.
- Schulung: Wissen ist der Beginn der Weisheit! Folgen Sie einer Schulung, die alle Aspekte der Lebensmittelsicherheit im Detail behandelt. Geben Sie Ihr Wissen an Ihr Personal weiter, erteilen Sie klare Anweisungen oder tragen Sie sie für eine Schulung ein.



Sehen Sie auf unserer Webseite nach: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Eigenkontrolle

Und unsere Faltblätter: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Veröffentlichungen >

themenbezogene Veröffentlichungen :

- Die Hygiene des Personals innerhalb der Niederlassungen der Nahrungsmittelkette
- Auf dem Weg für eine Zertifizierung der Eigenkontrolle in Ihrem Horeca- und Einzelhandelsunternehmen!
- Eine Kontrolle der FASNK mit Ruhe angehen
- Richtlinien für das Wandergewerbe in Rahmen der Wochenmärkte auf denen Lebensmittel verkauft werden
- Die Meldepflicht

## 4.2 Gefahrenanalyse und Beherrschung der kritischen Kontrollpunkte (HACCP)

Mithilfe der HACCP müssen Sie die potentiellen Gefahren während dem Produktionsverfahren identifizieren und beherrschen:

- Nehmen Sie Ihre Tätigkeiten genau unter die Lupe und schauen Sie bei jeder Etappe, was falsch laufen könnte.

**Was sind die Gefahren?** Es bestehen zwei unterschiedliche Arten Gefahren:

- **Physikalische Gefahren**, z.B. Glas-, Holzsplitter,
  - **Chemische Gefahren**, z.B. Arzneimittelrückstände in der Milch oder im Fleisch, Pestizidrückstände im Gemüse, Patulin in Apfelsaft,
  - **Mikrobiologischen Gefahren**, z.B. Salmonellen in Hackfleisch, Listeria in Käse.
- Identifizieren Sie die **kritischen Kontrollpunkte** (KKP). Es handelt sich um wichtige Elemente Ihres Verfahrens, um die Gefahren zu verhindern, auszulöschen oder auf ein annehmbares Niveau zu senken. Bsp.: Sie pasteurisieren Milch, um die Bakterien abzutöten und die Haltbarkeit der Milch zu verlängern. Die Temperatur und die Dauer der Pasteurisierung sind kritische Kontrollpunkte Ihres Verfahrens.
  - Erstellen Sie dokumentierte Verfahren: Schreiben Sie alle Gefahren und die kritischen Kontrollpunkte auf und beschreiben Sie, wie Sie diese KKP kontrollieren, indem Sie **kritische Grenzwerte** festlegen und überwachen, dass diese Werte bei jedem Verfahren eingehalten werden. Bsp.: Bei der Pasteurisierung der Milch bestimmen Sie wie lange die Milch bei welcher Temperatur erhitzt werden muss (Bsp.: 15 Sek. bei 72 °C). Bei jeder Pasteurisierung kontrollieren Sie, ob die Temperatur und die gewünschte Dauer erreicht wurden. Hier zeigt sich die Wichtigkeit der GHP! Ein angemessener Unterhalt des Materials, in unserem Beispiel, der Pasteurisierungsanlage, ist notwendig. Andere Beispiele der kritischen Grenzwerte sind der pH-Wert, der Wasseraktivitätswert (Wert  $a_w$ ), der Salzgehalt,... Ein kritischer Grenzwert ist nicht notwendigerweise ein Zahlenwert. Die physische Veränderung, die die Lebensmittel während der Zubereitung unterliegen, ist ebenfalls ein kritischer Grenzwert, den Sie optisch kontrollieren können. Bsp.: Der Siedepunkt einer Flüssigkeit kann visuell beobachtet werden.
  - Beschreiben Sie dann das Verfahren, das Sie verfolgen, wenn etwas falsch gelaufen ist. Bsp.: Die Pasteurisierung hat nicht gut geklappt, die Maschine hat nach 10 s gestoppt. Sie müssen die Pasteurisierungsanlage reparieren und anschließend die Pasteurisierung der Milch erneut durchführen. Sie können die Produkte natürlich auch als nicht mehr verwendbar erklären und sie als Abfall deklassieren. Das ist Ihre Entscheidung, wobei Sie immer die Lebensmittelsicherheit im Hinterkopf haben sollten!

- Arbeiten Sie ein Kontrollregister aus mit Lösungen, die Sie in Problemfällen angewendet haben.
- Bewerten Sie, ob das von Ihnen angewendete System korrekt funktioniert. Dasselbe häufig wiederkehrende Problem ist ein Zeichen, dass etwas in Ihrer Arbeitsweise nicht funktioniert. Sie müssen Ihre Verfahren überdenken und die notwendigen Anpassungen vornehmen.

## 4.3 Lockerungen

Sie denken vielleicht, dass es viel Arbeit ist ein HACCP System einzuführen. Sie können jedoch von einer gewissen Anzahl **Lockerungen** profitieren, wenn Ihre Tätigkeit hauptsächlich den Direktverkauf an den Endverbraucher oder direkt an die Verbraucher liefern.

### Folgende Lockerungen sind vorgesehen:

- **Sie müssen nicht selbst ein HACCP System vorsehen.** Sie können selbst ein von der FASNK **gutgeheißenes Handbuch zur Eigenkontrolle** verwenden, falls eines für Ihre Tätigkeit besteht.
- Man spricht dann von "gelockertes HACCP" oder "HACCP light".
- Es besteht bereits ein Handbuch für die Herstellung von Milchprodukten auf dem Bauernhof, für die Herstellung von Honig, für die Metzger, Bäcker, den Einzelhandel und den Horeca-Sektor.
- Sie müssen also nicht selbst die Gefahren identifizieren und auch nicht die kritischen Kontrollpunkte und Grenzwerte bestimmen. Sie müssen auch keine Verfahren ausarbeiten. Sie können diese ganz einfach übernehmen und sie wie im Handbuch erklärt anwenden. Die Verfahren müssen wenn notwendig der spezifischen Situation in Ihrem Unternehmen angepasst werden.
- Sie müssen im Register nur die Nicht-Konformitäten, die sie während Ihrer Kontrollen der kritischen Grenzwerte feststellen und die umgesetzten Korrekturmaßnahmen, notieren. Bewahren Sie alle Analyseberichte auf.
- Bewahren Sie alle Register während 6 Monaten nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums auf. In Ermangelung dieser Angaben bewahren Sie die Register während mindestens 6 Monaten auf.

- Der Geschmack von Rohmilch ist nach Meinung einiger Personen nicht zu verschmähen, aber die Milch kann durch Bakterien verunreinigt werden, die eine Person sehr krank machen können. Weisen Sie die Konsumenten, die bei Ihnen Rohmilch kaufen, darauf hin. Sie müssen die Milch vor dem Verzehr aufkochen. Auf diese Art und Weise werden die Bakterien getötet. An den Orten, an denen Rohmilch oder Kolostrum verkauft wird, folgende Information gut sichtbar und leserlich anbringen: „Rohmilch/ Kolostrum. Vor dem Gebrauch aufkochen.“ Ebenfalls die Aufbewahrungsbedingungen sowie das Verbrauchsdatum angeben: „zu verbrauchen bis [Datum]...“ und „Zwischen 0 und 6°C aufbewahren“.
- Rohmilch ist ein sensibles Produkt. Managementmaßnahmen, die für Tiere oder Herden, die nicht frei von Tuberkulose oder Brucellose sowie von Q-Fieber sind, bleiben angewendet für die Milch dieser Tiere.
- Patulin ist eine toxische Substanz, die durch einen Schimmelpilz produziert wird und kann langfristig gesehen negative Auswirkungen auf die Gesundheit der Verbraucher haben. Patulin tritt häufiger in Produkten auf, die auf Äpfeln basieren, wie Apfelsaft und Apfelmus. Verwenden Sie keine Äpfel mit Fäulnis- oder Schimmelflecken.
- Hackfleisch ist aus mikrobiologischer Hinsicht ein sensibles Produkt. Bereiten Sie nie zu viel Hackfleisch im Voraus zu. Schätzen Sie im Voraus ab, wie viel Sie pro Tag verkaufen oder bereiten Sie nur Hackfleisch zu, wenn der Verbraucher in der Metzgerei danach fragt.

**Es bestehen ebenfalls spezifische Hygienevorschriften, die Sie einhalten müssen.**

Sehen Sie auf unserer Webseite nach: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Gesetzgebung > Gesetzgebung über Lebensmittel > Hygienegesetzgebung

## **4.5 Etikettierung und Haltbarkeitsdauer von Produkten**

### **4.5.1 Etikettierung**

Vorverpackte Produkte, die Sie dem Verbraucher anbieten, müssen ein Etikett mit den folgenden Informationen besitzen:

- Die Verkaufsbezeichnung;
- Das Zutatenverzeichnis; ist keine Pflicht für Produkte wie Butter und Käse oder auch frisches unzubereitetes Obst und Gemüse;
- Die Menge gewisser Zutaten oder Kategorien von Zutaten;
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum oder für aus mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderbliche Lebensmittel, das Verbrauchsdatum; ein solches Datum ist nicht verpflichtend für frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln, die weder geschält, geschnitten noch auf eine andere Art und Weise zubereitet wurden;
- Die besonderen Aufbewahrungs- und Benutzerbedingungen;
- Der Name oder die Handelsbezeichnung und die Adresse des Herstellers;
- Die Nettomenge;
- Die Allergene, z.B. Haselnüsse in Schokoaufstrich.. Seit dem 13. Dezember 2014 müssen Allergene besonders sichtbar auf der Zutatenliste vermerkt werden;
- Der % Alkohol falls der Alkoholgehalt über 1,2 % liegt, z.B.: Eierlikör.

Achtung: ab dem 13. Dezember 2014 müssen Allergene ebenfalls auf nicht vorverpackten Lebensmitteln angegeben werden. Sehen Sie regelmäßig unsere Webseite ein, um die aktuell zu diesem Thema geltenden Vorschriften zu kennen.

#### 4.5.2 Haltbarkeitsdauer von Produkten

Das Verbrauchsdatum (Angabe auf Etikett: „zu verbrauchen bis zum“) ist auf vorverpackten leicht verderblichen Lebensmitteln vermerkt (z.B. Rohmilchkäse, Frischfleisch,...). Nach Ablauf dieses Datums dürfen diese Produkte aufgrund möglicher Risiken für die Gesundheit der Verbraucher weder verkauft noch verbraucht werden.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (Angabe auf Etikett: „mindestens haltbar bis (Ende)“ oder „MHD“) ist auf den aus mikrobiologischer Hinsicht weniger sensiblen vorverpackten Produkten (z.B. UHT Fruchtsaft ) angegeben. Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller ein sicheres Produkt und ein Qualitätsprodukt. Nach Ablauf dieses Datums läuft die Qualitätsgarantie aus, aber es besteht nicht notwendigerweise ein Risiko für die Gesundheit, falls die Verpackung intakt ist und die Produkte, laut Verpackungsangabe aufbewahrt werden. Die Qualität des Produktes nimmt je nach Art Lebensmittel und dem Ablauf des Haltbarkeitsdatums ab.

Um die Haltbarkeit (Verbrauchsdatum/MHD) eines Produktes zu bestimmen, müssen Sie Tests zur Haltbarkeitsdauer durchführen. Das Labor, welches Sie bestimmt haben, wird direkt auf dem frisch hergestellten Lebensmittel mikrobiologische Analysen und/oder organoleptische Tests (Geschmack, Textur, Farbe, Geruch,...) zu verschiedenen festgelegten Zeitpunkten ausführen. Basierend auf den Analyseergebnissen wird ein Verbrauchsdatum oder ein MHD bestimmt, unter Berücksichtigung der Tatsache, dass das Produkt nach Ablauf der Haltbarkeit noch sicher und von Qualität sein muss. Bis zum Verbrauchsdatum oder MHD muss das Produkt noch gut schmecken und aussehen!

Sehen Sie auf unserer Webseite nach:

- [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Lebensmittel > Etikettierung der Lebensmittel,
- [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Lebensmittel > Haltbarkeitsdaten





## 4.6 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit stellt die Möglichkeit dar, den von einem Lebensmittel zurückgelegten Weg rückzuverfolgen. Nach dem Prinzip „ein Schritt nach vorne, ein Schritt nach hinten“ müssen Sie identifizieren können, wer Sie beliefert hat und wenn Sie beliefert haben. Das ist wichtig im Falle eines Zwischenfalls, der eine Gefahr für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette darstellt. Die betroffenen Produkte können dann schnell rückverfolgt und aus dem Handel genommen werden.

- **Im Falle eines Direktverkaufs an die Verbraucher, brauchen Sie kein Register der ausgehenden Produkte.**
- Sie müssen die **Register** behalten:
  - mit den Angaben Ihrer Lieferanten und den Anbietern, an die Sie liefern,
  - Der Art und der Menge der Produkte,
  - Die Identifizierung der Produkte basierend auf den Losnummern, oder für Produkte, die Sie selbst herstellen, z.B., basierend auf dem Verfallsdatum
  - Oder dem Herstellungsdatum,
  - das Eingangsdatum/Lieferdatum.
- Um herauszufinden, welche Rohstoffe für welche Endprodukte verwendet werden, müssen Sie Rezeptblätter oder Produktblätter aufbewahren (interne Rückverfolgbarkeit).
- Falls Sie von **Lockerungen** profitieren können:
  - Sie können das Register durch eine Klassierung von Lieferscheinen ersetzen oder durch andere Handelsdokumente. Sie können die fehlenden Angaben per Hand hinzufügen.
  - Ihre Klassierung oder Ihr Register muss innerhalb von 7 den Tagen nach Eingang der Produkte vervollständigt werden und spätestens zum Zeitpunkt der Verarbeitung oder des Verkaufs.
  - Bewahren Sie diese Anordnung bis zu 6 Monaten nach Ablauf der Gültigkeitsdauer (Verbrauchsdatum oder MHD) auf oder, in Ermangelung, während mindestens 6 Monaten auf.

Sehen Sie auf unserer Webseite nach:

[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Eigenkontrolle > Rückverfolgbarkeit

## 4.7 Meldepflicht

Sie haben Grund zu der Annahme, dass ein Erzeugnis, das Sie hergestellt oder erhalten haben, eine Gefahr für die Volksgesundheit darstellen könnte?

### Was ist zu tun?

Melden Sie umgehend über Ihre PKE der FASNK das Risiko und die bereits getroffenen Maßnahmen zur Eingrenzung des Risikos.

### In welchen Situationen notifizieren?

- In jedem Fall wenn die gelieferten Rohstoffe eine Gefahr darstellen, selbst wenn diese innerhalb des weiterführenden Produktionsverfahren beseitigt werden kann. Was tun?
  - Das Produkt nicht mehr verwenden und es blockieren,
  - Der FASNK (PKE) den verantwortlichen Lieferanten nennen (aufsteigende Rückverfolgbarkeit).
- Wenn das Produkt nicht konform ist aufgrund des Herstellungs- oder Verarbeitungs- oder Lagerverfahrens und wenn das Produkt nicht mehr unter Ihrer Kontrolle steht. Was ist zu tun?
  - Das nicht konforme Produkt direkt aus dem Handel nehmen und die FASNK benachrichtigen (über Ihre PKE),
  - Falls das nicht konforme Produkt bereits beim Verbraucher angelangt ist und ein Risiko für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette darstellt: das Produkt zurückrufen, die FASNK benachrichtigen (PKE) und die Käufer und Verbraucher unterrichten.

Lesen Sie auf unserer Webseite nach:

- [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Meldepflicht,
- und unsere Broschüre : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Publikationen > Themenbezogene Veröffentlichungen > Verschiedenes > Die Meldepflicht

## 5. Analysen

Sie müssen selbst eine gewisse Anzahl Analysen durchführen, um die Einhaltung der gesetzlichen Normen zu überprüfen.

### 5.1 Wasser

Falls Sie unbehandeltes Leitungswasser verwenden, müssen Sie keine Analysen für dieses Wasser ausführen lassen.

Falls Sie Brunnenwasser, behandeltes Oberflächenwasser, behandeltes Regenwasser oder behandeltes Leitungswasser verwenden, muss das Wasser je nach der im K.E. vom 14.01.2002 vorgesehenen Häufigkeit analysiert werden und den im K.E. vorgesehenen Normen entsprechen. Aber es bestehen Ausnahmen. Diese Sonderfälle sind im Rundschreiben über die Kontrolle der Wasserqualität im Sektor von Lebensmitteln beschrieben [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Lebensmittel > Rundschreiben für Lebensmittel

### 5.2 Andere analysen

- Rohmilch, die zum Verzehr bestimmt ist:
  - Für direkt an den Verbraucher oder an den lokalen Einzelhandel verkaufte Rohmilch gelten spezifische Regeln.  
Gesetzgebung: Königlicher Erlass vom 07.01.2014 bezüglich der direkten Beschaffung von gewissen Lebensmitteln tierischen Ursprungs in kleinen Mengen durch den Primärproduzenten an den Endverbraucher oder den lokalen Einzelhandel
- Milch, die zur Verarbeitung bestimmt ist und Milchprodukte:
  - Wenn Rohmilch, die in Ihrem Unternehmen hergestellt wird, beispielsweise von einer Molkerei eingesammelt wird, müssen Sie den Gehalt an Keimen, somatischen Zellen und Arzneimittelrückständen in dieser Rohmilch nicht mehr analysieren lassen.  
Falls die Milch nicht eingesammelt wird, lassen Sie mindestens alle 3 Monate die Keime (Kuh-, Ziegen-, Schafs- und Pferdemic) und den Gehalt an somatischen Zellen (Kuhmilch) überprüfen.  
Kontrollieren Sie nach der Behandlung von Tieren und nach Ablauf der Wartezeit, ob die Arzneimittelrückstände noch in der Milch dieser Tiere präsent sind.  
Gesetzgebung: Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates vom 29.04.2004 über die Festlegung der spezifischen Hygieneregulungen, die auf Lebensmittel tierischen Ursprungs anwendbar sind.

- Es wird empfohlen mindestens alle 6 Monate eine mikrobiologische Analyse für eine Probe jeder hergestellten Produktgruppe durchzuführen. (siehe ebenfalls das Eigenkontrollhandbuch für die Herstellung und den Verkauf von Milchprodukten auf dem Bauernhof).  
Gesetzgebung: Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, K.E. vom 26.04.2009 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Fleisch:
  - Lassen Sie mindestens eine Probe Hackfleisch oder eine auf Hackfleisch basierende Fleischzubereitung (z.B. filet américain (Rindertartare), Roulade) auf Salmonellen, E. Coli und die Gesamtzahl der aeroben Keime analysieren. Geflügelhackfleisch und Fleischzubereitungen auf Basis von Geflügelfleisch, die gekocht verzehrt werden sollen, müssen ebenfalls die Kriterien für Campylobacter erfüllen. Siehe die Webseite der FASNK für das Rundschreiben über mikrobiologische Analysen in Fleischverkaufsstellen.
- Andere Produkte wie Konfitüren, nicht pasteurisierte Frucht- und Gemüsesäfte, vorge schnittenes Obst und Gemüse...:
  - Es wird angeraten jährlich mindestens eine Probe pro Produktgruppe analysieren zu lassen.  
Gesetzgebung: Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel,

Gehen Sie auf die Webseite der FASNK:

- [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Gesetzgebung > Gesetzgebung über Lebensmittel > Hygienegesetzgebung
- [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Lebensmittel > Wasserqualität im Lebensmittelsektor
- [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Lebensmittel > Rundschreiben Lebensmittel > Mikrobiologische Analysen in Fleischverkaufsstellen
- [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Publications > Publications thématiques > Denrées alimentaires > Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires



## 6. Informationen und Kontaktstellen

- Webseite der FASNK:
  - Informationen über die Eigenkontrollhandbücher ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Eigenkontrolle > Leitlinien zur Eigenkontrolle)
  - Handbuch über Milchautomaten ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Tierproduktion > tierische Produkte > Milch und Colostrum)
  - Der Beratungsdienst ist zu Ihren Diensten! ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Berufssektoren > Beratungsdienst)
- Handbücher:
  - **Die elektronische Version der Handbücher für den Verteilungssektor** können gratis auf der Webseite ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Eigenkontrolle > Eigenkontrollhandbücher > Eigenkontrollhandbuch im Sektor der Verteilung (Business to Consumer) heruntergeladen werden.
  - **Honig**  
**Fédération Apicole Belge oder Koninklijke Vlaamse Imkersbond**
- Begleitung für die Herstellung von Milchprodukten auf dem Bauernhof:
  - **Accueil Champêtre en Wallonie**  
Chaussée de Namur, 47 - 5030 Gembloux  
Tel.: 081/627.458, E-Mail : [accueilchampetre@fwa.be](mailto:accueilchampetre@fwa.be)
  - **Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux, Diversiferm** Passage des Déportés, 2 - 5030 Gembloux  
ou [infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be) - 081 62 23 17
  - **Steunpunt hoeveproducten**, Remylaan 4b - 3018 Wijnmaal, oder [steunpunthoeveproducten@Ons.be](mailto:steunpunthoeveproducten@Ons.be)
  - **ILVO Eenheid Technologie en Voeding**, TAD Zuivel, Brusselsesteenweg 370  
- 9090 Melle ou [katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be](mailto:katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be)



## 1. FLEISCHSEKTOR

Tätigkeit	Beschreibung der Tätigkeit, zusätzlich zur Primärproduktion	Welche Registrierung, Genehmigung oder Zulassung benötigen Sie für die Tätigkeiten zusätzlich zur Primärproduktion?
<p><b>1.1</b> Schlachtung von Geflügel und Hasentieren (Kaninchen) auf dem Hof und Verkauf</p>	<p>Sie schlachten in Ihrem Produktionsbetrieb Geflügel (Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse,...aber keine Strauße) und/oder Kaninchen, die Sie selbst in Ihrem Betrieb gezüchtet haben. Sie verkaufen die ganzen Schlachtkörper auf dem Hof oder auf dem örtlichen Markt (= der öffentliche Markt der Gemeinde, in der sich Ihr Betrieb befindet und der der angrenzenden Gemeinden). Eine tierärztliche Expertise wird nicht verlangt. Auf Anfrage des Verbrauchers, dürfen Sie in seinem Beisein den an ihn verkauften Schlachtkörper in Stücke zerlegen. Auch die Schlachtabfälle (Leber, Herz, Muskelmagen) können an denselben Verbraucher verkauft werden. Sie dürfen also dem Verbraucher die frische ganze Stopfleber von einem Enten- oder Gänseschlachtkörper verkaufen.</p> <p>Wenn sie ebenfalls in der Produktionsstätte eine Metzgerei oder ein Restaurant (eine Genehmigung ist verpflichtend) betreiben, dürfen Sie dort den Schlachtkörper verarbeiten (z.B. Vol-au-vents, die Schlachtkörper vollständig zerlegen, foie gras herstellen,...). Sie liefern keine verarbeiteten Produkte an andere Metzger, Restaurants oder andere Geschäfte.</p> <p>Sie dürfen ebenfalls mit vorheriger Zustimmung Ihrer PKE Geflügel schlachten, das vom Verbraucher selbst mitgebracht wurde und zum Eigenverbrauch innerhalb der Familie bestimmt ist</p>	<p><b>Situation I</b> Sie schlachten jährlich maximal 500 Stück Geflügel und/oder maximal 250 Kaninchen. <b>Schlachtung und Verkauf auf dem Bauernhof</b> &gt; keine Registrierung oder zusätzliche Genehmigung notwendig. Die primäre Tätigkeit reicht aus. <b>Schlachtung auf dem Bauernhof und Verkauf auf dem örtlichen Markt</b> &gt; <b>Genehmigung 2.5</b> „Schlachtungen in landwirtschaftlichen Betrieben“</p> <p><b>Situation II</b> Sie schlachten jedes Jahr zwischen 500 und 7500 Stück Geflügel und/oder zwischen 250 und 1000 Kaninchen. <b>Schlachtung auf dem Bauernhof, Verkauf auf dem Bauernhof und/oder Verkauf auf dem örtlichen Markt</b> &gt; <b>Genehmigung 2.5</b> „Schlachtungen in landwirtschaftlichen Betrieben“</p> <p><b>Situation III</b> Sie schlachten jedes Jahr höchstens 7500 Stück Geflügel und/oder höchstens 1000 Kaninchen, die Sie in Ihrer eigenen Metzgerei oder ihrem Restaurant verwenden. &gt; <b>Genehmigung 2.5</b> „Schlachtungen in landwirtschaftlichen Betrieben“ und <b>Genehmigung 1.1 oder 2.1</b> für Restaurants und Metzgereien</p>



		<p><b>Situation IV</b></p> <p>Wenn Sie nicht im Schlachtvolumen und dem Verkauf an andere Anbieter eingeschränkt werden wollen, müssen sie eine Zulassung erhalten. Diese Zulassung impliziert die Einhaltung zusätzlicher Regeln, die strenger sind. Wenden Sie sich an Ihre PKE.</p>
<p><b>1.2</b> Herstellung und Verkauf von Foie gras</p>	<p>Sie dürfen in Ihrem Betrieb Enten oder Gänse (unbegrenzte Anzahl) schlachten, um Foie gras herzustellen, unter der Bedingung, dass Sie die PKE für die ante-mortem Expertise einbeziehen und dass Sie anschließend die nicht entdarmten Schlachtkörper an einen Schlachthof oder in einen Zerlegebetrieb liefern, um die Leber entfernen zu lassen. Die Leber erhalten Sie nach der post-mortem Expertise zurück.</p> <p>Sie besitzen eine Metzgerei oder ein Restaurant (eine Genehmigung ist verpflichtend), in der/dem Sie Leber verarbeiten. Sie verkaufen Foie gras direkt an den Verbraucher. Außerdem dürfen Sie bis zu max. 30 % Umsatz mit dem Verkauf von Foie gras an andere in der Nahrungsmittelkette tätige Anbieter machen (z.B. andere Fleischverkaufsstellen, Restaurants, Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte,...) innerhalb eines Umkreises von max. 80 km.</p>	<p><b>Schlachtung auf dem Bauernhof</b></p> <p>&gt; <b>Zulassung 1.1.3</b> „Schlachträume im landwirtschaftlichen Betrieb“ und <b>Genehmigung 1.1 oder 2.1</b> für Restaurants und Metzgereien</p> <p>Wenn Sie die Leber in Foie gras verarbeiten möchten und nicht eingeschränkt sein wollen im Verkauf an andere Anbieter, müssen Sie zusätzlich neben der Schlachtzulassung noch eine Zulassung beantragen. Diese Zulassung impliziert die Einhaltung der zusätzlichen strengeren Regeln. Wenden Sie sich an Ihre PKE.</p>
<p><b>1.3</b> Schlachtung auf dem Bauernhof</p>	<p>Sie besitzen eine Genehmigung „Metzger und/oder Charcutier“</p> <p>Sie verarbeiten begutachtetes Fleisch (Rind, Schwein, Schaf,...) und Sie stellen eventuell abgeleitete Produkte her (z.B. Hackfleisch, geräucherter Schinken, Hühnchenbrust, foie gras,...). Sie verkaufen das Fleisch und die abgeleiteten Produkte direkt an den Verbraucher. Außerdem dürfen Sie bis zu max. 30 % Umsatz in der Metzgerei mit dem Verkauf an andere in der Nahrungsmittelkette tätige Anbieter machen (z.B. andere Fleischverkaufsstellen, Restaurants, Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte, Großküchen, Schulen,...) innerhalb eines Umkreises von max. 80 km.</p>	<p><b>Metzgerei und Verkauf auf dem Bauernhof, Verkauf auf dem Markt, von Haus-zu-Haus</b></p> <p>&gt; <b>Genehmigung 2.1</b> „Fleischverkaufsstelle“</p> <p>Wenn Sie nicht im Verkauf an andere Anbieter eingeschränkt werden wollen, müssen sie eine Zulassung anfragen. Diese Zulassung impliziert die Einhaltung zusätzlicher Regeln, die strenger sind. Wenden Sie sich an Ihre PKE.</p>

Tätigkeit	Beschreibung der Tätigkeit, zusätzlich zur Primärproduktion	Welche Registrierung, Genehmigung oder Zulassung benötigen Sie für Tätigkeiten zusätzlich zur Primärproduktion?
<p><b>2.1</b> Verkauf von Rohmilch</p>	<p>Sie verkaufen Rohmilch, die in Ihrem Betrieb hergestellt wurde, direkt an die Verbraucher. Sie können ebenfalls Milch an einen örtlichen Einzelhandel, der den Endverbraucher direkt beliefert oder die Rohmilch direkt über einen Automaten verkaufen.</p>	<p><b>Unverpackte Rohmilch:</b>  <b>Verkauf auf dem Bauernhof, von Haus-zu-Haus, auf Märkten oder im Einzelhandel, über einen Milchautomaten oder nicht, innerhalb eines Umkreises von 80 km</b>      &gt; Sie benötigen keine zusätzliche Registrierung oder Genehmigung. Die <b>primäre Tätigkeit</b> (Milchproduktion) reicht aus.</p> <p><b>Verpackte Rohmilch:</b>      Verkauf auf dem Bauernhof, Verkauf von Haus-zu-Haus, Verkauf auf dem Markt oder an einen Einzelhandel innerhalb eines Umkreises von max. 80 km oder über einen Automaten der sich in Ihrem Bauernhof befindet oder sichtbar ist von Ihrem Bauernhof aus      &gt; <b>Genehmigung 4.3</b> „Niederlassungen, in denen Milch auf dem Bauernhof verarbeitet wird“      Falls der Milchautomat mit verpacktem Milch sich nicht in Ihrem Betrieb oder in unmittelbarer Nähe befindet (sichtbar von Ihrem Betrieb aus), ist eine zusätzliche Genehmigung erforderlich      &gt; Genehmigung 1.1 “Einzelhandel von Lebensmitteln”</p>
<p><b>2.2</b> Verarbeitung und Verkauf von Milch auf dem Bauernhof</p>	<p>Sie verarbeiten die in Ihrem Betrieb hergestellte Milch. Sie verkaufen die Produkte Ihres Betriebs direkt an die Verbraucher. Außerdem dürfen Sie bis zu max. 30 % Umsatz mit dem Verkauf von durch Sie hergestellten Produkten an andere nicht in der Nahrungsmittelkette zugelassene tätige Anbieter machen (z.B. andere Hofläden, Restaurants, Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte, Großküchen, Schulen,...) innerhalb eines Umkreises von max. 80 km.</p>	<p><b>Verarbeitung von Milch auf dem Bauernhof und Verkauf von Milchprodukten im Hofgeschäft, auf dem Markt, von Haus-zu-Haus oder über einen Milchautomaten, der sich auf dem Bauernhof befindet oder vom Bauernhof aus sichtbar ist</b>      &gt; <b>Genehmigung 4.3</b> „Niederlassungen, in denen Milch auf dem Bauernhof vorverpackt oder verarbeitet wird“      Sie können ebenfalls Milch kaufen und verarbeiten.</p>

		<p>Für die Voraussetzungen, sehen Sie das Rundschreiben „Genehmigung und Zulassung für Hersteller von landwirtschaftlichen Milchprodukten und Gebrauch der Eigenkontrollhandbücher“ ein.</p> <p>Wenn Sie nicht im Verkauf an andere Anbieter eingeschränkt werden wollen, müssen Sie eine Zulassung für die Milchverarbeitung anfragen. Diese Zulassung impliziert die Einhaltung zusätzlicher Regeln, die strenger sind. Wenden Sie sich an Ihre PKE.</p>
--	--	--

### 3. SEKTOR EIER

Tätigkeit	Beschreibung der Tätigkeit, zusätzlich zur Primärproduktion	Welche Registrierung, Genehmigung oder Zulassung benötigen Sie für Tätigkeiten, zusätzlich zur Primärproduktion?
<p><b>3.1</b> Verkauf von Eiern</p>	<p>Sie verkaufen die Eier Ihres Betriebs direkt an die Verbraucher.</p> <p>Ausgenommen für Hühnereier, können Sie ebenfalls von Ihrem Herstellungsbetrieb aus die Eier direkt an den lokalen Einzelhandel liefern, der den Verbraucher direkt beliefert.</p>	<p><b>Verkauf im Produktionsbetrieb oder Verkauf von Haus-zu-Haus innerhalb eines Umkreises von 80 km</b></p> <p>&gt; Sie benötigen keine zusätzliche Registrierung oder Genehmigung. Bei bis zu 50 Stück Geflügel und weniger als 15.000 verkaufte Eier pro Jahr, brauch Ihre Primärtätigkeit nicht registriert zu werden.</p> <p>In den anderen Fällen reicht die <b>Registrierung Ihrer Primärtätigkeit</b> aus (Haltung von Legehennen). Sie müssen die Eier nicht mit Ihrem Erzeugercode abstempeln.</p> <p><b>Verkauf auf dem Markt innerhalb von 80 km</b></p> <p>&gt; Eine <b>Registrierung</b> für die Haltung von Legehennen ist ausreichend und verpflichtend ab 50 Stück Geflügel oder mehr als 15000 verkaufte Eier pro Jahr.</p> <p>Achtung! Wenn Sie mehr als 50 Legehennen besitzen, müssen die Eier mit Ihrem Erzeugercode abgestempelt werden.</p> <p>Die Eier können/dürfen nicht kalibriert sein.</p>

		<p><b>Verkauf von Eiern andere als Eier von Legehennen an den Einzelhandel, gelegen innerhalb von 80 km</b></p> <p>&gt; Sie benötigen keine zusätzliche Registrierung oder Genehmigung. Ihre primäre Tätigkeit muss registriert werden (Haltung von Legehennen)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehen Sie auf unserer Webseite nach: <a href="http://www.afsca.be">www.afsca.be</a> &gt; Berufssektoren &gt; Tierproduktion &gt; Tierprodukte &gt; Eier &gt; Handelsnormen auf Eier anwendbar</li> </ul>
<p><b>3.2</b> Eierautomaten</p>	<p>Sie verkaufen die Eier direkt an die Verbraucher über einen Automaten. Dieser Automat muss innerhalb eines Umkreises von 80 km vom Herstellungsbetrieb gelegen sein.</p>	<p><b>Verkauf über einen Automaten</b></p> <p>&gt; Sie benötigen keine zusätzliche Registrierung oder Genehmigung.</p> <p>Bei bis zu 50 Stück Geflügel und weniger als 15.000 verkaufte Eier pro Jahr, brauch Ihre Primärtätigkeit nicht registriert zu werden. In allen anderen Fällen reicht die Registrierung Ihrer primären Tätigkeit aus (Haltung von Legehennen).</p>

#### 4. SEKTOR OBST UND GEMÜSE UND ACKERBAUPRODUKTE

Tätigkeit	Beschreibung der Tätigkeit, zusätzlich zur Primärproduktion	Welche Registrierung, Genehmigung oder Zulassung benötigen Sie für Tätigkeiten zusätzlich zur Primärproduktion?
<p><b>4.1</b> Verkauf von frischem Obst, Gemüse und Ackerbau-produkten</p>	<p>Sie verkaufen frisches Obst und Gemüse und Ackerbauprodukte in Ihrem Betrieb direkt an die Verbraucher.</p>	<p><b>Verkauf von Obst, Gemüse und Ackerbauprodukten auf dem Bauernhof, auf den Märkten und von Haus-zu-Haus</b></p> <p>&gt; USie benötigen keine zusätzliche Registrierung oder Genehmigung.</p> <p>Bei bis zu 50 Ar Kartoffeln und Hochstammobst, oder 25 Ar Tiefstammobst oder 10 Ar andere pflanzliche Produkte, braucht Ihre Primärtätigkeit nicht registriert zu werden. In allen anderen Fällen reicht die Registrierung Ihrer primären Tätigkeit aus (Gemüseanbau, Obstanbau oder Ackerbau).</p> <p>Berücksichtigen Sie jedoch die Tatsache, dass die Handelsnormen für den Verkauf von Obst und Gemüse (außer Kartoffeln) im Falle vom Verkauf auf den Märkten oder von Haus-zu-Haus gelten.</p>

	Darüber hinaus können Sie Ihr frisches Obst, Gemüse und andere Ackerbauerzeugnisse an andere in der Nahrungsmittelkette tätige Anbieter verkaufen.	<b>Verkauf von Obst, Gemüse und Ackerbauprodukten an andere in der Nahrungsmittelkette tätige Anbieter</b> > Sie benötigen keine zusätzliche Registrierung oder Genehmigung. Die <b>Registrierung Ihrer primären Tätigkeit</b> (Gemüseanbau, Obstanbau oder Ackerbau) ist verpflichtend und reicht aus.
<b>4.2</b> Verarbeitung und Verkauf Obst, Gemüse und Ackerbauprodukten	Sie verarbeiten im Bauernhof Gemüse und/oder Obst (Fruchtsäfte, Konfitüre, Kompott, eingelegte Essiggurken, ...) und Sie verkaufen direkt an die Verbraucher. Außerdem dürfen Sie bis zu max. 30 % Umsatz mit dem Verkauf von selbst hergestellten Produkten an andere in der Nahrungsmittelkette tätige Anbieter machen (z.B. andere Hofläden, Restaurants, Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte, Großküchen, Schulen,...) innerhalb eines Umkreises von max. 80 km.	<b>Verarbeitung von Obst, Gemüse und Ackerbauprodukten und Verkauf von verarbeitetem Obst, Gemüse und Ackerbauprodukten im Hofladen, auf dem Markt, von Haus-zu-Haus</b> > <b>Genehmigung 1.1</b> Einzelhandel von Lebensmitteln
<b>4.3</b> Automaten für Obst, Gemüse und Ackerbauprodukte	Sie verkaufen direkt an den Verbraucher das nicht verarbeitete frische Obst und Gemüse und/oder Ackerbauprodukte aus Ihrem Bauernhof über einen Automaten.	<b>Verkauf über einen Automaten</b> > Sie benötigen keine zusätzliche Registrierung oder Genehmigung. Bei bis zu 50 Ar Kartoffeln und Hochstammobst, oder 25 Ar Tiefstammobst oder 10 Ar andere pflanzliche Produkte, braucht Ihre Primärtätigkeit nicht registriert zu werden. In allen anderen Fällen reicht die Registrierung Ihrer primären Tätigkeit aus (Gemüseanbau, Obstanbau oder Ackerbau).

## 5.

### SEKTOR HONIG

<b>Tätigkeit</b>	<b>Beschreibung der Tätigkeit, zusätzlich zur Primärproduktion</b>	<b>Welche Registrierung, Genehmigung oder Zulassung benötigen Sie für Tätigkeiten zusätzlich zur Primärproduktion?</b>
<b>5.1</b> Herstellung und Verkauf von Honig	Sie sind Bienenzüchter und stellen Honig in Ihrem Herstellungsbetrieb aus den Erzeugnissen Ihrer Bienenstöcke her.	<b>Herstellung von Honig und Verkauf von Honig in der Produktionsstätte, auf dem Markt, von Tür-zu-Tür</b> > Sie benötigen keine zusätzliche Registrierung oder Genehmigung. Die Registrierung Ihrer Primärtätigkeiten reicht aus (Haltung von Bienen und Herstellung von Bienenprodukten).

<p><b>6.1</b> Herstellung von diversen Produkten</p>	<p>Sie stellen andere als oben genannte diverse Produkte her wie z.B. Schokoauflauf, moussé au chocolat, Eierlikör, Suppe, Brot,... und verkaufen direkt an den Verbraucher.</p> <p>Außerdem dürfen Sie bis zu max. 30 % Umsatz mit dem Verkauf von selbst hergestellten Produkten an andere in der Nahrungsmittelkette tätige Anbieter machen (z.B. andere Hofläden, Restaurants, Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte, Großküchen, Schulen,...) innerhalb eines Umkreises von max. 80 km.</p>	<p><b>Herstellung von diversen Produkten, Verkauf von diversen Produkten im Hofladen, auf dem Markt, von Haus-zu-Haus</b></p> <p>&gt; <b>Genehmigung 1.1.</b> Einzelhandel von Lebensmitteln</p>
<p><b>6.2</b> Horeca</p>	<p>Sie besitzen einen Verzehrraum in Ihrem Betrieb.</p> <p>Sie besitzen Gästezimmer und Sie bieten ein kleines Frühstück an.</p> <p>Sie besitzen Gästezimmer und Sie bieten vollständige Mahlzeiten an.</p>	<p><b>Verzehrraum</b></p> <p>&gt; <b>Genehmigung 1.1.</b> „Einzelhandel von Lebensmitteln“</p> <p><b>Gästezimmer und kleines Frühstück</b></p> <p>&gt; <b>Registrierung</b> „Zimmer mit Frühstück“</p> <p><b>Gästezimmer und Mahlzeit</b></p> <p>&gt; <b>Genehmigung 1.1.</b> „Einzelhandel von Lebensmitteln“</p>

## Aufbewahrung bei Minusgraden

Das bedeutet „Tiefkühlschrank“

Art Produkte	Vorgeschriebene Temperatur : Gleich oder unter:
<p><b>TIEFKÜHLPRODUKTE AUSSER EIS</b> (K.E. 10/11/2005 Art. 9, 4°, 6°, 11° und K.E. 05/12/1990 Art. 5)</p>	
Die Temperatur der tiefgekühlten Produkte muss unverändert bleiben an allen Stellen des Produktes	- 18°C
<p><b>SPEISEEIS</b> (K.E. 11/06/2004 Art. 3 §2)</p>	
Eiscreme, Milcheis, Eis, Wassereis, Sorbet (vorverpackt)	- 18°C
Für den ambulanten Handel und den Verkauf für den Direktverzehr	- 9°C
<p><b>SOFTEIS</b> (PCCB/S3/DVE/387004)</p>	
<p>Softeis: Gleiche Temperatur oder niedrigere Temperatur wie die beschrieben im Eigenkontrollsystem des Softeisverkäufers und im technischen Merkblatt der Softeismaschine (-5°C oder niedriger eine akzeptable Temperatur).</p>	

# Aufbewahrung bei „Plusgrad“

(Zu kühlende Produkte im Kühlraum oder im Kühlschrank)

Gesetzlich vorgeschriebene Temperatur:  
zwischen  
...°C und ...°C

Art Produkte

## ZU KÜHLENDE LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS

(K.E. 13.07.2014 ÜBERSCHRIFT II, KAPITEL III, ABSCHNITT II + ANLAGE IV)

Frische Schlachtnebenprodukte, frisches Fleisch von Geflügel, Laufvögeln, Hasentieren und Kleinwild, Hackfleisch (max. 7°C während der Zubereitung).	0°C	+4°C
Frische, ganze oder zubereitete Fischprodukte, frische Schnecken und Froschschenkel, die essbaren Teile von Meeressäugtieren und Wasserreptilien sowie Krebstiere und gekochte oder gekühlte Weichtiere.	0°C	+4°C
Verarbeitete Fischereierzeugnisse, verarbeitete Produkte von Schnecken, Froschschenkeln, von Teilen Essbare Meeressäugtiere und Wasserreptilien. <b>Ausnahmen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkte für die der Hersteller eine höhere Temperatur als die auf der Verpackung angibt. In diesem Fall wird diese Temperatur angenommen.</li> <li>• Für folgende Produkte wird die Raumtemperatur angenommen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Getrocknete Produkte, die bei Raumtemperatur mikrobiologisch stabil sind.</li> <li>- Konserven in hermetisch verschlossenen Behältern, die sich im mikrobiologischen Sinne mehr als 18 Monate bei Raumtemperatur aufbewahren lassen.</li> </ul> </li> </ul>	0°C	+4°C
Frischfleisch von Hausherrentieren, Zuchtwild (Huftiere) und Großwild und Produkte auf Fleischbasis: <b>Ausnahmen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischerzeugnisse für die der Betreiber der Niederlassung eine höhere Temperatur auf der Verpackung angibt. In diesem Fall wird diese Temperatur akzeptiert;</li> <li>• Für folgende Produkte auf Fleischbasis wird die Raumtemperatur angenommen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Getrocknete Produkte, die bei Raumtemperatur mikrobiologisch stabil sind (z.B. Trockenwurst, gepökelter Schinken);</li> <li>- Konserven in hermetisch verschlossenen Behältern, die sich im mikrobiologischen Sinne mehr als 18 Monate bei Raumtemperatur aufbewahren lassen.</li> </ul> </li> </ul>	0°C	+7°C
Andere behandelte Nebenprodukte tierischen Ursprungs (z.B. Fleischextrakte, Därme, Fleischpulver,... für die die Temperatur „T“ pro Hersteller spezifiziert wird).	0°C	„T“
Wenn der Hersteller eine niedrigere Temperatur auf der Verpackung angibt, muss diese eingehalten werden (Art. 9 §3).		
<b>ANDERE ZU KÜHLENDE LEBENSMITTEL (K.E. 13.07.2014 ÜBERSCHRIFT II, KAPITEL III, ABSCHNITT II + ANLAGE IV)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasteurisierte Milch, frische oder pasteurisierte Sahne, frische oder pasteurisierte Buttermilch ausgenommen U.H.T. behandelte ;</li> <li>- Joghurte und fermentierte Milch andere als thermisch behandelte und aseptisch;</li> <li>- Frischkäse;</li> <li>- Flüssigei produkte, deren Zuckergehalt unter 50 % liegt oder deren Kochsalzgehalt unter 15 % liegt;</li> <li>- Geschälte, in Flüssigkeit aufbewahrte gekochte Eier;</li> <li>- Die Lebensmittel, die einen Vermerk frisch aufbewahren enthalten, außer wenn auf diesem Vermerk die Angabe Temperatur über 10 °C steht.</li> <li>- Backwaren, die entweder Sahne oder Sahneersatz enthalten oder Sahne, die basierend auf den im Königlichen Erlass vom 24. Mai 1976 über Pulver und andere zusammengesetzte Erzeugnisse für die Zubereitung von Pudding und ähnlichen Waren genannten Produkten hergestellt wird.</li> </ul> <b>Ausnahme:</b> Backwaren, die Konditorei-creme enthalten, dürfen bei einer Raumtemperatur während einer maximalen Dauer von 12 Stunden aufbewahrt werden.	0°C	+7°C



### Anhang 3 : Beispiel eines Reinigungsplans

REINIGUNGSPLAN				
Was?	Wer?	Wann? (Häufigkeit)	Wie?	
			Produkte	Reinigungstechnik
Boden (Küche)	Julie	1 / Tag	Reinigungsmittel X (+ Desinfektionsmittel Y)	So viel wie möglich wegräumen Putztuch + Abspülen nach einseifen
Kühlschrank	Jean	1 / ...	Reinigungsmittel X	Schwamm,... + Abspülen nach einseifen
	Jean		Desinfektionsmittel Y	Einige Minuten einwirken lassen... (je nach Anleitung des Produktes)
Wände, miteinbegriﬀen Steckdosen und Schalter, Fußleiste, Deko...	Lieve			
Abzugshaube	Jean			
Schränke, Regale				
Reinigungsmaterial: Eimer, Besen, Putzlappen,...	Julie	1 / ...	Reinigungsmittel X (+ Desinfektionsmittel Y)	
...				

#### Anhang 4: Lokalen Kontrolleinheiten (LKE)

**Die Kontaktangaben der Lokalen Kontrolleinheiten finden Sie auf unserer Website unter dem Link: [www.afsca.be/lke](http://www.afsca.be/lke)**





**Version 4**  
**Dezember 2017**



Föderalagentur  
für die Sicherheit  
der Nahrungsmittelkette

CA-Botanique  
Food Safety Center  
Bd du Jardin botanique 55  
1000 Bruxelles  
Tel.: 02 211 82 11  
[www.afsca.be](http://www.afsca.be)

