

Ausbrüche lebensmittelbedingter Infektionen

1998

- Trichinellose (NRW)
- 56 Fälle
- Ursache: Schweinefleisch span. Herkunft (?)

2000

- E. coli O26 (MV, NI, HE)
- 11 Fälle
- Ursache: Rindfleisch dt. Herkunft (?)

2001

- S. oranienburg (bundesweit)
- 373 Fälle
- Ursache: Schokolade dt. Herstellung

Kennzeichnungspflicht nach Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV)

vom 23. Juni 1993 (BGBl I S. 1022)

- **Angabe der Los-Nummer mit**
 - **Buchstaben-Kombination**
 - **Ziffern-Kombination oder**
 - **Buchstaben-/Ziffernkombination**
- **Voranstellung des Buchstaben
"L", wenn keine deutliche Unter-
scheidung von weiteren Angaben**

alternativ:

- **MHD bzw. Verbrauchsdatum mit
Tag und Monat**

Definition "Los"

- **Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde**
- **Festlegung durch Erzeuger, Hersteller, Verpacker oder Importeur des betreffenden Lebensmittels**



Nach Fleischhygienerecht vorgeschriebene Nachweise

Zugelassene Betriebe (§11c (3) Nr. 2 FIHV)

- **Herkunft** des Fleisches unter Angabe des Lieferanten
- **Abgabe** des Fleisches unter Angabe von
 - Art und Menge
 - Kennzeichnung
 - Empfänger(ausgen. geringe Mengen an Endverbraucher)

Registrierte Betriebe (§11c (6) Nr. 2 FIHV)

- **Herkunft** des Fleisches unter Angabe des Lieferanten
- **Menge** des im Betrieb zerlegten Fleisches oder der zubereiteten Fleischerzeugnisse

**Nachweise geordnet und fortlaufend
Aufbewahrungsfrist 2 Jahre**

Stufen der Fleischgewinnung und - verarbeitung:

I. Schlachtstufe

- individuelle Tierkennzeichnung bis Abschluss der Fleischuntersuchung

Abgabe:

- VK-Nr. des Schlachtbetriebes

II. Zerlegestufe:

- **Vermischung mit Lieferungen aus anderen Schlachtbetrieben**

Abgabe:

- VK-Nr. des Zerlegebetriebes

III. Verarbeitungsstufe:

- Vermischung mit Lieferungen aus anderen Zerlegungsbetrieben

Abgabe:

- VK-Nr. des Verarbeitungsbetriebes

Weitere mögliche Stufen:

IV. Umpackstufe:

- Vermischung mit Lieferungen aus anderen Verarbeitungsbetrieben

Abgabe:

- VK-Nr. des Umpackbetriebes

II b Mehrstufige Zerlegung

- Grobzerlegung / Feinzerlegung in separaten Betrieben

Abgabe:

- VK-Nr. des jeweils zerlegenden Betriebs

III b Mehrstufige Verarbeitung

- Herstellung und Abgabe von Vor- und Zwischenprodukten

Abgabe:

- VK-Nr. des jeweiligen Verarbeitungsbetriebs

Zwischengeschaltete Handelsbetriebe

Ziel der rechtlichen Anforderungen:

- Sicherstellung, dass gesundheitsgefährdende oder nicht verkehrstaugliche Lebensmittel aus dem Verkehr gezogen werden können (Rückrufaktionen, Warnung der Öffentlichkeit)

nicht aber:

- Sicherstellung der epidemiologischen Aufklärung von Lebensmittelinfektionsausbrüchen

dabei im Gegensatz:

- Interesse des Verbraucherschutzes an Offenlegung der Vertriebswege
- Interesse des Betriebes an Geheimhaltung seiner Handelsbeziehungen

Lösung: Chargenbildung im Betrieb

Durchführung

- Wareneingang
- Aufteilung in Zerlegechargen
- Zusammenfügung zu Produktionschargen
- Produktchargen

Vorteil:

- Unmittelbarer Zugriff gewährleistet
- Rückgriff auf Vorlieferanten
- Rückholumfang eingeschränkt

Nachteil:

- hoher Aufwand mit entsprechenden Kosten
- umfangreiche Dokumentation

**Rückverfolgung daher häufig nur über
Tagesproduktion gewährleistet:
Betrieb = Black Box**

Rindfleischetikettierung

obligatorische Angaben seit 1.9.2000:

- **Referenzcode**
- **Geschlachtet in / Zulassungsnr**
- **Zerlegt in / Zulassungsnr**

zusätzliche Angaben seit 1.1.2002:

- **Geboren / Gemästet /
Geschlachtet in**

wenn gleich: "Herkunft"