

# 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 Unterscheidung 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"**