

# **Merkblatt**

## **Umgang mit Lebensmitteln und tierischen Nebenprodukten** **in Lebensmitteleinzelhandelsgeschäften** **(keine Herstellung, keine Verarbeitung)**

(Stand: Oktober 2007)

### **I. Begriffserklärungen**

#### **Lebensmittel:**

Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeiteten oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Dazu zählen auch alle Stoffe, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden (einschl. Wasser).

Außerdem zählen dazu auch Getränke, Kaugummi und Wasser, das generell in Lebensmittelbetrieben anderweitig als ein Lebensmittelzusatz benutzt wird (z.B. zur Reinigung von Arbeitsgeräten).

#### **Lebensmittelunternehmer**

Natürliche oder juristische Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

#### **Tierische Nebenprodukte**

Ganze Tierkörper, Tierkörperteile oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.

#### **Erzeuger:**

Personen oder Betriebe, bei deren Tätigkeit tierische Nebenprodukte anfallen.

#### **Ehemalige Lebensmittel**

Produkte, die keine Küchen- und Speiseabfälle in u.g. Sinne sind (z.B. Wurst, noch nicht zubereitete Fertiggerichte, noch nicht zubereitete Convenience-Produkte, Molkereiprodukte (Sahne, Quark, Jogurt, Käse usw.), Fisch, Eier usw.).

#### **Küchen- und Speiseabfälle**

Alle aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen stammende Küchen- und Speiseabfälle einschließlich gebrauchtes Speiseöl.

Speiseabfälle sind Reste von Produkten, die sich im Prozess der Speisenzubereitung befunden haben (z.B. halbfertige Saucen, Suppen) oder bereits als Speisen zubereitet und dazu bestimmt waren, alsbald an den Endverbraucher abgegeben zu werden (z.B. Saucen, Suppen, gegarte Fleischküchle, portionierte Desserts

(Cremspeisen), Reste von Döner, gegrillte Würste, belegte Brötchen), sowie der Rücklauf von Resten fertiger Speisen (Reste von Speisen, die der Endverbraucher an Ort und Stelle nicht vollständig verzehrt hat).

### Material der Kategorie 1, 2 und 3

Tierische Nebenprodukte werden entsprechend ihrem Risiko der möglichen direkten oder indirekten Gefährdung für die Gesundheit von Mensch oder Tier durch Mikroorganismen oder sonstigen Stoffen physikalischer oder chemischer Art (z.B. verbotene Stoffe wie Antibiotika oder Umweltkontaminanten) sowie der Gefährdung für die Umwelt in drei verschiedene Risikoklassen eingeteilt:

- Risikoklasse 1: höchstes Risiko
- Risikoklasse 2: mittleres Risiko
- Risikoklasse 3: geringes Risiko.

Die logische Folge ist, dass aufgrund des unterschiedlichen Gefährdungspotentials für jede Risikoklasse auch nur ganz bestimmte Beseitigungs-/ Verarbeitungsverfahren möglich sind.

Grundsätzlich gilt: Je höher das Risiko desto weniger Verarbeitungs- und damit auch Handelsmöglichkeiten stehen zur Verfügung.

In Baden-Württemberg sind die Verarbeitungsbetriebe für Kat. 1 u./o. Kat. 2 - Material (VTN1/2) nur zur Abholung von K1- und K2-Material verpflichtet.

K3-Material ist handelbare Ware und kann von den verschiedensten für die Verarbeitung von K3-Material zugelassenen Betrieben (s.u.) direkt selbst oder über Transporteure abgeholt und transportiert werden.

Oft werden tierische Nebenprodukte bis zur endgültigen Beseitigung/Verarbeitung in Zwischenbehandlungsbetrieben gelagert.

Zwischenbehandlungsbetriebe sind Betriebe, die unverarbeitete tierische Nebenprodukte vor der Weiterbeförderung zum Endbestimmungsort sortieren und/oder zerlegen und/oder kühlen und/oder tiefgefrieren und/oder zwischenlagern.

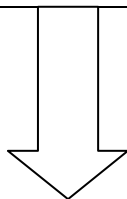
Alle Arten von Verarbeitungsbetrieben sowie die Zwischenbehandlungsbetriebe müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein (Zulassungsnummer).

Betriebe, die ausschließlich tierische Nebenprodukte abholen und transportieren, müssen bei der zuständigen Behörde lediglich registriert sein (Registriernummer).

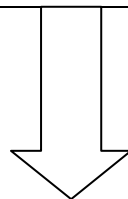
Der Erzeuger darf tierische Nebenprodukte nur an die für das jeweilige Material zur Verarbeitung zugelassene Betriebe abgeben. Vor der Abgabe hat sich der Erzeuger deshalb immer zu vergewissern, ob der jeweilige Betrieb zugelassen/registriert ist.

## Beispiele (Auszug, nicht abschließend):

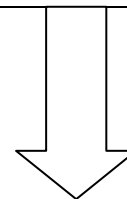
Material der Kategorie 1	Material der Kategorie 2	Material der Kategorie 3
Küchen- und Speiseabfälle aus dem grenzüberschreitenden Verkehr z.B. Speisereste von Flugzeug-Cateringunternehmen	alles Material, das weder K1 noch K3 zugeordnet werden kann: z. Bsp. + ehemalige Lebensmittel oder Speisereste, von denen eine Gefahr für Mensch oder Tier ausgeht (z.B. Bombagen)	ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft und Lebensmittel, die Erzeugnisse tierischer Herkunft enthalten (z.B. Pizza Salami).  Dazu gehören auch LM, + deren MHD abgelaufen ist und aus kommerziellen Gründen die Verzehrbarkeit nicht geprüft wurde oder die nach Prüfung als nicht verzehrfähig beurteilt wurden, + mit abgelaufenem Verbrauchsdatum. + Havarieware + Verpackungsmängel + Verarbeitungsmängel
		Material, das aus kommerziellen Gründen nicht (mehr) als Lebensmittel verwendet wird (die Zweckbestimmung ist entscheidend !) + Fleischabschnitte, Knochen, Fette + Schwarten
		bei der Verarbeitung von Fisch anfallendes Material
		Küchen- und Speiseabfälle mit der Zweckbestimmung Biogas- oder Kompostieranlage



- Verbrennung (Verarbeitungsbetrieb für Kat. 1 u./o. Kat.2 - Material (VTN 1/2))



- Verbrennung (VTN 1/2 oder z.B. zugel. Müllheizkraftwerke)
- Spezielle Biogas- und Kompostieranlagen
- Zugelassene Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 2 (zumeist VTN 1/2)



- Verbrennung
- Biogas- und Kompostieranlagen
- Zugelassene Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 3
- Heimtierfutterbetrieb
- Zwischenbehandlungsbetrieb für Material der Kategorie 3

Materialien, die der Risikoklasse 3 zugeordnet sind, sind oft nur deshalb nicht mehr Lebensmittel, weil der Verfügungsberechtigte zumeist aus kommerziellen Gründen die Entscheidung getroffen hat, die entsprechenden Materialien nicht mehr als Lebensmittel verwenden zu wollen. Dieser Weg ist nicht umkehrbar. Zur Abgrenzung zwischen Lebensmittel und tierischem Nebenprodukt ist in solchen Fällen also die Zweckbestimmung entscheidend.

## **II. Lagerung**

### **Lebensmittel**

Lebensmittel sind nach den Anforderungen des Lebensmittelrechts zu lagern. Sofern produktspezifische Kühltemperaturen (auch für Rohstoffe) vorgegeben sind, sind diese einzuhalten.

Lebensmittel müssen vor Kontaminationen geschützt sein.

Abfälle jeglicher Art, einschl. tierischer Nebenprodukte, sind so rasch als möglich aus Räumen zu entfernen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Durch diese Maßgabe wird ein gemeinsames Lagern von Lebensmitteln und tierischen Nebenprodukten in den selben Räumen (einschl. Kühlräumen) ausgeschlossen. Lebensmittel und Abfälle sind getrennt von einander zu lagern.

Behälter (einschl. Transportbehälter) in denen Lebensmittel gelagert (transportiert) werden, dürfen nur zur Lagerung oder zum Transport von Lebensmitteln verwendet werden. Die Behälter müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

### **Tierische Nebenprodukte**

Die Lagerung von tierischen Nebenprodukten hat hygienisch einwandfrei zu erfolgen (Achtung: Verwesung, Geruchsentwicklung!). Lebensmittel dürfen weder direkt noch indirekt kontaminiert oder nachteilig beeinflusst werden.

Um dieses Ziel zu erreichen ist entweder das Abholungsintervall zu verringern oder die tierischen Nebenprodukte sind bis zur Abholung zu kühlen. Werden tierische Nebenprodukte (in Behältnissen!) im Freien gelagert, sind sie vor Witterungseinflüssen zu schützen.

#### **Anforderungen an Abfallsammelräume und an die Behälter:**

Abfallsammelräume müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Die Räume müssen schädlingssicher sein.

Die Behälter müssen verschließbar, flüssigkeitsdicht und lecksicher sowie leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren und identifizierbar sein. Sie müssen sich stets in einem einwandfreien Zustand befinden und in ausreichender Größe und Menge vorhanden sein.

Die Behältnisse sind nach jeder Abholung zu reinigen, zu desinfizieren und vor der Wiederbenutzung zu trocknen (erfolgt oft durch Abholer).

## **III. Kennzeichnung**

### **Tierische Nebenprodukte**

Bei der Abholung durch den Transporteur müssen die tierischen Nebenprodukte sortiert nach Kategorien identifizierbar ein.

Eine Identifizierbarkeit kann z.B. über unterschiedliche Behälterfarben erfolgen. Allerdings ist der Überwachungsbehörde im Rahmen eines Eigenkontrollsystems schriftlich plausibel darzulegen, wie die Zuordenbarkeit jederzeit gewährleistet werden kann.

Auch im Interesse des Lebensmittelunternehmers zur Sicherstellung der Abgrenzung von Lebensmitteln zu tierischen Nebenprodukten ist es jedoch dringend zu empfehlen, die Kennzeichnung hier am Beispiel K3-Material wie folgt vorzunehmen:

**„K3 - (Nicht für den menschlichen Verzehr)“.**

Die Verantwortung für eine korrekte Identifizierung tierischer Nebenprodukte bei der Sammlung und Lagerung bis zur Abholung liegt beim Erzeuger.

## **IV. Dokumentation**

### **Lebensmittel**

Es ist ein System zur Rückverfolgbarkeit sowie ein Eigenkontrollsystem einzurichten. Das System zur Rückverfolgbarkeit muss dokumentiert werden.

### **Tierische Nebenprodukte**

#### **Handelspapier**

Aufgrund der Nachvollziehbarkeit des Verbleibs und rechtskonformen Beseitigung/Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten (Rückverfolgbarkeit) muss jede Sendung tierischer Nebenprodukte von einem Handelspapier begleitet sein.

Das Handelspapier ist vom Transporteur/Abholer in dreifacher Ausfertigung auszustellen und jedem Beteiligten ist die für ihn bestimmte Ausfertigung sofort vor Ort zu übergeben:

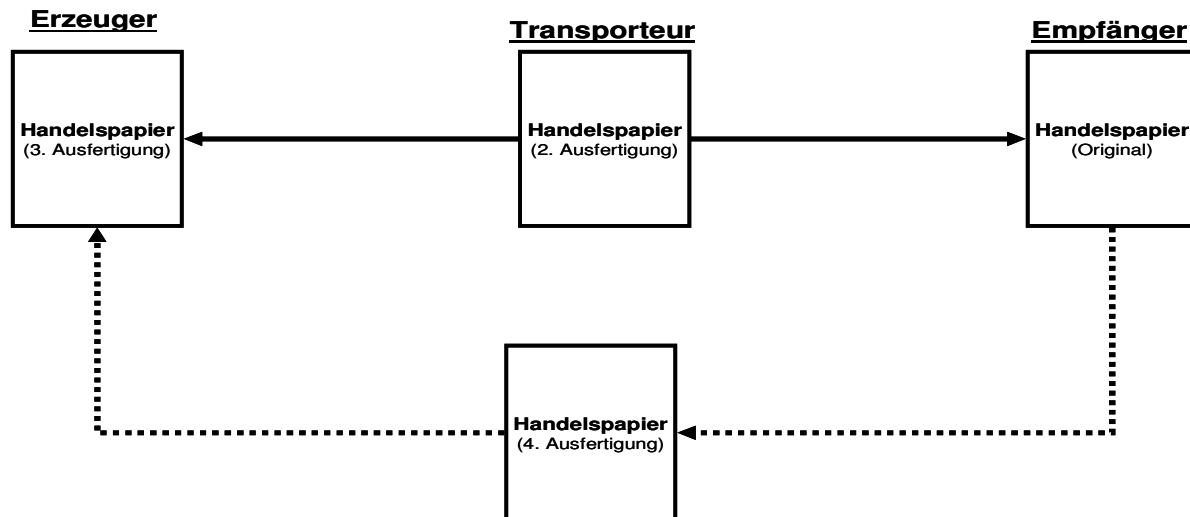
- Das Original begleitet die Sendung bis zum Empfänger und ist für diesen bestimmt,
- eine Kopie/Durchschrift ist für den Transporteur bestimmt,
- eine Kopie/Durchschrift ist für den Erzeuger/Versender (hier: Lebensmittelunternehmer) bestimmt.

Für einige tierische Nebenprodukte (z.B. genusstaugliche, aber nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte „Schlachtkörperteile“ (Fleischabschnitte), oder ehemalige Lebensmittel) ist darüber hinaus vom Empfänger an den Erzeuger/Versender eine vierte Ausfertigung zu übermitteln, in der der Empfang der Sendung bestätigt wird.

Das Handelspapier (Durchschrift/Original) dient dem jeweiligen Beteiligten als Nachweis für eine rechtskonforme Versendung, Abholung und/oder Beseitigung.

Die Handelspapiere sind von jedem Beteiligten mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Überwachungsbehörde auf Verlangen vorzulegen.

Die Inhalte des Handelspapiers werden unten exemplarisch für Material der Kategorie 3 dargestellt.



Die Handelspapiere können vom Transporteur auch elektronisch erstellt werden. Elektronische Systeme müssen hinsichtlich der Überwachbarkeit (Verfügbarkeit) und Fälschungssicherheit vergleichbaren Anforderungen genügen wie Papierdokumente. Konkrete Anforderungen an elektronische Dokumentationssysteme wurden im Rahmen des Geltungsbereichs der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 bisher noch nicht festgelegt. Aus Sicht des MLR erfüllen insbesondere die beiden im Folgenden dargestellten Vorgehensweisen die beschriebenen Anforderungen:

- a) Der Transporteur gibt die entsprechenden Daten in einen Bordcomputer/Handlesegerät ein. Noch vor Ort wird für den jeweiligen Handelsbeteiligten das für ihn bestimmte Handelspapier ausgedruckt und übergeben.

oder:

- b) Der Transporteur gibt die entsprechenden Daten in einen Bordcomputer ein und sendet diese an einen zentralen Server. Jeder Handelsbeteiligte hat elektronisch z.B. per Passwort jederzeit Zugriff auf das für ihn bestimmte Handelspapier.

Ein zurzeit verbreitetes System der Übersendung von z.B. Sammelrechnungen an jedem Monatsende erfüllt nicht diese Anforderungen.

### Betriebsregister

Jede Person, die tierische Nebenprodukte versendet (Erzeuger), befördert oder in Empfang nimmt, hat Aufzeichnungen über die Sendung zu führen. Die Aufzeichnungen sind unverzüglich in dauerhafter Weise vorzunehmen.

Die für den Erzeuger verpflichtenden Angaben im Rahmen der Aufzeichnungen sind unten zusammengefasst.

Die Aufzeichnungen müssen in einem gebundenen Buch mit fortlaufenden Seitenzahlen oder als Lose-Blatt-Sammlung mit fortlaufend nummerierten Blättern geführt werden.

Die Aufzeichnungen können auch elektronisch erfolgen (z.B. über eine EDV-Tabelle).

Die Aufzeichnungen sind nach dem letzten Eintrag mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Überwachungsbehörde auf Verlangen jederzeit vorzulegen.

Die Mengenangabe erfolgt nach Gewicht. Die tierischen Nebenprodukte sind also bei der Abgabe durch den Transporteur zu wiegen (dieser stellt das Handelspapier aus).

<b>Handelspapier für Material der Kategorie 3 „Nicht für den menschlichen Verzehr“</b>	
<b><u>Beschreibung:</u></b> ehemalige Lebensmittel Fischabfälle	<b><u>Menge (in Gewicht):</u></b> 230 kg 1 kg
<b><u>Abgebender Betrieb:</u></b> <u>Unterschrift:</u> Karlheinz Mustermann Lebensmittel Mustermann Liebknechtstr. 10 33333 Musterhausen <u>Abgabe:</u> 10. Mai 2007	
<b><u>Beförderungsunternehmer:</u></b> <u>Unterschrift:</u> Michael Mustermann Müllentsorgung Musterhausen Karlasse 1 33333 Musterhausen <u>Zulassungs-Nr.:</u> DE	
<b><u>Empfänger:</u></b> <u>Unterschrift:</u> Anton Mustermann Biogas Mustermann Landwehr 13 33333 Musterhausen <u>Zulassungs-Nr.:</u> DE	
<b><u>Empfang bestätigt:</u></b> <u>Datum:</u> 10 Mai 2007 <u>Menge:</u> 231 kg ehemalige Lebensmittel und Fischabfälle	

#### Muster für Aufzeichnungen über den Verbleib von tierischen Nebenprodukten (Register)

Datum der Abholung	Beschreibung der tierischen Nebenprodukte (Risikoklasse und Art)	Menge der tierischen Nebenprodukte	Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens	Name und Anschrift des Empfängers
10.05.2007	K3-Ehemalige Lebensmittel, Fischabfälle	231 kg	Müllentsorgung Mustermann Musterstr. 1 33333 Musterhausen	Biogas Mustermann Landstr. 1 33333 Musterhausen

## V. Spezialthemen

### Umgang mit Retouren von tierischen Lebensmitteln

Retouren sind, in Abgrenzung zu tierischen Nebenprodukten, immer noch Lebensmittel. Bei Retouren handelt es sich häufig um Lebensmittel, bei denen die Verkehrsfähigkeit fraglich ist, aber noch keine Entscheidung darüber gefallen ist, ob diese Produkte weiter als Lebensmittel verwendet werden oder nicht (z.B. Waren mit abgelaufenem MHD oder sonstigen Mängeln). Daneben gibt es aber auch Retouren, bei denen keine Zweifel an der Verkehrsfähigkeit bestehen z. B. Falschlieferungen (Überlieferung, falscher Artikel, falscher Empfänger, falsche Qualität etc.)

Retouren können, soweit ihre Verkehrsfähigkeit als Lebensmittel fraglich ist, unter folgenden Bedingungen an die Hauptbetriebe oder andere Herkunftsbetriebe zurück gesendet werden:

- die Ware wird so transportiert, dass eine mögliche Kontamination von anderen Lebensmitteln ausgeschlossen ist z.B. in einem dicht schließenden Behälter, hermetisch verpackte Lebensmittel,
- die Ware ist als Retoure gekennzeichnet (z.B. „Retoure – Ware gesperrt“),
- der Verbleib der Retoure ist nachzuvollziehen (z.B. Retourenschein – Rückverfolgbarkeit: die Retoure ist noch Lebensmittel).

Retouren sind Lebensmittel und deshalb als auch solche zu behandeln.

Produkte, die aufgrund ihrer Beschaffenheit oder aufgrund rechtlicher Vorgaben von Grund auf keine Lebensmittel mehr sein können (z.B. mit Abfall vermischte Lebensmittel, offensichtlich ekelerregende Beschaffenheit wie stark abweichender Geruch aufgrund von Verderb, Befall mit Fliegenlarven etc.), oder bestimmte Lebensmittel, die aufgrund betriebsinterner Festlegung stets nicht mehr als Lebensmittel gelten (Zweckbestimmung: Beseitigung, z.B. Ware mit abgelaufenem Verbrauchsdatum oder MHD, Havarieware) sind in der Regel stets als tierische Nebenprodukte einzustufen.

Tierische Nebenprodukte sind vom Erzeuger (hier: Lebensmittelunternehmer) vom Ort des Anfalls aus (s. Filialen) entsorgen zu lassen. Dieser hat auch vor Ort die notwendige Dokumentation zu führen und bereit zu halten.

Eine Rücklieferung von tierischen Nebenprodukten an den Hauptbetrieb oder an andere Lebensmittelbetriebe (Argument: günstigere Entsorgung) ist aus rechtlichen Gründen (klare Trennung der Warenströme, Rückverfolgbarkeit der Nebenprodukte, Vermeidung von Kontaminationen) nicht möglich.

## VI. Rechtsgrundlagen (gültig in der aktuellen Fassung)

	<b>EU</b>	<b>Bund</b>
<b>Lebensmittelrecht</b>	- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 - Verordnung (EG) Nr. 853/2004	- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) - Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) - Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)
<b>Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsrecht</b>	- Verordnung (EG) Nr. 1774/2002	- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TierNebG) - Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung (TierNebV)