

**18.04.19**

AV - G

## **Allgemeine Verwaltungsvorschrift der Bundesregierung**

---

### **Dritte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis**

#### **A. Problem und Ziel**

Die Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs verpflichten die Lebensmittelunternehmer zur Einhaltung allgemeiner und spezifischer Hygienevorschriften. Hierzu haben die Lebensmittelunternehmer angemessene Eigenkontrollen durchzuführen. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs ist es Aufgabe der zuständigen Behörde, diese Eigenkontrollen einschließlich der Anwendung HACCP-gestützter Verfahren zu überwachen und dabei sowohl die einschlägigen Aufzeichnungen des Lebensmittelunternehmers zu verifizieren als auch aktiv Labortests von frischem Fleisch durchzuführen.

Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass die in Anlage 4 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. November 2009 (BAnz. Nummer 178a vom 25. November 2009) genannten Untersuchungsverfahren, die der zuständigen Behörde für ihre amtlichen Kontrollen zur Verfügung stehen, im Hinblick auf ihre Praktikabilität und Aussagefähigkeit ergänzt werden sollten. Eine Reihe von Verfahren, wie zum Beispiel die bakterioskopische Untersuchung, die Bestimmung der auspressbaren Gewebeflüssigkeit aus Muskelproben, die Methode zur Differenzierung der Gelbfärbung des Fleisches, der Nachweis der Behandlung von frischem Fleisch, die Untersuchung von ausgelassenem Fett und die Prüfung luftdicht verschlossener Behältnisse haben ihre Bedeutung verloren und sollen daher gestrichen werden. Eine Methode zur Feststellung von Geruchsabweichungen bei Tierkörpern von männlichen Schweinen soll ergänzt werden.

Ein besonderes Kontaminationsrisiko für Fleisch stellen verschmutzte Tiere dar. Daher müssen in der Primärproduktion tätige Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, Maßnahmen treffen, um die Sauberkeit von Schlachttieren soweit wie möglich sicherzustellen. Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, müssen ihrerseits sicherstellen, dass alle Tiere, die in die Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden, sauber sind. Zur effektiveren Überprüfung dieser Vorgaben sollte der Lebensmittelüberwachung eine einheitliche Beschreibung von sauberen Schlachttieren vorgegeben werden.

Ferner sind bestimmte entbehrliche Vorschriften aufzuheben und Rechtsbezüge zu aktualisieren.

## **B. Lösung**

Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene.

## **C. Alternativen**

Keine.

## **D. Haushaltsausgaben ohne Erfüllungsaufwand**

Bund, Länder und Gemeinden werden nicht mit Haushaltsausgaben ohne Erfüllungsaufwand belastet.

## **E. Erfüllungsaufwand**

### **E.1 Erfüllungsaufwand für Bürgerinnen und Bürger**

Bürgerinnen und Bürgern entsteht kein Erfüllungsaufwand.

### **E.2 Erfüllungsaufwand für die Wirtschaft**

Der Wirtschaft entsteht kein zusätzlicher Erfüllungsaufwand. Für die Anwendung der „One-in-one -out-Regel“ besteht somit keine Veranlassung.

#### **Davon Bürokratiekosten aus Informationspflichten**

Informationspflichten für die Wirtschaft werden weder eingeführt noch geändert oder abgeschafft.

### **E.3 Erfüllungsaufwand der Verwaltung**

Den Ländern entstehen zusätzliche jährliche Belastungen von 153 200 Euro aufgrund der Verifikation der kontinuierlichen und ordnungsgemäßen Anwendung von HACCP-Verfahren der Lebensmittelunternehmer. Ein Umstellungsaufwand entsteht nicht.

## **F. Weitere Kosten**

Weitere Kosten sowie Gebühren für die Wirtschaft fallen nicht an. Auswirkungen auf das Preisniveau sowie auf das Verbraucherpreisniveau sind nicht zu erwarten.

18.04.19

AV - G

**Allgemeine  
Verwaltungsvorschrift  
der Bundesregierung**

---

**Dritte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis**

Bundesrepublik Deutschland  
Die Bundeskanzlerin

Berlin, 17. April 2019

An den  
Präsidenten des Bundesrates  
Herrn Ministerpräsidenten  
Daniel Günther

Sehr geehrter Herr Präsident,

hiermit übersende ich die von der Bundesregierung beschlossene

Dritte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 84 Absatz 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.

Federführend ist das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Mit freundlichen Grüßen  
Dr. Angela Merkel



# **Dritte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis**

Vom ...

Nach Artikel 84 Absatz 2 des Grundgesetzes wird folgende allgemeine Verwaltungsvorschrift erlassen:

## **Artikel 1**

### **Änderung der AVV Lebensmittelhygiene**

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. November 2009 (BAnz. Nummer 178a vom 25. November 2009), die zuletzt durch die Allgemeine Verwaltungsvorschrift vom 20. Oktober 2014 (BAnz AT 7. November 2014 B2) geändert worden ist, wird wie folgt geändert:

1. § 2 Absatz 3 Satz 3 wird wie folgt geändert:

Nach der Angabe „1099/2009“ werden die Wörter „des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (ABI. L 303 vom 18.11.2009, S. 1)“ eingefügt.

2. § 5 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird aufgehoben.
- b) Die Absatzbezeichnung „(2)“ wird gestrichen.

3. § 8 wird aufgehoben.

4. § 9 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 Satz 3 wird die Angabe „a und“ gestrichen.
- b) Absatz 5 wird wie folgt gefasst:

„(5) Es sollten bei der Untersuchung auf Trichinellen nach Artikel 2 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang I Kapitel I und II der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (ABI. L 212 vom 11.8.2015, S. 7) je Sammelprobe für die Untersuchung mit dem Stereomikroskop oder mit dem Trichinoskop mindestens 6 Minuten aufgewendet werden. Bei der Verwendung von Ersatzproben nach Anhang I Kapitel I Nummer 2 Buchstabe a

Satz 4 der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 sollte die angegebene Untersuchungszeit verdoppelt werden.“

5. § 10 wird wie folgt geändert:
  - a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst:

„Spezifische Kontrollen, Labortests“.
  - b) Dem Wortlaut werden folgende Absätze 1 und 2 vorangestellt:

„(1) Der amtliche Tierarzt hat im Rahmen der Prüfung der Anwendung HACCP-gestützter Verfahren durch Lebensmittelunternehmer, die einen Schlachthof betreiben, nach Anlage 3a Nummer 3 festzustellen, ob nach Anhang II Abschnitt II Nummer 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ein Verfahren angewendet wird, das sicherstellt, dass alle Tiere sauber sind, die in den Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden.

(2) Zur Prüfung des Geschlechtsgeruchs sind Tierkörper von Schweinen im Rahmen der amtlichen Schlachttier und Fleischuntersuchung nach Anlage 3b zu untersuchen.“
  - c) Die bisherigen Absätze 1 bis 3 werden die Absätze 3 bis 5.
6. In Anlage 1.2 Nummer 2.2.2.4 wird die Angabe „1774/2002“ durch die Angabe „1069/2009“ ersetzt.
7. Anlage 3 wird aufgehoben.
8. Nach Anlage 2 werden folgende Anlagen 3 und 3a eingefügt:

„Anlage 3  
(zu § 10 Absatz 1)

### Überprüfung der Sauberkeit von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel, die zur Schlachtung angeliefert werden

#### 1 Zweck und Anwendungsbereich

Die nachfolgend beschriebene Methode dient der Überprüfung der Vorgaben nach Artikel 4 Absatz 5 in Verbindung mit Anhang I Abschnitt II Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004. Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, sind verpflichtet, kontinuierlich und ordnungsgemäß ein HACCP-gestütztes Verfahren anzuwenden, um sicherzustellen, dass so weit wie möglich nur saubere Tiere in die Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden (vgl. Anhang II Abschnitt II Nummer 2 Buchstabe d sowie Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Bei der Schlachtung von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel stellen Fell-, Haut- und Federverschmutzungen eine bedeutsame Quelle für unerwünschte mikrobiologische Kontaminationen von Fleisch dar. Insbesondere Verschmutzungen der Tiere in den nachfolgend genannten Bereichen können bei der Schlachtung zu fäkalen Kontaminationen des Fleisches führen:

1. bei Schweinen: Brust-, Hals- und Analsbereich,

2. bei Rindern und Schafen: Brustkorb in der Nähe der Linea alba, Flanken, Vorder- und Hintergliedmaßen, sowie Nacken und analer Bereich,
3. bei Geflügel: vorwiegend Brust- und Rückenbereich.

## 2 Kurzbeschreibung

Bei der amtlichen Überprüfung der betrieblichen HACCP-gestützten Verfahren in diesem Bereich werden Rinder, Schafe, Schweine oder Geflügel im Hinblick auf die Sauberkeit visuell bewertet.

## 3 Bewertung der Sauberkeit von Schlachttieren

Um zu überprüfen, ob ein Verfahren angewendet wird, das sicherstellt, dass so weit wie möglich nur saubere Tiere in die Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden, sind Schweine, Rinder, Schafe, und Geflügel einer Anlieferungsgruppe nach visueller Kontrolle bei angemessener natürlicher oder künstlicher Beleuchtung im Hinblick auf ihre Sauberkeit zu prüfen. Bei der Prüfung der Sauberkeit der Schlachttiere sind gegebenenfalls tierartspezifische Besonderheiten zu berücksichtigen.

Schweine sind als sauber zu bewerten, wenn mehr als die Hälfte der geprüften Tiere nur vereinzelt geringe Verschmutzungen im Bereich der Gliedmaßen aufweist. Kein geprüftes Tier weist Verschmutzungen an den Flanken sowie im Brust-, Hals- und Analbereich auf.

Rinder und Schafe sind als sauber zu bewerten, wenn das Fell der geprüften Tiere trocken ist und sich am Fell keine bis wenige Verschmutzungen befinden. Das Fell der geprüften Tiere kann vereinzelte, locker anhängende Stroh- oder Einstreureste an den Gliedmaßen und im Bauchbereich aufweisen. Dabei weist kein geprüftes Tier flächenmäßig umfangreiche und zusammenhängende Verschmutzungen auf, die sich zum Beispiel in Form von verklebten, trockenen oder nassen Verschmutzungen zeigen und die sich am Brustkorb in der Nähe der Linea alba, an Flanken, Vorder- und Hintergliedmaßen, sowie am Nacken und analen Bereich befinden.

Geflügel ist als sauber zu bewerten, wenn die überwiegende Anzahl der geprüften Tiere ein trockenes Gefieder ohne Verschmutzungen aufweist und sich unter den geprüften Tieren keine stark verschmutzten Tiere mit locker anhängenden trockenen Verschmutzungen insbesondere im Brust- oder Rückenbereich befinden.

## Anlage 3a

(zu § 10 Absatz 2)

### Feststellung von ausgeprägtem Geschlechtsgeruch bei Schweinen

Zur Prüfung des Geschlechtsgeruchs bei Tierkörpern von Schweinen wird Fett im Nackenbereich einer Tierkörperhälfte mit einem geeigneten Gerät (zum Beispiel mit einem Bunsenbrenner) so stark erhitzt, dass es zu schmelzen beginnt jedoch nicht verbrennt. Anschließend wird der sich bildende Geruch auf Abweichungen untersucht. Weist der Tierkörper einen ausgeprägten Geschlechtsgeruch auf, ist der Tierkörper zu separieren. Fleischproben der betroffenen Tierkörper sind nach den Nummern 4.1 bis 4.3 der Anlage 4 erneut auf Geruchsabweichung zu untersuchen.“

## 9. Anlage 4 wird wie folgt geändert:

- a) In dem Klammerzusatz unter „Anlage 4“ wird die Angabe „Absatz 2“ durch die Angabe „Absatz 4“ ersetzt.

- b) Nummer 1 wird wie folgt geändert:
- aa) Die Wörter „§ 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296), zuletzt geändert durch Artikel 9 § 1 Nummer 1 des Gesetzes vom 6. August 2002 (BGBl. I S. 3082) oder“ werden gestrichen.
  - bb) Der zweite Spiegelstrich wird aufgehoben.
- c) Nummer 2 wird aufgehoben.
- d) Die bisherigen Nummern 3 und 4 werden die Nummern 2 und 3.
- e) In der Nummer 2.1.3 Satz 2 werden die Wörter „vom 23. Mai 1991 (BGBl. I S. 1178)“ durch die Wörter „in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. Juli 2011 (BGBl. I S. 1404)“ ersetzt.
- f) Nummer 5 wird aufgehoben.
- g) Die bisherige Nummer 6 wird Nummer 4.
- h) In der neuen Nummer 4 werden in Absatz 1 Satz 1 des Einleitungsteils „Zweck und Anwendungsbereich“ nach den Wörtern „Anhang I Abschnitt II Kapitel V Nummer 1 Buchstabe p“ die Wörter „der Verordnung (EG) Nr. 854/2004“ eingefügt.
- i) Die Nummern 7 bis 10 werden aufgehoben.
- j) Die bisherige Nummer 11 wird die Nummer 5.
- k) In Nummer 5.3.2 wird die Angabe „nach § 35 LMBG“ durch die Angabe „nach § 64 LFGB“ ersetzt.
- l) Nach Nummer 5.3.2 wird folgende Nummer 6 angefügt:
- „6 Kontrolle des Temperaturverlaufs bei Fleisch
  - 6.1 Zweck und Anwendungsbereich
- Gemäß Artikel 4 Absatz 4 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 umfasst die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs auch die Temperaturkontrolle.
- 6.2 Hinweise und Fundstellen zur Durchführung der Untersuchung
- Zur Durchführung der Untersuchung siehe Nummer 1.“

## **Artikel 2**

### **Inkrafttreten**

Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.



Berlin, den

Die Bundeskanzlerin

Dr. Angela Merkel

Die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

Julia Klöckner

## **Begründung**

### **A. Allgemeiner Teil**

#### **I. Zielsetzung und Notwendigkeit der Regelungen**

Bakterielle Zoonosen, und in gleicher Weise auch antibiotikaresistente Keime, gelangen in der Regel durch Kreuzkontaminationen infolge von Hygienemängeln vom Tier auf das Fleisch und sind bereits zu bedeutsamen Problemen für die öffentliche Gesundheit geworden. Die Zoonoseerreger gelangen in den Schlachthof, weil sie häufig bei Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel vorkommen, die als Nutztiere gehalten werden. Sie gehen beim Tier jedoch nur selten mit klinischen Symptomen oder pathologisch-anatomischen Merkmalen einher und können aus diesem Grund bei der klassischen Schlachtier- und Fleischuntersuchung nicht erkannt werden. Schlachthöfe und die Lebensmittelüberwachung sind daher stärker und mit neuen Strategien als in der Vergangenheit gefordert, das Vorkommen von inapparenten Zoonosen und antibiotikaresistenten Keimen auf Fleisch zu kontrollieren. Um eine hygienische Gewinnung des Fleisches sicherzustellen, bedarf es daher umfangreicher, gezielter, risikoorientierter mikrobiologischer Eigenkontrollen und Überprüfungsmaßnahmen an kritischen Hygienepunkten bei der Schlachtung.

Zur besseren Überprüfung der genannten Vorgaben wird in dem vorliegenden Entwurf eine Beschreibung von sauberen Schlachttieren aufgestellt, um zu einem einheitlichen Verständnis in der amtlichen Überwachung bei der Überprüfung der Eigenkontrollen des Unternehmers zu gelangen.

Ferner wird ein Verfahren zur Überprüfung von hochgradigen Geruchsabweichungen bei Schweinen ergänzt, um die Untersuchungsmöglichkeiten im Rahmen der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung zu erweitern.

Die Erfahrungen der letzten Jahre haben darüber hinaus gezeigt, dass die in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. November 2009 (BAnz. Nummer 178a vom 25. November 2009) (zuletzt geändert durch Verwaltungsvorschrift vom 20.10.2014 (BAnz AT 7.11.2014 B2)) genannten Untersuchungsverfahren im Hinblick auf ihre Praktikabilität und Aussagefähigkeit überprüft, aktualisiert und ergänzt werden müssen. Durch die Änderungen soll eine Anpassung an die geltende Rechtslage erfolgen. Darüber hinaus sollen die Möglichkeiten der Behörden zur Überprüfung der Lebensmittelunternehmen im Rahmen der amtlichen Kontrolle verbessert werden.

Schließlich werden entbehrliche Vorschriften aufgehoben.

#### **II. Wesentlicher Inhalt des Entwurfs**

Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verpflichtet Lebensmittelunternehmer zur Einhaltung allgemeiner und spezifischer Hygienevorschriften. Der Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 verpflichtet die zuständige Behörde die Einhaltung dieser Vorschriften zu überwachen, was sowohl die Verifizierung der einschlägigen Aufzeichnungen des Lebensmittelunternehmers, als auch die aktive Durchführung von Labortests von frischem Fleisch umfasst.

In der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene werden diese Regelungen zur Durchführung von Labortests nach Anhang I Abschnitt I Kapitel II Teil F der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 in § 10 Absatz 4 in Verbindung mit Anlage 4 präzisiert.

Da nach Artikel 11 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 die bei amtlichen Kontrollen verwendeten Probenahme- und Analyseverfahren den einschlägigen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften sowie international anerkannten Regeln und Protokollen (zum Beispiel des Europäischen Normenausschusses CEN) oder den einzelstaatlichen Regeln oder Protokollen genügen müssen, wurde auf die einschlägigen internationalen ISO-, CEN- und nationalen Vorschriften verwiesen.

Da die Erfahrungen der letzten Jahre gezeigt haben, dass die in Anlage 4 genannten Verfahren regelmäßig im Hinblick auf ihre Praktikabilität und Aussagefähigkeit überprüft und ergänzt werden sollten, werden veraltete Verfahren gestrichen.

Verschmutzte Tiere stellen ein nicht akzeptables hygienisches Risiko bei der Schlachtung dar. Dieser Aspekt wird an verschiedenen Stellen des EU-Rechts berücksichtigt. Die Umsetzung dieser Vorgaben obliegt dem Lebensmittelunternehmer im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht. Er hat mit Hilfe von HACCP-gestützten Verfahren die Schlachtung sauberer Tiere zu gewährleisten. Die in der Primärproduktion tätigen Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, müssen gemäß Anhang I Nummer 4 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Maßnahmen treffen, um die Sauberkeit von Schlachttieren soweit wie möglich sicherzustellen. Weiterhin müssen Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, gemäß Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang II Abschnitt II Nummer 1 und Nummer 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sicherstellen, dass die von ihnen gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eingeführten Verfahren geeignet sind dafür zu sorgen, dass alle Tiere, die in die Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden, sauber sind. Diese Verpflichtung wird ergänzt durch die Vorgabe für den Schlachthofbetreiber in Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Sinne der Schlachthygiene sicherzustellen, dass nur saubere Tiere geschlachtet werden.

Bislang gibt es in der EU unterschiedliche Ansätze für die Überprüfung der genannten Vorgaben an den Lebensmittelunternehmer. Grundsätzlich verpflichtet der Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 die zuständige Behörde, HACCP-gestützte Verfahren zu überprüfen. Der amtliche Tierarzt verifiziert gemäß Anhang I Abschnitt II Kapitel III Nummer 3 der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004, dass Tiere, deren Haut oder Fell so beschaffen ist, dass ein nicht vertretbares Risiko einer Kontaminierung des Fleisches während der Schlachtung besteht, erst nach vorheriger Reinigung geschlachtet werden.

### **III. Alternativen**

Keine.

Über europarechtliche Vorgaben wird nicht hinausgegangen.

### **IV. Gesetzesfolgen**

#### **1. Rechts- und Verwaltungsvereinfachung**

Aufgrund der Erfahrungen der letzten Jahre wurde die AVV Lebensmittelhygiene im Hinblick auf ihre Praktikabilität und Aussagefähigkeit überprüft. Daher wurde im Rahmen der Vereinfachung eine Reihe von Verfahren gestrichen, die nicht mehr notwendig oder veraltet sind und daher nicht mehr vorrätig gehalten werden müssen. Insofern entstehen hierdurch Entlastungseffekte für die Verwaltung.

Da verschmutzte Tiere ein besonderes Kontaminationsrisiko für Fleisch darstellen, wurde zur Überprüfung der Vorgabe, nur saubere Tiere zu schlachten, ein einheitliches Verfahren zur Beschreibung von sauberen Schlachttieren vorgegeben. Dadurch entfällt die Suche und Auswahl geeigneter Kriterien.

## **2. Nachhaltigkeitsaspekte**

Eine Nachhaltigkeitsprüfung gemäß § 44 Absatz 1 Satz 4 der Gemeinsamen Geschäftsordnung der Bundesministerien (GGO) ist erfolgt.

Die vorliegenden Regelungen sind im Sinne der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie dauerhaft tragfähig.

Insbesondere die Erreichung des Nachhaltigkeitsziele nach Nummer 9, beziehungsweise den Unterzielen nach Nummer 9.1 (Eine hochwertige, verlässliche, nachhaltige und widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, ..., um ... das menschliche Wohlergehen zu unterstützen, ...) 3 (Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern) wird durch die Regelung gefördert, denn die in den Regelungen vorgesehenen Kontrollen dienen der Unterstützung des menschlichen Wohlergehens indem sie den gesundheitlichen Verbraucherschutz verbessern. Die in den Regelungen enthaltenen Methoden sind Instrumente einer hochwertigen und verlässlichen amtlichen Lebensmittelüberwachung und haben sich in der Vergangenheit vielfältig bewährt.

Die Regelungen folgen den Prinzipien einer nachhaltigen Entwicklung, wie sie in der Aktualisierung der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie auf Seite 5334 unter Punkt 3.b.5 vorgegeben sind. Dort wird auf die Vermeidung von „Gefahren und vertretbaren Risiken für die menschliche Gesundheit“ hingewiesen.

Im Hinblick auf das Indikatorensystem zur Nachhaltigkeitsprüfung ist insbesondere das Nachhaltigkeitspostulat 3.1 (Gesundheit und Ernährung – Länger gesund leben) zu nennen. Im Rahmen der Anwendung der in der Regelung enthaltenen Methoden kann für die Bevölkerungsgruppe der YOPIs (Young – old – pregnant - immuno-compromised) ein verbesserter Gesundheitsschutz angenommen werden, indem die Regelung der Kontrolle und der Vermeidung krankmachender Mikroorganismen, wie z.B. Salmonellen, Campylobacter und Listerien auf und in Fleisch dienen. Aus diesem Grund wird die Regelung einen mittelbaren Einfluss auf den Indikator „vorzeitige Sterblichkeit“ mit dem Ziel eines Rückgangs der Sterblichkeit in dieser Bevölkerungsgruppe haben.

## **3. Haushaltsausgaben ohne Erfüllungsaufwand**

Keine.

## **4. Erfüllungsaufwand**

Mit der Dritten Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Änderung von Verwaltungsvorschriften im Bereich des Lebensmittelrechts werden Abläufe zu den aktuellen hygienischen Anforderungen ergänzt und teilweise neu geregelt.

Den Bürgern, der Wirtschaft, insbesondere auch mittelständischen Betrieben der Land- und Lebensmittelwirtschaft, entsteht kein zusätzlicher Erfüllungsaufwand durch die Änderung der AVV Lebensmittelhygiene. Durch die Änderung der AVV Lebensmittelhygiene werden überdies keine Informationspflichten neu begründet, geändert oder abgeschafft. Das Regelungsvorhaben hat also keine Auswirkungen auf Bürokratiekosten.

Die Berechnung des Erfüllungsaufwandes für die Verwaltung ergibt sich aus den geschätzten Fallzahlen der betreffenden Arbeitssituation im Jahr und ist aus den Erfahrungswerten der bisherigen Praxis abgeleitet. Die Lohnkosten ergeben sich aus der Tabelle „Standardlohnsätze für die Verwaltung“ des Statistischen Bundesamtes mit Stand

2018. Die Kosten für die Probenahme und Laboruntersuchung errechnen sich aus gemittelten Werten der Gebührenordnungen der Länder.

Für die Verwaltung entsteht aufgrund der Berechnung eine jährliche Belastung i.H.v. 153 200 Euro.

Der Erfüllungsaufwand zu Artikel 1 in Form einer Be- und Entlastung für die Verwaltung berechnet sich wie folgt:

<b><u>Ermittlung des Erfüllungsaufwandes (Belastung) für die Verwaltung</u></b>							Personalaufwand jährlich (in Euro)	Sachaufwand jährlich (in Euro)
<b>Überprüfung der Sauberkeit von Schlachtieren (Geschlachtete Tiere 2017 nach Schlachtungsstatistik DESTATIS)</b>							1.182.000	
<b>Tierart</b>	<b>Anzahl 2017 geschlachteter Tiere</b>	<b>Umfang der Lieferungen / Herden</b>	<b>Lieferungen / Jahr</b>	<b>Prüfungsaufwand / Lieferung [min]</b>	<b>Prüfungsaufwand [h] / Jahr</b>	<b>Personalaufwand / Tierart (hD = €60,50) [€]</b>		
Rinder	3 523 000	30	117 000	4	7 800	472 000		
Schweine	58 331 000	200	292 000	2	9 700	587 000		
Schafe	1 039 000	200	5 200	3	260	16 000		
Geflügel	683 022 000	45 000	15 200	7	1 770	107 000		
<b>Feststellung von Geruchsabweichungen bei Tierkörpern von männlichen Schweinen</b>							75.000	5.000
<b>Schlachtung männl. Schweine (2017)</b>	ca. 0,1% mit ausgeprägtem Geschlechtsgeruch / Jahr		ca. 5% Verifikationen / Jahr	Kosten Geräte / Jahr	Kosten/Test € 5.- (geschätzt)			
29 000 000	290 000		15 000	ca. € 5 000	€ 75 000			
<b>Kontrolle des Temperaturverlaufs beim Fleisch</b>							13.200	5.000
betroffene Schlachthöfe Rotfleisch: ca. 200; Geflügel: 20 (geschätzt)		Kosten Untersuchung vor Ort (geschätzt)	Risiko orientierte Untersuchung ca. 20x/Jahr/Betrieb	Kosten Untersuchung vor Ort (geschätzt)	Materialkosten (geschätzt)			
ca. 220		€ 3.-	4 400	€ 13 200	€ 5 000			
<b>Belastungen AVV Lebensmittelhygiene</b>							1.270.200	10.000
<b>Belastungen (Personal- + Sachleistungen) AVV Lebensmittelhygiene</b>							€ 1.290.200	
<b><u>Ermittlung des Erfüllungsaufwandes (Entlastung) für die Verwaltung</u></b>								
							Personalaufwand jährlich (in Euro)	Sachaufwand jährlich (in Euro)
<b>Bakterioskopische Untersuchung</b>							32.000	3.000
betroffene Partien Fleisch / Jahr (geschätzt)		Kosten Bakterioskopie = € 64.-	Materialkosten (geschätzt)					
ca. 500		€ 32 000	€ 3 000					
<b>Bestimmung der auspressbaren Gewebeflüssigkeit aus Muskelproben</b>							185.000	5.000
betroffene Tiere / Jahr (geschätzt)		Kosten Probenahme = € 5.- [= 5 000 Proben]	Kosten Bakterioskopie = € 32.-	Materialkosten (geschätzt)				
ca. 5 000		€ 25 000	€ 160 000	€ 5 000				
<b>Methode zur Differenzierung der Gelbfärbung des Fleisches</b>							47.000	5.000
betroffene Tiere / Jahr (geschätzt)		Kosten Probenahme = € 5.- [= 500 Proben]	Kosten Farbstoffbestimmung = € 89.-	Materialkosten (geschätzt)				
ca. 500		€ 2 500	€ 44 500	€ 5 000				
<b>Nachweis der Behandlung von frischem Fleisch</b>							50.000	1.000
betroffene Lieferungen / Jahr (geschätzt)		Kosten Probenahme = € 5.- [= 500 Proben]	Geschätzte Kosten Untersuchung = € 100.-	Materialkosten (geschätzt)				
ca. 500		€ 2 500	€ 50 000	€ 1 000				
<b>Untersuchung von ausgelassenem Fett</b>							152.500	10.000
betroffene Lieferungen / Jahr (geschätzt)		Kosten Probenahme = € 5.- [= 500 Proben]	Kosten aller nötigen Untersuchungen zusammen ca. € 305.-		Materialkosten (geschätzt)			
ca. 500		€ 2 500	€ 152 500		€ 10 000			
<b>Prüfung luftdicht verschlossener Behältnisse</b>							55.000	5.000
betroffene Lieferungen / Jahr (geschätzt)		Kosten Probenahme = € 5.- [= 1 000 Proben]	Kosten der Untersuchungen ca. € 50.-	Materialkosten (geschätzt)				
ca. 1 000		€ 5 000	€ 50 000	€ 5 000				

Aufhebung §8 (Befundrückmeldung nach Fleischuntersuchung beim Schwein an den Bestand)								
Tierart	Anzahl 2017 geschlachteter Tiere	Umfang der Lieferungen: Tiere / Lieferung	betroffene Lieferungen / Jahr (geschätzt)	Prüfungsaufwand / Lieferung (min)	Prüfungsaufwand [h] / Jahr	Personalaufwand / Tierart (hD = €60,50) [€]		
Schweine	58 331 000	200	292 000	2	9700	587.000	587.000	-
Entlastungen AVV Lebensmittelhygiene							1.108.000	29.000
Entlastungen (Personal- + Sachleistungen) AVV Lebensmittelhygiene							1.137.000	
<b>GESAMT Belastung AVV Lebensmittelhygiene</b>							<b>€ 153.200</b>	

## 5. Weitere Kosten

Keine. Auswirkungen der Verwaltungsvorschrift auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind nicht zu erwarten.

## 6. Weitere Gesetzesfolgen

Auswirkungen auf die spezifische Lebenssituation von Frauen und Männern sind nicht zu erwarten, da die Allgemeine Verwaltungsvorschrift keine Sachverhalte regelt, die hierauf Einfluss nehmen könnten.

## V. Befristung; Evaluierung

Eine Befristung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift kommt nicht in Betracht, weil auch das in Bezug genommene europäische Recht ohne zeitliche Befristung erlassen worden ist.

Um zu überprüfen, ob die Regelungen dauerhaft tragfähig sind, wird das Regelungsvorhaben spätestens fünf Jahre nach dem Inkrafttreten evaluiert. Das Ziel, dass nur saubere Rinder, Schafe, Schweine und Geflügel zur Schlachtung angeliefert werden, soll anhand der Entwicklung der Zahl von nicht sauberen Schlachttieren überprüft werden.

## B. Besonderer Teil

Zu Artikel 1

Zu Nummer 1

§ 2 Absatz 3 Satz 3 wird um die Fundstelle der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (ABl. L 303 vom 18.11.2009, S. 1) ergänzt.

Zu Nummer 2

§ 5 Absatz 1 ist aufzuheben, weil die Leitlinie „Leitlinien für die Überwachungsbehörden der Bundesländer zur Durchführung der amtlichen Kontrolle in den für den US-Export zugelassenen Fleischverarbeitungsbetrieben“ so weiterentwickelt wurde, dass sie die Anforderungen beschreibt, die die betroffenen Lebensmittelunternehmer für die Ausfuhr nach den USA zu erfüllen haben. Die Regelung in der AVV Lebensmittelhygiene ist damit überflüssig geworden

Zu Nummer 3

Die Vorgaben zur Erfassung der Untersuchungsbefunde bei der Durchführung der Fleischuntersuchung bei Mastschweinen und Rückmeldung an den Herkunftsbetrieb gemäß § 8 sowie die zugehörige Anlage 3 werden aufgehoben, da sie nicht mehr dem aktuellen

Wissenschaftsstand entsprechen und die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zum 14. Dezember 2019 aufgehoben wird.

Zu Nummer 4

In § 9 Absatz 1 ist die Aktualisierung des Bezugs erforderlich, da im Anhang VIb Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Buchstabe a gestrichen wurde.

Zu Nummer 5

In § 9 Absatz 5 ist die Aktualisierung des Bezugs erforderlich, da die Regelungen der AVV Lebensmittelhygiene im Hinblick auf die Untersuchung auf das Vorkommen von Trichinen in der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Fleischuntersuchung auf Trichinen (ABl. L 212 vom 11.08.2015, S. 7) spezifiziert werden müssen.

Zu Nummer 6

In § 10 ist die Anpassung des Bezugs erforderlich, da die bisherigen Regelungen der AVV Lebensmittelhygiene im Hinblick auf die Tätigkeiten des amtlichen Tierarztes unter der Überschrift „Spezifischen Untersuchungen, Labortests“ spezifiziert werden. Die Präzisierung bezieht sich einerseits auf die Prüfung der Anwendung von HACCP-Verfahren durch den Lebensmittelunternehmer nach Anhang II Abschnitt II Nummer 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und auf die Untersuchung von Tierkörpern von Schweinen im Rahmen der Fleischuntersuchung auf Geruchsabweichungen.

Zu Nummer 7

In Anlage 1.2 erfolgt die Anpassung des Bezugs aufgrund der zwischenzeitlich erfolgten Ersetzung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 durch die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)

Zu Nummer 8

Siehe Nummer 3.

Zu Nummer 9

Mit der vorliegenden Allgemeinen Verwaltungsvorschrift wird in Anlage 3 ein abgestimmtes methodisches Spektrum zur Überprüfung der Sauberkeit von Schlachttieren vorgestellt. Die Überprüfung der Wirksamkeit der Guten Hygiene Praxis (GHP) und bestehender HACCP-Konzepte ermöglicht es, die Einhaltung der in Abschnitt I und II Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genannten Hygieneanforderungen durch amtliche Kontrollen zu erfassen.

Aufgrund der steigenden Anzahl unkastriert geschlachteter männlicher Mastschweine durch die sog. Ebermast ergibt sich die Notwendigkeit, im Verdachtsfall und unter Berücksichtigung praktischer Gesichtspunkte auf Geruchsabweichungen bei Schweinen zu untersuchen. Mit der in Anlage 3a genannten Methode können Tierkörper mit ausgeprägtem Geschlechtsgeruch erkannt werden.

Zu Nummer 10

Buchstabe a)



Durch die vorliegende Neufassung wird eine Anpassung der Nummerierung des Absatzes erforderlich.

Buchstabe b) und k)

Anpassung des Bezugs an die zwischenzeitliche Novellierung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) zum Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB).

Buchstabe c)

Aufhebung der bisherigen Nummer 2 (bakterioskopische Untersuchung). Eine Umfrage unter den Ländern hat ergeben, dass diese Methode seit Jahren nicht mehr angewandt wird und die Regelung daher überflüssig geworden ist.

Buchstabe d)

Folgeänderung zur Nummer 2.

Buchstabe e)

Anpassung des Bezugs an die zwischenzeitliche Novellierung der nationalen Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen vom 19. Juli 2011 (BGBl. I S. 1404).

Buchstabe f)

Aufhebung der bisherigen Nummer 5 (Bestimmung der auspressbaren Gewebeflüssigkeit aus Muskelproben). Eine Umfrage unter den Ländern hat ergeben, dass diese Methode seit Jahren nicht mehr angewandt wird und die Regelung daher überflüssig geworden ist.

Buchstabe g)

Folgeänderung zur Nummer 5.

Buchstabe h)

Zur Präzisierung des Bezugs auf den Rechtstext im Einleitungsteil der neuen Nummer 4 wird auf die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 verwiesen.

Buchstabe i)

Aufhebung der bisherigen Nummern 7 bis 10 (Methode zur Differenzierung der Gelbfärbung des Fleisches, Nachweis der Behandlung von frischem Fleisch, Untersuchung von ausgelassenem Fett, Prüfung luftdicht verschlossener Behältnisse). Eine Umfrage unter den Ländern hat ergeben, dass diese Methoden seit Jahren nicht mehr angewandt werden und die Regelungen daher überflüssig geworden sind.

Buchstabe j)

Durch Aufhebung der bisherigen Nummern 7 bis 10 wird die bisherige Nummer 11 die Nummer 5.

Buchstabe l)

Im Anschluss an die neue Nummer 5 werden Hinweise auf die Kontrolle des Temperaturverlaufs gegeben.