



Fünfte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Zoonosen Lebensmittelkette

(at) Im Bundesanzeiger AT 21.09.2023 B1 wurde die Fünfte Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Zoonosen Lebensmittelkette vom 13.09.2023 veröffentlicht. Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift tritt am 01.01.2024 in Kraft.

Mit der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröf-

fentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette) wurde die Grundlage für ein bundesweit einheitliches amtliches Zoonosen-Monitoring geschaffen. Die geltende AVV regelt die Durchführung des Monitorings für die Jahre 2021 bis 2023. Eine weitere Fortführung des Zoonosen-

Monitorings auf der Grundlage der AVV Zoonosen Lebensmittelkette in den Jahren 2024 bis 2026 ist angezeigt und mit der erfolgten Änderung möglich. Somit kann den europäischen Berichtspflichten weiterhin nachgekommen werden.



Handlungsempfehlungen zur Listerienprävention – Neue Leitlinie des Lebensmittelverbands Deutschlands e. V.

(at) Der Lebensmittelverband Deutschlands e. V. übernahm federführend im Auftrag der Länderarbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) die Erstellung einer „Leitlinie mit Empfehlungen für Präventionsmaßnahmen gegen *Listeria monocytogenes* in bestimmten Bereichen der Lebensmittelherstellung“. An der Erarbeitung waren Experten aus verschiedenen Bereichen und Branchen beteiligt sowie Verbände der relevanten Wirtschaftskreise (Industrie und Handwerk) sowie der Wissenschaft.

Die Leitlinie zeichnet sich durch ihr potenzielles breites Zielgruppen- und Anwen-

zungsspektrum aus. So sind die Inhalte nicht spezifisch für die Fleisch-, Fisch- oder Milchbranche formuliert, sondern für alle „listeriensensiblen“ Produktbereiche, wie z. B. Ready-to-eat-Produkte oder TK-Erzeugnisse. Insbesondere finden auch handwerklich arbeitende Betriebe der Fleischverarbeitung und Käseherstellung darin angemessene Unterstützung und größenbezogene Beispiele. Die Herzstücke der Leitlinie sind die anschaulichen Empfehlungen für das Hygienemanagement („Best Practice“), für die betrieblichen Personal- und Materialflüsse, die Aufgaben der Raumplanung, Personalhygiene sowie Reinigung und Desinfektion. Ferner gibt es Empfehlungen für besondere Risikoberei-

che bzw. das sogenannte Zooning. Insgesamt zwölf unterschiedliche Prozessbeschreibungen für die Herstellungsprozesse besonders kritischer Produkte verschiedener Branchen sollen der Veranschaulichung von sinnvollen Präventions-, Monitoring- und Beprobungsmaßnahmen dienen, u. a. durch die konkreten Hinweise zu Ort und Häufigkeiten von obligatorischen Umfeldproben.

(Quelle: BEHRS Food & RECHT Praxis, Ausgabe 03/2023)



Leitsätze Fisch und Fischerzeugnisse und Leitsätze Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus wurden geändert

(at) Die von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) verabschiedeten Änderungen der „Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ und der „Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ wurden am 09.10. bzw. 10.10.2023 im Bundesanzeiger und am 24.10.2023 im Gemeinsamen Ministerialblatt veröffentlicht.

Die Fundstelle im Bundesanzeiger ist: „Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ (BAnz AT 10.10.2023 B4)

„Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ (BAnz AT 09.10.2023 B1)

Die Fundstelle im Gemeinsamen Ministerialblatt ist:

„Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ (GMBI 2023 S. 1002).

„Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ (GMBI 2023 S. 1003)

Die Änderungen der „Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ und der „Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus“ sind ab sofort auch auf der Homepage der DLMBK (DLMBK: Startseite [deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de]) und über die Homepages des BMEL als PDF-Datei abrufbar.