



Merkblatt LH 2

Primärproduktion - Pflanzen

Allgemeine Hygienevorschriften für die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge

VO (EG) 852/2004 Anhang I Teil A

1. Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontamination geschützt werden.
2. Unbeschadet der allgemeinen Verpflichtung nach Nummer 1 müssen die Lebensmittelunternehmer die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen einhalten, einschließlich
 - a) der Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination durch Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers, durch Futtermittel, Düngemittel, Tierarzneimittel, Pflanzenschutzmittel und Biozide und durch die Lagerung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen

sowie
 - b) der Maßnahmen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz sowie die Pflanzengesundheit, die sich auf die menschliche Gesundheit auswirken, einschließlich der Programme zur Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen und Zoonoseerregern.

Pflanzliche Produktion

3. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um
 - a) die Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten und Fahrzeuge zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren,

- b) erforderlichenfalls hygienische Produktions-, Transport- und Lagerbedingungen für die Pflanzenerzeugnisse sowie deren Sauberkeit sicherzustellen,
 - c) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden,
 - d) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personen gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist,
 - e) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich zu verhindern,
 - f) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird,
 - g) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenmaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen
 - h) Pflanzenschutzmittel und Biozide nach den einschlägigen Vorschriften korrekt zu verwenden.
4. Die Lebensmittelunternehmen treffen geeignete Abhilfemaßnahmen, wenn sie über Probleme unterrichtet werden, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt werden.

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.
Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, Mail: veterinaeramt@lrasha.de