

Merkblatt über Mindesthygienemaßnahmen beim gemeinsamen Inverkehrbringen von frischem unverpacktem Geflügel- und Rotfleisch im Einzelhandel und auf Wochenmärkten

1. In der Verkaufstheke ist Geflügelfleisch vom Rotfleisch mittels geeigneten Vorrichtungen deutlich getrennt zu lagern. Hierbei ist sicherzustellen dass das Geflügelfleisch andere Produkte nicht kontaminieren kann (z. B. durch Gewebesaft).
2. Es sind getrennte Behältnisse, Messer, Gabeln sowie Schneidebretter für „Rotfleisch“ und Geflügelfleisch zu verwenden.
3. Geflügelfleisch ist bei max. + 4°C zu lagern.
4. Der Wiegetisch ist durch Verpackungsfolie vor dem direkten Kontakt des Geflügelfleisches zu schützen.
5. In der Nähe des Verkaufsbereiches sind eine geeignete und ordnungsgemäß ausgestattete Handwaschgelegenheit mit fließend Warm- und Kaltwasser, Spender für Flüssigseife und Desinfektionsmittel sowie Einmalhandtücher bereit zu halten.
6. Das Verkaufspersonal hat die Berührung von Geflügelfleisch zu vermeiden oder muss sich vor der anschließenden Behandlung von Rotfleisch die Hände waschen und desinfizieren.
7. Bei der Lagerung und Bevorratung des unverpackten Geflügelfleisches außerhalb des Tresens ist ebenfalls auf die notwendige Trennung zu achten (separate Kühleinrichtung oder separate Lagerflächen oder verschlossene Behältnisse).
8. Es müssen geeignete Möglichkeiten für die gründliche Zwischenreinigung bzw. erforderlichenfalls Desinfektion der Arbeitsgerätschaften vorhanden sein (heißes Wasser, Spülbecken für Arbeitsgerätschaften, Desinfektionsmöglichkeit).

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.