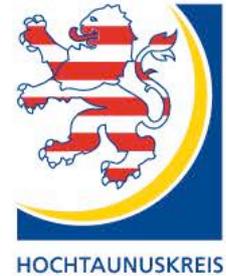
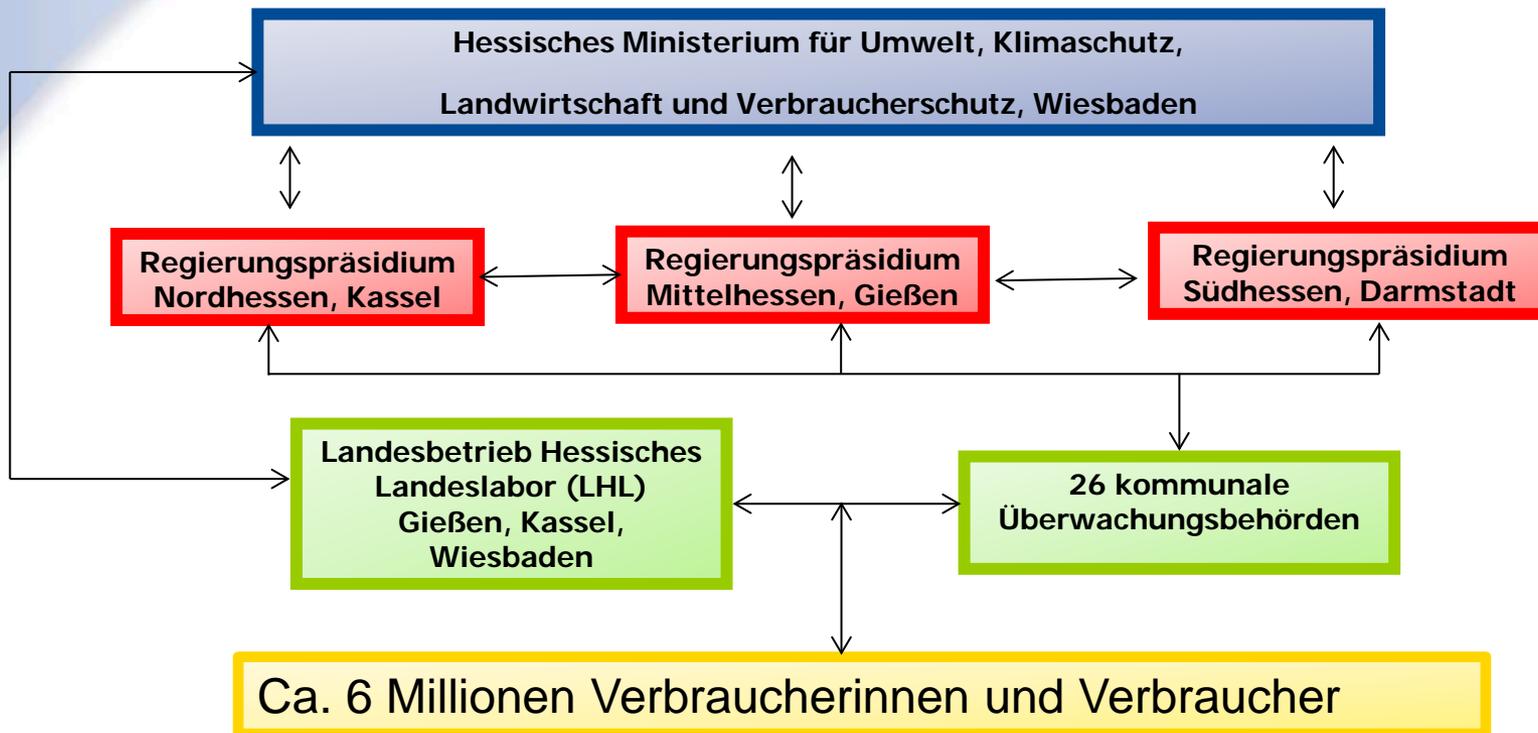


# Sachgebiete



- Lebensmittelüberwachung
- Schlachtier- und Fleischuntersuchung
- Tierseuchenbekämpfung
- Tierkörperbeseitigung
- Tierschutz
- Futtermittelüberwachung
- Arzneimittelüberwachung
- Cross Compliance

# Organisation der Veterinärverwaltung in Hessen



# BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

2007

MAINZ = Landeshauptstadt  
Fürth = Sonstige Städte  
● Städte über 500.000 Einwohner



HOCHTAUNUSKREIS



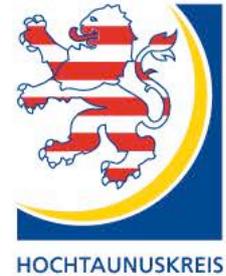
# Landwirtschaft



# Spezialitäten



# Umfassendes Gesetzgebungspaket



## LM-Hyg.-Recht

Risiko - Bewertung

**Zoonose-  
Richtlinie**  
RL 2003/99

VO EG 178/2002  
VO EG 852/2004  
VO EG 853/2004  
VO EG 854/2004  
VO EG 2073/2005

Risiko-Management

**Zoonose-  
Verordnungen**  
VO EG 2160/2003  
VO EG 1237/2007  
VO EG 1177/2006

VO 1177/06 = DVO zu VO 2160/03  
VO 1237/07 = Änderungs-VO im Falle positiver  
Befunde bei Legehennenbetrieben

**Zielsetzung:**  
Schutz der öffentlichen Gesundheit durch eine harmonisierte  
Vorgehensweise in der gesamten EU

# Aufgaben



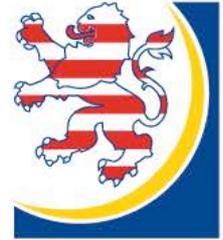
# Historie



HOCHTAUNUSKREIS



# Kontrolle



ÖSTERREICHISCHER TIERÄRZTEKONGRESS



# Probenentnahme



HOCHTAUNUSKREIS





HOCHTAUNUSKREIS

EDEKA

91267 Neu-Anspach

Landratsamt Hochtaunus  
Veterinärwesen u. Verbraucherschutz  
Ludwig-Erhard-Ring 1-5

61352 Bad Homurg v.d.H

Der Landrat des Hochtaunuskreises  
Fachbereich Gesundheitsdienste Veterinärwesen  
und Verbraucherschutz

Empf.: 19. Mai 2016  
Az.:  
Tgb.-Nr.:

*bitte Rücksprache*

Ihre Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen, unsere Nachricht vom  
Ka

Telefon, Name

07001 / 961901

Datum

18.05.16

Information gemäß Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonosenerregern

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie Ihnen sicherlich bekannt, nehmen wir mit unseren Einzelhandelsmärkten am Qualitätssicherungssystem der EDEKA Südwest (Hackfleisch-System-Vertrag) teil. Dabei werden unsere Märkte durch die Auditoren des TÜV Süd Management Service unangemeldet überprüft. Im Rahmen dieser Kontrollen werden Proben vor Ort hergestellten Lebensmittel entnommen und in akkreditierten Laboratorien hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Verkehrsfähigkeit untersucht.

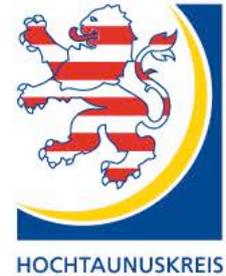
Am 18.04.2016 wurde in unserem Markt, **Rudolf-Diesel-Str. 91267 Neu-Anspach** eine Routineprobe Pollo Fino Paprika entnommen. Im Rahmen der Untersuchung wurden Listerien monocytogenes 100KBE/g bei dieser Probe nachgewiesen. Durch das Qualitätsmanagement wurden wir umgehend über diesen Befund informiert.

Aufgrund der kurzen Herstell- und Verbrauchsfristen steht uns die entsprechende Charge nicht mehr zur Verfügung.

Für Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

# Globalisierung des Handels - die Welt auf einem Teller -



## Kräuterbutter:

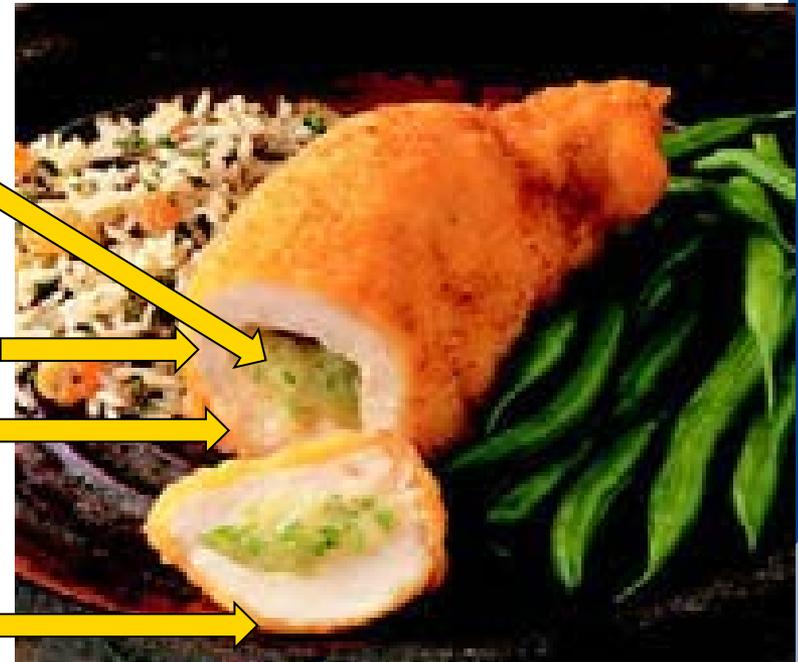
gesalzene Butter – Irland  
Knoblauchpüree – China, USA, Spanien  
Knoblauchsatz – China, USA, Spanien  
Zitrone – USA  
Petersilie – Frankreich, Großbritannien  
Pfeffer – Indonesien  
Wasser - Irland

## Hähnchen Kiev

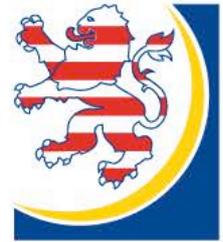
**Hühnerbrust:** Hühner aus Irland, Belgien, Großbritannien,  
Frankreich, etc...

**Teig:** Mehl – Belgien, Frankreich  
Wasser – Irland

**Brotkrümel:** Brotkrümel: Irland, Großbritannien  
Rapsöl: EU, Australien, Osteuropa



Quelle: Courtesy A. Reilly, FSAI, Irland



HOCHTAUNUSKREIS





HOCHTAUNUSKREIS





28/01/2016 08:53



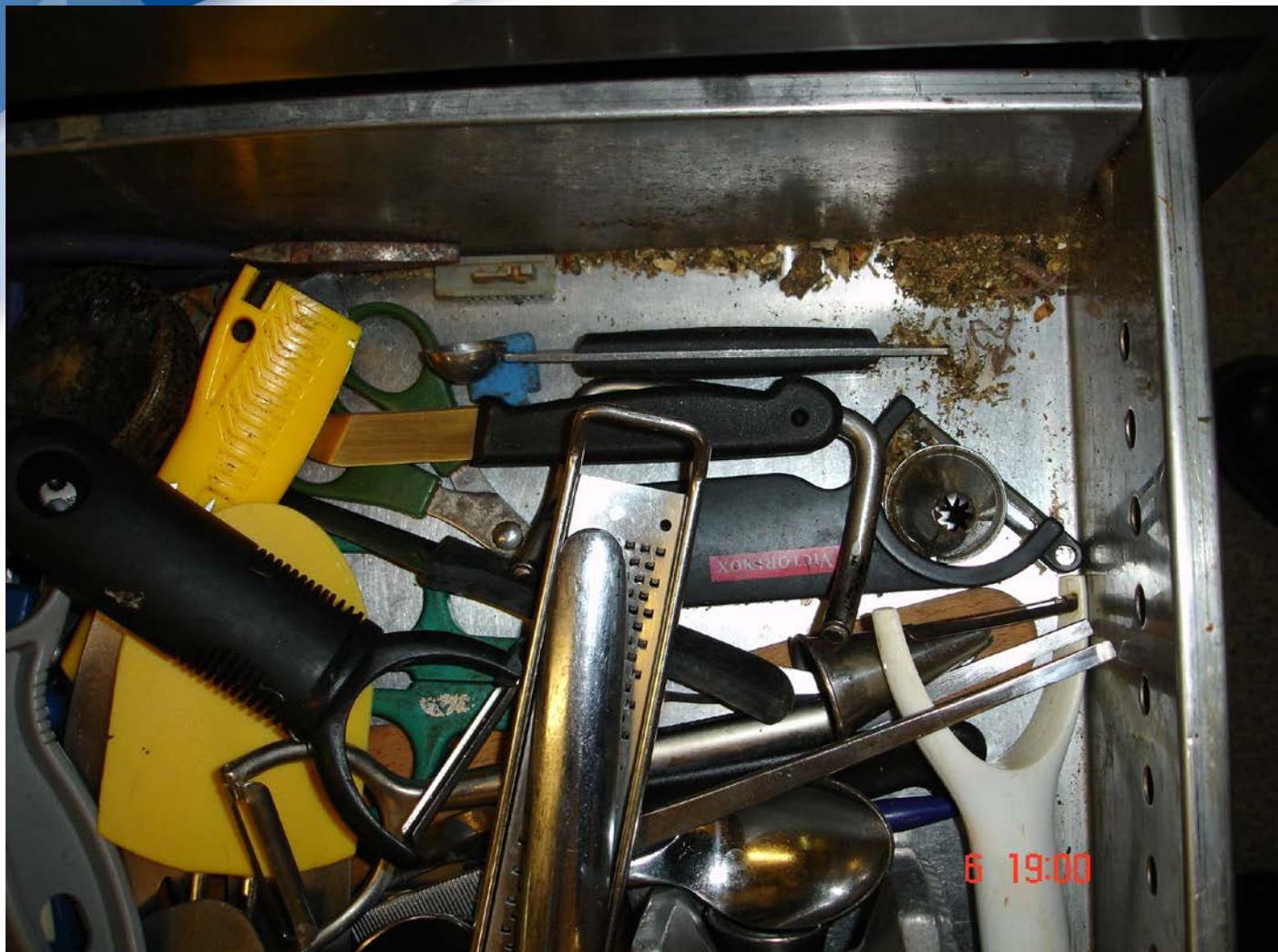
HOCHTAUNUSKREIS

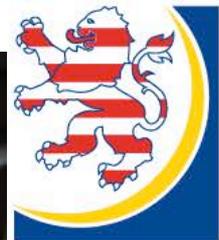


HOCHTAUNUSKREIS



HOCHTAUNUSKREIS





HOCHTAUNUSKREIS





HOCHTAUNUSKREIS

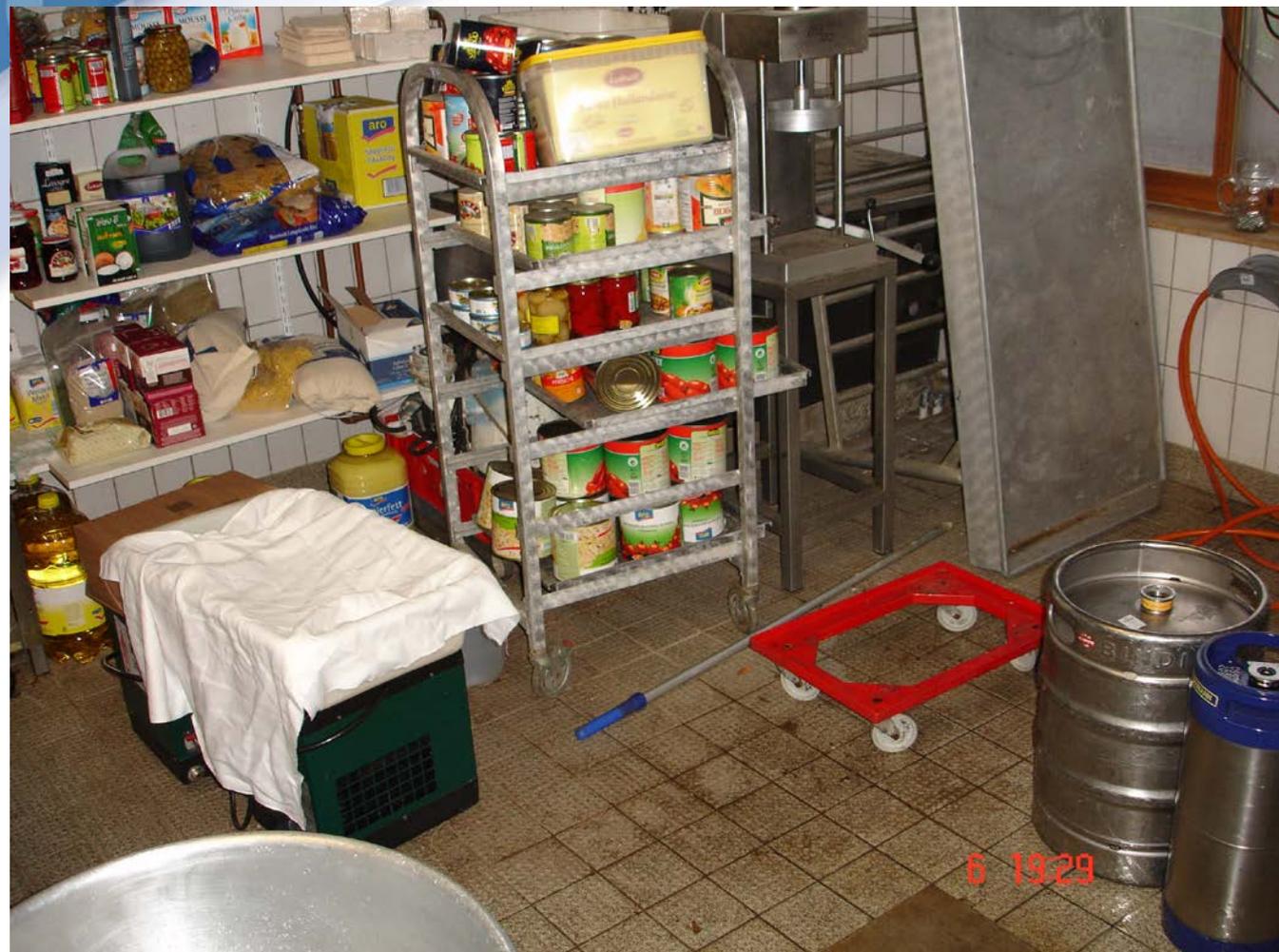


SCHAUNUSKREIS





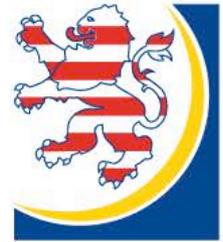
HOCHTAUNUSKREIS





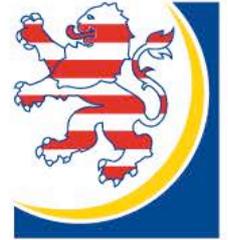
HOCHTAUNUSKREIS



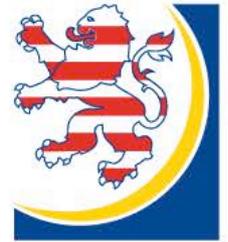


HOCHTAUNUSKREIS





HOCHTAUNUSKREIS

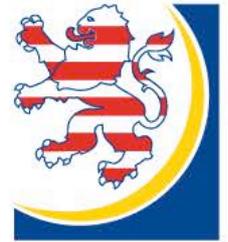


HOCHTAUNUSKREIS



HOCHTAUNUSKREIS





HOCHTAUNUSKREIS

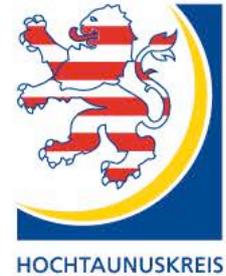


HOCHTAUNUSKREIS



HOCHTAUNUSKREIS

Nicht nur am  •  • jeden Jahres:  
Internationaler Händehygienetag am 5.5.2016  
Wo stehen wir bei der Händehygiene?

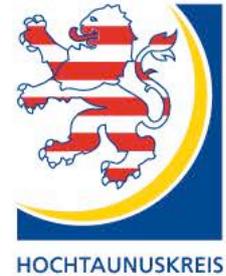


# Händehygiene

Händehygienemaßnahmen gehören zu den wichtigsten Infektionspräventionsmaßnahmen. Der von der Weltgesundheitsorganisation 2009 initiierte Internationale Tag der Händehygiene soll alljährlich die Aufmerksamkeit des medizinischen Personals auf die Händehygiene lenken. Das Datum 5.5. symbolisiert die fünf Finger jeder Hand.

Quelle: [www.RKI.de](http://www.RKI.de)

# Lebensmittelsicherheitskriterium gemäß EG-VO über mikrobiologische Kriterien



andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte verzehrfähige Lebensmittel, die die Vermehrung von *L. Monocytogenes* begünstigen

- beim Hersteller in 25 g nicht nachweisbar
- max. 100KBE/g bei Erzeugnissen im Verkehr während der gesamten Haltbarkeit



# Fünf Schlüssel zu sicheren Lebensmitteln



## Halte Sauberkeit

- Wasche die Hände vor und während der Zubereitung von Speisen
- Wasche die Hände nach der Toilette
- Wasche und reinige alle Flächen und Geräte, die für die Speisenzubereitung verwendet werden (vor, zwischendurch und nach der Zubereitung)
- Schütze Küchenbereiche und Lebensmittel vor Insekten, Haustieren und anderen Tieren

### Warum?

Während die meisten Mikroorganismen keine Krankheiten verursachen, findet man jedoch gefährliche Mikroorganismen in der Erde, im Wasser, in Tieren und Menschen. Diese Mikroorganismen werden durch Hände, Schneidbretter, Utensilien, speziell Schneidbretter auf Lebensmittel übertragen und können Erkrankungen hervorrufen.



## Trenne Roh und Gekocht

- Trenne rohes Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte von anderen Lebensmitteln
- Verwende getrennte Utensilien, wie Messer und Schneidbretter, für die Bearbeitung von rohen Lebensmitteln
- Lagere Lebensmittel in Behältern um Kontakt zwischen roh und gekocht zu vermeiden

### Warum?

Rohe Fleisch, speziell Geflügel und Meeresfrüchte, und deren Fleischsaft, können gefährliche Mikroorganismen enthalten, welche dann während der Zubereitung oder Lagerung auf andere Lebensmittel übertragen werden können.

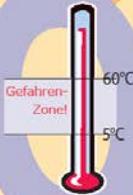


## Erhitze gründlich

- Erhitze Lebensmittel gründlich durch, speziell Fleisch, Geflügel, Eier und Meeresfrüchte
- Sei sicher, dass Suppen und Eintöpfe mindestens über 70°C erhitzt werden
- Sei sicher, dass der Fleischsaft klar und nicht mehr rosa ist; idealerweise verwende ein Thermometer
- Wärme gekochte Lebensmittel gründlich auf

### Warum?

Richtiges Kochen tötet beinahe alle gefährlichen Mikroorganismen. Studien haben bewiesen, dass über 70°C erhitzte Speisen als sicher zum Verzehr gelten. Besondere Vorsicht gilt für Hackfleisch, große Fleischstücke und Geflügel im Ganzen.



## Lagere Lebensmittel bei sicheren Temperaturen

- Vermeide Lagerung von zubereiteten Speisen über 2 Stunden bei Raumtemperatur
- Kühle umgehend gekochte und verderbliche Lebensmittel (unter 5°C)
- Halte gekochte Speisen bis zum Servieren heiß (über 60°C)
- Lagere Lebensmittel – auch im Kühlschrank – nicht zu lange
- Tauge gefrorene Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur auf

### Warum?

Mikroorganismen können sich sehr schnell vermehren, wenn Lebensmittel bei Raumtemperatur gelagert werden. Bei Temperatur unter 5°C oder über 60°C ist das Wachstum der Mikroorganismen verlangsamt oder gestoppt. Manche gefährliche Mikroorganismen vermehren sich dennoch bei Temperaturen unter 5°C.

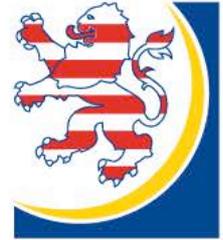


## Verwende sicheres Wasser und unbehandelte Zutaten

- Verwende sicheres Wasser oder behandle es damit es sicher wird
- Verwende frische und gesunde Lebensmittel
- Wähle verarbeitete sichere Lebensmittel, wie z.B. pasteurisierte Milch
- Wasche Früchte und Gemüse, speziell wenn sie roh verzehrt werden

### Warum?

Rohe Materialien, einschließlich Wasser und Eis, können mit gefährlichen Mikroorganismen oder Chemikalien behaftet sein. Giftige Toxine können in beschädigten und angesammelten Lebensmitteln gebildet werden. Treffe sorgfältig die Wahl auf Ausgangsmaterialien und einfache Maßnahmen wie waschen und schälen um das Risiko zu vermindern.



HOCHTAUNUSKREIS

**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und  
guten Appetit**



HOCHTAUNUSKREIS

