

## **Dr. Inge Gräble MdEP: EU-Hygieneverordnung bringt Vereinfachung für unsere Metzger und Bäcker**

Das jetzt vom Europaparlament verabschiedete sogenannte "Hygienepaket" bringt Erleichterungen und Vereinfachungen für Metzger und Bäcker. Darauf weist der/die Europaabgeordnete..... hin und wehrt sich gegen anderslautende Falschmeldungen und Behauptungen. "Bislang sind die allgemeinen Hygienevorschriften für die Lebensmittelproduktion auf 17 EU-Richtlinien verteilt. Sie werden jetzt zusammengefasst, vereinheitlicht und vereinfacht." Bis Ende Dezember 2009 muss das neue Recht in Deutschland in Kraft treten: Die Anforderungen an Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe sind allgemeiner gehalten, für Metzgereien, Bäckereien und Würstchenbuden-Besitzer entfallen damit eine ganze Reihe von Auflagen. Kleinimbisse werden von der Auflage entlastet, umfangreiche Statistiken führen zu müssen. War bislang die Zahl der Lüftungen oder der Waschbecken in einem Schlachtraum ebenso vorgeschrieben wie die Art der Kacheln, wird nun lediglich gefordert, dass die produzierten Lebensmittel hygienisch einwandfrei hergestellt werden. Was an Statistiken und Messungen notwendig ist, sollen die Behörden vor Ort mit den Betriebsinhabern entscheiden.

Bei Dokumentationspflichten können Behörden bei kleinen Metzgereien eine Ausnahme von dem umfassenden sog. HACCP-Dokumentationsverfahren erteilen, wenn diese ausschließlich an Verbraucher verkaufen und durch gegenüber den Behörden nachgewiesene sichere Betriebsabläufe Gefahren für die Hygiene ausgeschlossen sind.

Für den Verbraucher bringt das neue Hygienepaket mehr Sicherheit: Lebensmittelverarbeitende Betriebe brauchen künftig statt einer formlosen Registrierung eine amtliche Zulassung. Damit können "schwarze Schafe" frühzeitig ausgesondert werden.