

Information über zusätzliche Anforderungen der Volksrepublik China betreffend
Schweinefleisch:

Themenbereich:

Terminologie / spezielle chin. Anforderungen:

► Techn. Anforderungen an die Verarbeitung von gekühltem Schweinefleisch GB/T 22289-2008:

Terminologie:

Gem GB/T 19480 und GB/T 17236-2008 „Schweinekörper“ (pork oder big body)“: Allgemeine Bezeichnung für die aus der Schlachtung von lebenden Schweinen erhaltenen und essbaren Bestandteile, einschließlich: Schlachtkörper (ausgenommen Knochen), Kopf, Hufen, Schwanz und innere Organe.

Gem. GB/T 22289-2008 „Schweinehälften“ enthalten Kopf und Pfoten, „Schlachtkörper“ (pig carcass, „zugerichteter Schlachtkörper“) sind die nach der Schlachtung des lebenden Tieres, dem Entbluten, dem Enthaaren, der Entfernung von Innereien, Kopf, Schwanz sowie des unteren Teils der Gliedmaßen (unterhalb des Handgelenks bzw. der entsprechenden Gelenks) verbleibende Körperteile.

„Quarantänezertifikat“ GB/T 22289-2008 sowie GB/T 19479-2004:

4.1.1 Die Schweine müssen aus seuchenfreien Regionen stammen und über eine Veterinär- bzw. Gesundheitsbescheinigung (vet.-med. Inspektionszertifikat), die von der für Tierseuchenprävention bzw. Tiergesundheitsüberwachung zuständigen Behörde des Herkunftsortes ausgestellt worden ist, verfügen. **Der österreichische „Viehverkehrsschein“ ergänzt durch ein speziell für die chin. Volkrepublik ausgestellt Beiblatt gewährleistet die chinesischen Anforderungen eines Quarantänezeugnisses** → sollte auch nachfolgende Punkte abdecken:

4.3. Tierhaltungsmanagement: keine verunreinigten Futtermittel an Schlachttiere verabreicht, Tiere nicht zur Schlachtung geeignet bei Krankheiten bzw Einnahme von Arzneimitteln.

► Anforderungen für Transport GB/T 28640-2012 → tracking system mit Aufzeichnungen **(GPS?)*****, Überwachung und Aufzeichnung von Temperatur und Feuchtigkeit.

Die max Transportdauer für gekühltes Fleisch darf 24h nicht übersteigen GB/T 20799-2014.

Bescheinigung über Desinfektion der Transportmittel gem. GB/T 20094-2006

Information über zusätzliche Anforderungen der Volksrepublik China betreffend
Schweinefleisch:

Themenbereich:

(Labor) Untersuchungen:

► Physikalisch-chemische Kennzahlen GB 2707-2016

Position	Kennzahl
flüchtiger Basenstickstoff / (mg/ 100 g)	≤ 15
Blei (Pb) / (mg/kg)	≤ 0,2
anorganisches Arsen / (mg/kg)	≤ 0,05
Kadmium (Cd) / mg/kg)	≤ 0,1
Gesamtquecksilber (in Hg) / (mg/kg)	≤ 0,05

► Pathogengrenzwerte für Lebensmittel (ohne Angaben zur Frequenz der Untersuchungen) GB 29921-2013 und GB/T 20094-2006 (Betriebseigenen Kontrollpläne)

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	PATHOGEN-INDEX	PROBENAHMEMETHODE & GRENZWERT (JEWEILS PRO 25 g BZW. 25 ml SOFERN NICHT ANDERS ANGEGBEN)				UNTERSUCHUNGSMETHODE	ANMERKUNGEN
		n	c	m	M		
Fleischerzeugnisse Fleischerzeugnis - Gegart Fleischerzeugnis - Roh	Salmonellen	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	Listeria monocytogenes	5	0	0	-	GB 4789.30	
	Staphylococcus aureus	5	1	100 KBE/g	1000 KBE/g	GB 4789.10, zweite Methode	
	Darmbakterium O157:H7	5	0	0	-	GB/T 4789.36	

► Innerhalb des Werkes sind Analysenräume einzurichten, die mit entsprechenden Laborchemikalien und Analysengeräte auszustatten sind, mittels derer mikrobiologische und normale physikalisch-chemischen Analysen durchgeführt werden können GB/T 1737-2008 – oder*** es werden externe akkreditierte Labors für die Analysen beauftragt.

► Gem. GB/T 22289-2008 ist Spülen mit Milchsäure zur Reduzierung von Bakterien am Schlachtkörper erlaubt.

Information über zusätzliche Anforderungen der Volksrepublik China betreffend Schweinefleisch:

Themenbereich:

Kühlung, Lagerung, Transport von Fleisch:

► Kühltemperatur für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Auszug Logistikknorm) GB/T 21735-2008, GB/T 28640-2012, GB 14881-2013, GB/T 22289-2008, GB/T 1737-2008, **GB/T 17236-2008**, GB 50317-2009, **GB/T 20094-2006**, **GB 12694-2016**

TEMPERATUR (roh)	° Celsius	Kerntemperatur Schlachtkörper° Celsius	Raumfeuchtigkeit Einphasen-Kühlverfahren	Lagerungsdauer Einphasen-Kühlverfahren	Lagerungsdauer Zweiphasen-Kühlverfahren	Durchlaufzeiten
Schlachtvorbereitungsraum	14° bis 16°C Im Winter					
Vorkühlraum Für Zweiphasen Kühlung	-1° bis 4°C				<i>Nach Schnellkühlung 1,5 bis 2h bei ≤ -15°C 15 bis 20h</i>	
Schlachtkörper und Schweinehälften		4°C (innerhalb 24 h) schnell auf 0°C bis max.7°C 3° für Neben-Produkte				von Schlachtung bis Lagerung insgesamt < als 1,5h
Kühlraum	-1°C bis 4°C		75% - 95%	16 bis 24 h		
Zerlegeraum	≤ 12°C 15°C	≤ 7°C				≤ 10 min
Verpackungsraum	≤ 10° +/-2° ≤ 12°C	≤ 10°C				< 30 min
Transport / Laderaum	0°C bis 4°C					

TEMPERATUR (tiefgefroren)	° Celsius	Kerntemperatur Schlachtkörper ° Celsius				
Vorkühlraum	-20° bis 0°C					
Einfrierraum	≤ -25°C -23°	≤ -15°C		24 bis 48h		
Einfrierraum für den Export bestimmte Teilstücke	-35°C	Nach Abschluss des Vorgangs ≤ -18°C				
Kühlraum	≤ -18°C		75% - 95%			
Verpackungsraum	0°C					
Transport / Laderaum	≤ -16°C					

► **Messgeräte für automatische Temperaturaufzeichnungen und (gem. GB/T 20094-2006 bei Bedarf!) Temperatur-Hygrometer in den verschiedenen Räumen erforderlich → Geräte müssen regelmäßig gewartet werden.**

► GB/T 20094-2006 Wasser (Eis) Qualität gem GB 5749

Information über zusätzliche Anforderungen der Volksrepublik China betreffend
Schweinefleisch/ heads and paws:

Themenbereich:

Hygieneanforderungen:

a. Allgemein:

► **allgem. Hygienepraxis für die Lebensmittelherstellung** GB 14881-2013, **GB/T 20094-2006** und GB/T 19479-04

Kondenswasser: falls erforderlich müssen Vorrichtungen zum Schutz gegen Herabtropfen von Kondenswasser vorhanden sein.

Wichtig – keine Kreuzkontamination des Produkts über Luft → genügend Abstand zu Wänden etc bei der Lagerung

Klares Kennzeichnen von Abfallbehältnissen

Personal muss sich 1x jährlich einer Gesunden Untersuchung unterziehen***

Hygieneschulungen für Mitarbeiter vor Aufnahme ihrer Tätigkeit im Schlachtbetrieb („chin. Lebensmittelhygienegesetz“?)

Unterschiedliche Kleidung des Personals in unterschiedlichen Bereichen

System für Rückruf von Produkten

HACCP System gem. der Norm GB/T 19538 → **was ist mit der beim Audit geforderten (maschinellen) Fremdkörperüberwachung (zb Metalldetektoren) und den diesbezügl. Aufzeichnungen?**

Kontrollprogramm über mangelhafte Ware und internes Prüfprogramm, das halbjährlich zu kontrollieren ist.

► **Allgem. Hygieneanforderungen** GB/T 22289-2008

Plan mit Einbeziehung der unterschiedlichen Hygieneregeln (seitens des GF auszustellen?) (persönl. und Umwelt Hygiene Reinigung, Desinfektion Abfall, Gefahrstoffverwaltung, sowie Kontroll- mit Belohnung- und Sanktionierungssystem

zB @ Umwelthygiene. Spezielle Personen für Zustand der Umgebung, Werkbereiche oder Betriebsgebäude zu ernennen

b. Betreffend Fleisch in den verschiedenen (Verarbeitungs-) Stufen:

► **Hygienenormen/Anforderungen in den verschiedenen Verarbeitungsstufen der Produktion** GB/T 22289-2008, GB 27/07-2005, **GB/T 20094-2006**, GB/T 1736-2008 und GB/T 1737-2008 und GB 50317-2009 und GB 12694-2016, gemäß GB/T 17996–1999 und GB/T 19479-2004,

	Schlachtkörper Oberfläche	Luft/Wasser	Verarbeitung Arbeitstische/Hände	Lagerung
Gesamtzahl Bakterien und MO's pro cm ²	1×10 ⁴ CFU/cm ² (nach Spülung mit 85°H ₂ O)	30 CFU/Petrischale (5 min Testung)	100 CFU/cm ² (10x höher als EU)	
Abstand Paletten/Wand/Boden				Abstand zwischen den schlachtkörpern max 3cm – 5cm Paletten 30cm von Wand entfernt, 10 cm vom Boden
Beleuchtungsstärke in Lux			Untersuchung Trichinella): 750 Lx Untersuchung: 540 Lx Arbeitsräume 220 Lx Zerlegung: 300 Lx Sonst.Bereiche 110Lx)*	
				Schlachtung
Hängeförderer bei der Schlachtung				Entblutungsschienen 3 bis 3,5m vom Boden; 0,80cm – 1m zwischen Schweinen
Temperatur Steribecken		82°C		
Temperatur Verbrühungstunnel		59° -63°C		

)* gem österr. ArbeitsstättenVO höhere Werte gefordert

Behandlung der Schweine vor der Schlachtung:

- 12 bis 24h lang ausruhen vor der Schlachtung
- Keine Wasseraufnahme 3 h vor Schlachtung (*widerspricht österr. TierschutzVO*)
- Untersuchungsmitarbeiter müssen Schlachtierbescheinigung ausstellen***→**österr. Lösung**)= Veterinär?

Schlachtbetriebe müssen aufweisen:

- **eigene, verschließbare Isolier- und Notschlachträume für Tiere mit Krankheitsverdacht bzw notzuschlachtende Tiere** ***→**österr. Lösung?**, das zu entsorgende Fleisch muss gesondert gekennzeichnet sein.
- Schließsysteme für Ein- und Austritt
- Kotentfernung muss sichergestellt werden

Schlachtung:

- Die Betäubung soll nach Rasse, Region und Jahreszeit unterschieden sein
- Bei Verwendung von manuellen Betäubungsgeräten ist dieses an beiden Enden jew. mit Salzwasser zu benetzen.
- Ausbluten soll mind 5 Min dauern
- Brühung soll nach Region und Jahreszeit angepasst sein (H₂O 1x/Schicht wechseln)
- Wasserdampf-Verbrühungstunnel: 6-8 Minuten 59-62°C
- im oberen Bereich der Enthaarungsmaschine muss eine Vorrichtung zum Spülen bzw. Abduschen mit heißem Wasser vorhanden sein.
- Das Öffnen des Schlachtkörpers der Schweine darf nicht später als eine halbe Stunde nach dem Entbluten sein→ Zeitgleich mit der Entnahme der verschiedenen Teile der Innereien ist die synchrone Untersuchung durch die Untersuchungsmitarbeiter bzw Untersuchungsorgane aTAs durchzuführen

- Die **Entfernung der Schilddrüse** soll nach einem festen Verfahren durch **speziell festgelegte Personen erfolgen** und darf nicht weggelassen werden, sie soll sorgfältig verwahrt werden.
- Fleischuntersuchung soll nach einer Bestimmung von 1959 LM VP-China („VO über probeweise hygienische Inspektion von Fleischprodukten“), unterzogen werden, Schlachtkörper sollen nach erfolgreicher Inspektion deutlich mit dem Stempel versehen sein (**unterschiedliche Stempel für Innereien und Fleisch**).
- Danach ist der Kopf und der Schwanz zu entfernen, die zurechtgeschnittene Schweinehälfte ist einer Nachuntersuchung zu unterziehen. Wurde die Nachuntersuchung erfolgreich durchlaufen, so werden die Vorder- und Hinterpfoten abgeschnitten, der Untersuchungsstempel aufgebracht (**„Veterinärinspektion erfolgt“**), die Schweinehälfte wird gewogen und klassifiziert.
- Bedingt essbares Fleisch, und zu vernichtendes Fleisch soll mit einem besonderen Stempel gekennzeichnet sein.

Verarbeitung:

- Die Türen der Räume zur Behandlung von verzehbarem Rohmaterial müssen stabil sein und die nachfolgenden Anforderungen erfüllen:
 - Nach Möglichkeit sind Automattüren zu verwenden;
 - Freie Türen, die in beide Richtungen aufgehen und gut abdichten sind zu verwenden.

c. Betreffend Köpfe und Pfoten:

Zertifizierung dieser Produkte erfolgt durch die zuständige Behörde die die Einhaltung der Standards kontrolliert. Grundsätzlich sind die GLEICHEN Hygienebestimmung wie bei Schweinefleisch anzuwenden, im Einklang mit Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, mit chinesischen Gesetzen und Regeln sowie nationalen Lebensmittelsicherheitsstandards. Daher beträgt die Höchsttemperatur bei der Produktion, das heißt beim Abtrennen, Prüfen und Verpacken der Pfoten 12° Grad Celsius. Die für die weitere Ausfuhr nach China geeigneten Pfoten werden daher nach dem Kühlen des Schlachtkörpers abgetrennt.

Die Temperatur der Pfoten muss vor der Abtrennung vom Schlachtkörper denselben Anforderungen wie jenen für Frischfleisch genügen. Das heißt, dass die Kerntemperatur der Pfoten bei der Produktion und der Abtrennung vom Schlachtkörper unter 7° Celsius liegen muss, Kontrolle täglich und Aufbewahrung der Kontrolldaten zwei Jahre lang.

Als kritischer Kontrollpunkt ist die Produkttemperatur jeder Lieferung vor dem Versand in Bezug auf Rechtsnormen s.o. zu überprüfen.

Der Geschäftsführer des Unternehmens erstellt und sendet Nachfolgendes an die CNCA:

- Eine Hygienebescheinigung
- Den Grundriss der Produktionsstätte mit Kennzeichnung der Fläche für Köpfe/Pfoten
- Angaben über die Rückverfolgbarkeit bzw einen Kontrollplan über mikrobiologische Untersuchungen und einen diesbezüglichen Bericht (über zwei Monate vor Einreichung der Exportbewilligung).

Mikrobiolog. Kriterien etc siehe eigener Themenbereich Köpfe/Pfoten

Information über zusätzliche Anforderungen der Volksrepublik China betreffend
Schweinefleisch:

Themenbereich:

Spezielle Anforderungen bei der Konstruktion der Betriebsräume:

► **Vorschriften für die Konstruktion der Betriebsräume für die Schlachtung und Zerlegung von Schweinen** GB 50317-2009 und GB/T 17236-2008, GB/T 20094-2006 und GB/T 19479-2004, GB 12694-2016

Reinigung und Desinfektion der Schlachtvieh Transporter (Becken für Reifen)

Plattform zum Abladen der Tiere mind 1m über Straßenoberfläche

Stallkapazität soll das doppelte der täglichen Schlachtkapazität betragen (gem GB12694-90)

Innenliegende Fensterbänke müssen eine Neigung von 45° aufweisen

Bodenflächenneigung im Schlachtbereich: $\geq 2\%$, bei Zerlegung $> 1\%$

Deckenhöhe in Schlacht- und Verarbeitungs-/Verpackungsräumen mind 3m

Klare Trennung der Arbeitsbereiche „unsauber“ (Enthaarung, **Hautabzug*****→österr. Lösung? (zb Räume für Tiernahrung?), Innereien, Kopf und Hufen) - in „sauber“ (Schlachtkörper, Lunge, Herz),

Getrennte Bereiche auch für Umkleieräume (Spinnte 20cm vom Boden und Ganzkörperspiegel),

Toilette mit autom. schließenden Türen→Bewegungslinien der MA sauber und unsauber dürfen sich nicht kreuzen →Luftduschraum!

Verbrühtunnel →Wassertemperatur zwischen 58° und 63°C (3 bis 6 Min lang ↔ s.o.), klar von Schlachtbereich getrennt (mind. 5m)

Handwaschbecken für MA→ automatische Wasserhähne (kalt/warm) erforderlich, je 20 MA muss eine Dusche vorhanden sein.

Information über zusätzliche Anforderungen der Volksrepublik China betreffend
Schweinefleisch:

Themenbereich:

Verpackung und Etikettierung:

► **Allgem. Regeln für die Kennzeichnung von vorverpackten LM** GB 7718-2011

@Normen für verpackte LM, die nicht direkt den Verbrauchern zur Verfügung gestellt werden:

Die Kennzeichnung muss den Regelungen der Gesetze und Gesetzesbestimmungen entsprechen, zudem muss sie den Regelungen der einschlägigen Lebensmittelsicherheitsnormen entsprechen.

Für die Kennzeichnung sind regelkonforme chinesische Schriftzeichen (ausgenommen Warenzeichen) zu verwenden, gleichzeitig kann ein Text in einer Fremdsprache verwendet werden, der jedoch mit dem chinesischen Text korrespondieren muss (ausgenommen Warenzeichen, Hersteller des importierten Lebensmittels und die entsprechende Anschrift, Bezeichnung und Anschrift des ausländischen Händlers, Internetadressen). Keines der Zeichen in der Fremdsprache darf größer sein als das entsprechende chinesische Schriftzeichen (ausgenommen Warenzeichen).

Falls die maximale Oberfläche der Verpackung oder des Verpackungsbehälters des vorverpackten Lebensmittels größer als 35 cm² ist (Berechnungsmethode für die maximale Oberfläche siehe Annex A), darf die Höhe des Textes, der Symbole oder der Zahlen der zwingenden Kennzeichnungsangaben nicht kleiner als 1,8 mm sein.

Auf der Verpackung muss ersichtlich sein (Jahr/Monat/Tag): Produktionsdatum, Haltbarkeitsdauer, Nettoinhalt und Spezifikation, Nummer der Zulassungsbescheinigung für die LM Produktion, Kennziffer der Produktnorm sowie Chargennummer (Empfehlung).

Sind in derselben Vorverpackung mehrere einzelne vorverpackte Lebensmittel enthalten, so muss auf der großen Verpackung nicht nur der Nettoinhalt (1250g), sondern gleichzeitig auch die Spezifikation (zb 5 x 250g) angegeben werden, das Haltbarkeitsdatum auf der Außenverpackung entspricht jenes der am geringsten haltbaren Einzelverpackung.

► **Anforderungen für Verpackung und Kennzeichnung** GB/T 17236-2008 und GB/T 1737-2008, GB/T 20094-2006 und GB/T 19479-2004

Das Verpackungsmaterial und die Etiketten sind von gesonderten Mitarbeitern zu verwahren (Lagerstandsaufzeichnungen!). Auf beiden Seiten sind die Bezeichnung und das Gewicht des Produkts, die Bezeichnung des Unternehmens und die Lagerbedingungen anzugeben. Verpackungsmaterial muss ausreichende Stärke sicherstellen.

Information über zusätzliche Anforderungen der Volksrepublik China betreffend
Schweinefleisch:

Themenbereich:

Pfoten (respektive Köpfe):

Mikrobiologische Kriterien (im Einklang mit den mikrobiologischen Kriterien der EU nach Verordnung (EG) 2074/2005, chinesischen Gesetzen und Regeln sowie nationalen Lebensmittelsicherheitsstandards):

Begriffsbestimmung: Schweinepfoten: Vorder-und Hinterpfoten des Schweins

Produkt	Untersuchung	Grenzwert			
		n	c	m	M
Pfoten	Aerobe Keimzahl	5	3	4.0	5.0
	Enterobacteriaceae	5	3	2.0	3.0
	Salmonella	5	0	Nicht nachweisbar	

n=Anzahl der Proben

c=Anzahl der Proben > m

m = Zielwert (in $\log n/cm^2$)

M = Höchstwert (in $\log n/cm^2$)

Probenahme:

Artikel	Methode	Probenahmestelle	Untersuchung
Pfoten	<p>Proben werden aus den Produkten in den Verarbeitungsbereichen aufbereitet.</p> <p>Die Proben werden mithilfe eines Korkbohrers genommen.</p> <p>Aus der Außenseite (Schwarte) werden vier Proben genommen.</p> <p>Die vier mit dem Korkbohrer genommenen Schwartenproben werden zu einer einzigen Probe zusammengeführt.</p>	<p>Die vier Proben werden einem jeweils anderen Teil der Pfote entnommen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. vorn, 2. hinten, 3. links, 4. rechts. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aerobe Keimzahl • Enterobacteriaceae • Salmonella (Sammelprobe)

Probenahmehäufigkeit:

Wöchentlich sind fünf Proben von den Pfoten zu nehmen. Werden in sechs aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt (Tabelle 3), so kann die Probenahmehäufigkeit auf fünf Proben alle zwei Wochen gesenkt werden.

Interpretation der Untersuchungsergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung:

Kategorie	Keimzahl und Enterobacteriaceae	Salmonella
Befriedigend	Durchschnittswert < m	Nicht nachweisbar
Akzeptabel	Durchschnittswert zwischen m und M	---
Unbefriedigend	Durchschnittswert > M	Vorhanden

Sind die Ergebnisse von drei aufeinander folgenden Proben akzeptabel, oder ist das Ergebnis einer Probe unbefriedigend, sind folgende Maßnahmen zu treffen:

Durch Bezug auf interne Prozesskontrolldaten (=Temperatur, Hygiene, Störungen, andere Ungewöhnlichkeiten usw.) ist die Ursache zu ermitteln.

- Das Produkt ist zu isolieren.
- Geeignete Abhilfemaßnahmen sind zu ergreifen, um die Ursache zu beseitigen.
- Das für den menschlichen Verzehr nicht geeignete Produkt ist zu kennzeichnen und zu beseitigen, um zu vermeiden, dass es wieder in die Nahrungskette gelangt.
- Es sind weitere Proben zu nehmen, um die Wirksamkeit der Abhilfemaßnahmen zu prüfen
- Die Ursache des Problems und die Einzelheiten der Abhilfemaßnahmen sind zu dokumentieren.

Alle Produkte mit Qualitätsmängeln (z.B. Borsten, Hufe) sind als ungeeignet für die Ausfuhr in die Volksrepublik China einzustufen; diese Pfoten sind in Behältnissen zu sammeln, die mit der Aufschrift "für den menschlichen Verzehr nicht geeignet" deutlich als Behältnisse der Kategorie 3 gekennzeichnet sind.

Alle Produkte mit anderen Qualitätsmängeln (z.B. Abszessen, Wunden, Schmierölspuren) sind als für den menschlichen Verzehr nicht geeignet und als ungeeignet für die Ausfuhr in die Volksrepublik China zu betrachten; diese Pfoten sind in Behältnissen zu sammeln, die mit der Aufschrift "für den menschlichen Verzehr nicht geeignet" deutlich als Behältnisse der Kategorie 3 gekennzeichnet sind.

Pfoten müssen zusätzlich die in diesem Dokument genannten mikrobiologischen Kriterien erfüllen (Tabelle 1). Diese mikrobiologischen Kriterien entsprechen voll und ganz den Prozesskriterien nach Verordnung (EG) Nr. 2074/2005, chinesischen Gesetzen und Regeln sowie nationalen Lebensmittelsicherheitsstandards.