

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	V
<b>Autor</b> .....	VII
<b>1 Einleitung: 20 Jahre Hygienepaket</b> .....	1
Das „neue Lebensmittelhygienerecht“ – was war eigentlich tatsächlich neu? .....	4
Der Regelfall oder Normalfall .....	4
Das Zusammenspiel gemeinschaftlicher und nationaler Rechts- quellen .....	5
Lebensmittelsicherheit als oberstes Ziel. ....	5
Flexibilität .....	6
Verantwortung des Lebensmittelunternehmers .....	7
Einbeziehung der Urproduktion .....	7
Neue Regelungen zur Zulassung. ....	8
Bedeutung der HACCP-gestützten Maßnahmen .....	10
Einbeziehung der gesamtbetrieblichen Konzeption .....	11
Bedeutung untergesetzlicher Regelungen. ....	12
Vernetzung in andere Rechtsbereiche .....	12
<b>2 Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts</b> .....	13
Europäische Rechtsquellen .....	13
Nationale Rechtsquellen des Lebensmittelhygienerechts. ....	16
<b>3 Lebensmittelüberwachung</b> .....	19
Die zuständige Behörde .....	19
Ausstattung der zuständigen Behörden .....	20
Aufgaben der zuständigen Behörden .....	23
Maßnahmen der zuständigen Behörden .....	25
Kommissionskontrollen. ....	27

<b>4</b>	<b>Verordnung (EG) Nr. 178/2002</b>	<b>29</b>
	Der Lebensmittelbegriff	29
	Lebensmittelunternehmen und Lebensmittelunternehmer	30
	Einzelhandel	31
	Inverkehrbringen	31
	Risiko und Gefahr	32
	Rückverfolgbarkeit	32
	Primärproduktion	33
	Endverbraucher	33
	Lebensmittelsicherheit	34
	Rückverfolgbarkeit	36
	Verantwortung für Lebensmittel: Lebensmittelunternehmen	37
<b>5</b>	<b>Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene</b>	<b>41</b>
	<b>Kapitel I Allgemeine Bestimmungen</b>	<b>48</b>
	Artikel 1 Geltungsbereich	48
	Artikel 2 Begriffsbestimmungen	56
	<b>Kapitel II Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer</b>	<b>60</b>
	Artikel 3 Allgemeine Verpflichtung	60
	Artikel 4 Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften	61
	Artikel 5 Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte	67
	Artikel 6 Amtliche Kontrollen, Registrierung und Zulassung	74
	<b>Kapitel III Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis</b>	<b>77</b>
	Artikel 7 Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien	77
	Artikel 8 Einzelstaatliche Leitlinien	78
	Artikel 9 Gemeinschaftliche Leitlinien	81
	<b>Kapitel IV Einführen und Ausführen</b>	<b>83</b>
	Artikel 10 Einführen	83
	Artikel 11 Ausführen	83
	<b>Kapitel V Schlussbestimmungen</b>	<b>84</b>
	Artikel 12	84
	Artikel 13 Änderung und Anpassung der Anhänge I und II	84
	Artikel 14 Ausschussverfahren	87
	Artikel 15 Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit	87

Artikel 16	Bericht an das Europäische Parlament und den Rat . . . . .	87
Artikel 17	Aufhebung . . . . .	88
Artikel 18	Inkrafttreten . . . . .	88
<b>Anhang I</b>	<b>Primärproduktion</b> . . . . .	89
Teil A	Allgemeine Hygienevorschriften für die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge . . . . .	90
Teil B	Empfehlungen für die Leitlinien für die Gute Hygienepraxis. . . . .	98
<b>Anhang II</b>	<b>Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer (ausgenommen Unternehmer, für die Anhang I gilt)</b> . . . . .	99
Einleitung	. . . . .	101
Kapitel I	Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III) . . . . .	102
Kapitel II	Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III) . . . . .	128
Kapitel III	Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten . . . . .	145
Kapitel IV	Beförderung . . . . .	151
Kapitel V	Vorschriften für Ausrüstungen . . . . .	154
Kapitel Va	Umverteilung von Lebensmitteln . . . . .	159
Kapitel VI	Lebensmittelabfälle . . . . .	163
Kapitel VII	Wasserversorgung . . . . .	168
Kapitel VIII	Persönliche Hygiene. . . . .	172
Kapitel IX	Vorschriften für Lebensmittel. . . . .	176
Kapitel X	Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln . . . . .	186

Kapitel XI	Wärmebehandlung . . . . .	189
Kapitel XIa	Lebensmittelsicherheitskultur . . . . .	191
Kapitel XII	Schulung. . . . .	193
<b>6</b>	<b>Verordnung (EG) Nr. 853/2004 . . . . .</b>	<b>199</b>
<b>Kapitel I</b>	<b>Allgemeine Bestimmungen. . . . .</b>	<b>208</b>
Artikel 1	Geltungsbereich . . . . .	208
Artikel 2	Begriffsbestimmungen . . . . .	217
<b>Kapitel II</b>	<b>Verpflichtungen des Lebensmittelunter- nehmers. . . . .</b>	<b>218</b>
Artikel 3	Allgemeine Verpflichtungen . . . . .	218
Artikel 4	Eintragung und Zulassung von Betrieben . . . . .	219
Artikel 5	Genusstauglichkeits- und Identitätskenn- zeichnung. . . . .	225
Artikel 6	Erzeugnisse tierischen Ursprungs von außerhalb der Gemeinschaft. . . . .	227
<b>Kapitel III</b>	<b>Handel . . . . .</b>	<b>230</b>
Artikel 7	Dokumente. . . . .	230
Artikel 8	Besondere Garantien . . . . .	230
<b>Kapitel IV</b>	<b>Schlussbestimmungen . . . . .</b>	<b>232</b>
Artikel 9	. . . . .	232
Artikel 10	Änderung und Anpassung der Anhänge II und III . . .	232
Artikel 11	Besondere Beschlüsse . . . . .	237
Artikel 11a	Ausübung der Befugnisübertragung . . . . .	238
Artikel 12	Ausschussverfahren . . . . .	239
Artikel 13	Konsultation der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit. . . . .	240
Artikel 14	Bericht an das Europäische Parlament und den Rat. . . . .	240
Artikel 15	. . . . .	240
<b>Anhang I</b>	<b>Begriffsbestimmungen . . . . .</b>	<b>241</b>
<b>Anhang II</b>	<b>Vorschriften für mehrere Erzeugnisse tierischen Ursprungs . . . . .</b>	<b>256</b>
<b>Abschnitt I</b>	<b>Identitätskennzeichnung . . . . .</b>	<b>256</b>
<b>Abschnitt II</b>	<b>Zweck der HACCP-Verfahren . . . . .</b>	<b>261</b>
<b>Abschnitt III</b>	<b>Informationen zur Lebensmittelkette. . . . .</b>	<b>264</b>

<b>Abschnitt IV</b>	<b>Vorschriften für gefrorene Lebensmittel</b>	
	<b>tierischen Ursprungs</b> . . . . .	270
<b>Anhang III</b>	<b>Besondere Anforderungen</b> . . . . .	272
<b>Abschnitt I</b>	<b>Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren</b> . .	272
Kapitel I	Beförderung von lebenden Tieren zum Schlachthof . . . . .	272
Kapitel II	Vorschriften für Schlachthöfe. . . . .	273
Kapitel III	Vorschriften für Zerlegungsbetriebe. . . . .	282
Kapitel IV	Schlachthygiene . . . . .	283
Kapitel V	Zerlegungs- und Entbeinungshygiene. . . . .	294
Kapitel VI	Notschlachtung außerhalb des Schlachthofes . . . .	297
Kapitel VIa	Schlachtung von Hausrindern, ausgenommen Bisons, und von Schafen, Ziegen und Schweinen sowie von als Haustiere gehaltenen Einhufern im Herkunftsbetrieb, ausgenommen Notschlach- tungen . . . . .	299
Kapitel VII	Lagerung und Beförderung. . . . .	301
<b>Abschnitt II</b>	<b>Fleisch von Geflügel und Hasentieren</b> . . . . .	313
Kapitel I	Beförderung von lebenden Tieren zum Schlachthof . . . . .	314
Kapitel II	Vorschriften für Schlachthöfe. . . . .	315
Kapitel III	Vorschriften für Zerlegungsbetriebe. . . . .	318
Kapitel IV	Schlachthygiene . . . . .	319
Kapitel V	Hygiene beim und nach dem Zerlegen und Entbeinen . . . . .	322
Kapitel VI	Schlachtung im Haltungsbetrieb . . . . .	324
Kapitel VII	Wasserbinder . . . . .	326
<b>Abschnitt III</b>	<b>Farmwildfleisch</b> . . . . .	326
<b>Abschnitt IV</b>	<b>Fleisch von frei lebendem Wild</b> . . . . .	330
Kapitel I	Ausbildung von Jägern in Gesundheits- und Hygienefragen . . . . .	331
Kapitel II	Umgang mit frei lebendem Großwild . . . . .	333
Kapitel III	Umgang mit frei lebendem Kleinwild . . . . .	338
<b>Abschnitt V</b>	<b>Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch</b> . . . . .	339
Kapitel I	Vorschriften für Herstellungsbetriebe . . . . .	341
Kapitel II	Vorschriften für Rohstoffe . . . . .	343

Kapitel III	Hygiene während und nach der Herstellung. . . . .	345
Kapitel IV	Kennzeichnung . . . . .	350
<b>Abschnitt VI</b>	<b>Fleischerzeugnisse . . . . .</b>	<b>351</b>
<b>Abschnitt VII</b>	<b>Lebende Muscheln . . . . .</b>	<b>353</b>
Kapitel I	Allgemeine Vorschriften für das Inverkehrbringen von lebenden Muscheln . . . . .	354
Kapitel II	Hygienevorschriften für die Erzeugung und Ernte lebender Muscheln. . . . .	358
Kapitel III	Strukturelle Anforderungen an Versand- und Reinigungszentren . . . . .	362
Kapitel IV	Hygienevorschriften für Reinigungs- und Versandzentren . . . . .	362
Kapitel V	Hygienevorschriften für lebende Muscheln . . . . .	364
Kapitel VI	Umhüllen und Verpacken lebender Muscheln . . . . .	365
Kapitel VII	Identitätskennzeichnung und Etikettierung . . . . .	366
Kapitel VIII	Sonstige Vorschriften. . . . .	366
Kapitel IX	Sondervorschriften für außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntete Kammmuscheln (Pectinidae), Meeresschnecken und Stachelhäuter, die keine Filtrierer sind. . . . .	367
Kapitel X	Muster des Registrierscheins für lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken . . . . .	369
<b>Abschnitt VIII</b>	<b>Fischereierzeugnisse . . . . .</b>	<b>372</b>
Kapitel I	Anforderungen an Fischereifahrzeuge . . . . .	376
Kapitel II	Anforderungen während und nach der Anlandung . . . . .	383
Kapitel III	Vorschriften für Betriebe, einschließlich Fischereifahrzeuge, die Fischereierzeugnisse bearbeiten . . . . .	386
Kapitel IV	Anforderungen an bestimmte verarbeitete Fischereierzeugnisse . . . . .	392
Kapitel V	Hygienennormen für Fischereierzeugnisse . . . . .	394
Kapitel VI	Umhüllung und Verpackung von Fischereierzeugnissen . . . . .	397
Kapitel VII	Lagerung von Fischereierzeugnissen . . . . .	397
Kapitel VIII	Beförderung von Fischereierzeugnissen. . . . .	398

<b>Abschnitt IX</b>	<b>Rohmilch, Kolostrum, verarbeitete Milch- erzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrum- basis</b> . . . . .	400
Kapitel I	Rohmilch und Kolostrum – Primärproduktion . . . . .	402
Kapitel II	Vorschriften für Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis. . . . .	412
Kapitel III	Umhüllung und Verpackung . . . . .	416
Kapitel IV	Etikettierung. . . . .	417
Kapitel V	Identitätskennzeichnung . . . . .	418
<b>Abschnitt X</b>	<b>Eier und Eiprodukte.</b> . . . .	418
Kapitel I	Eier . . . . .	419
Kapitel II	Eiprodukte . . . . .	420
<b>Abschnitt XI</b>	<b>Froschschenkel und Schnecken.</b> . . . .	424
<b>Abschnitt XII</b>	<b>Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben</b> . . .	425
Kapitel I	Vorschriften für Betriebe, die Rohstoffe sammeln oder verarbeiten . . . . .	426
Kapitel II	Hygienevorschriften für die Gewinnung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben. . . . .	427
<b>Abschnitt XIII</b>	<b>Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme</b> . . . . .	429
<b>Abschnitt XIV</b>	<b>Gelatine</b> . . . . .	429
Kapitel I	Vorschriften für Rohstoffe . . . . .	430
Kapitel II	Beförderung und Lagerung von Rohstoffen . . . . .	433
Kapitel III	Vorschriften für die Gelatineherstellung. . . . .	434
Kapitel IV	Vorschriften für Enderzeugnisse . . . . .	435
Kapitel V	Etikettierung. . . . .	436
<b>Abschnitt XV</b>	<b>Kollagen</b> . . . . .	436
Kapitel I	Vorschriften für Rohstoffe . . . . .	437
Kapitel II	Beförderung und Lagerung von Rohstoffen . . . . .	440
Kapitel III	Vorschriften für die Kollagenherstellung . . . . .	440
Kapitel IV	Vorschriften für Enderzeugnisse . . . . .	442
Kapitel V	Etikettierung. . . . .	442
<b>Abschnitt XVI</b>	<b>Hochverarbeitete Erzeugnisse</b> . . . . .	442
<b>Anlage zu Anhang III</b>	. . . . .	445