

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autor	VII
1 Einleitung: 20 Jahre Hygienepaket	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
2 Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts	13
Europäische Rechtsquellen	13
Nationale Rechtsquellen des Lebensmittelhygienerechts.....	16
3 Lebensmittelüberwachung	19
Die zuständige Behörde	19
Ausstattung der zuständigen Behörden	20
Aufgaben der zuständigen Behörden	23
Maßnahmen der zuständigen Behörden	25
Kommissionskontrollen.....	27

4	Verordnung (EG) Nr. 178/2002	29
	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
5	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	41
	Kapitel I Allgemeine Bestimmungen	48
	Artikel 1 Geltungsbereich	48
	Artikel 2 Begriffsbestimmungen	56
	Kapitel II Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer ..	60
	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
	Kapitel III Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis	77
	Artikel 7 Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien	77
	Artikel 8 Einzelstaatliche Leitlinien	78
	Artikel 9 Gemeinschaftliche Leitlinien	81
	Kapitel IV Einführen und Ausführen	83
	Artikel 10 Einführen	83
	Artikel 11 Ausführen	83
	Kapitel V Schlussbestimmungen	84
	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
Anhang I	Primärproduktion	89
Teil A	Allgemeine Hygienevorschriften für die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge	90
Teil B	Empfehlungen für die Leitlinien für die Gute Hygienepraxis	98
Anhang II	Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer (ausgenommen Unternehmer, für die Anhang I gilt)	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
6 Verordnung (EG) Nr. 853/2004		199
Kapitel I	Allgemeine Bestimmungen	208
Artikel 1	Geltungsbereich	208
Artikel 2	Begriffsbestimmungen	217
Kapitel II	Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers	218
Artikel 3	Allgemeine Verpflichtungen	218
Artikel 4	Eintragung und Zulassung von Betrieben	219
Artikel 5	Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung	225
Artikel 6	Erzeugnisse tierischen Ursprungs von außerhalb der Gemeinschaft	227
Kapitel III	Handel	230
Artikel 7	Dokumente	230
Artikel 8	Besondere Garantien	230
Kapitel IV	Schlussbestimmungen	232
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
Anhang I	Begriffsbestimmungen	241
Anhang II	Vorschriften für mehrere Erzeugnisse tierischen Ursprungs	256
Abschnitt I	Identitätskennzeichnung	256
Abschnitt II	Zweck der HACCP-Verfahren	261
Abschnitt III	Informationen zur Lebensmittelkette	264

Abschnitt IV	Vorschriften für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs	270
Anhang III	Besondere Anforderungen	272
Abschnitt I	Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren ..	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 Notschlachtungen	299
Kapitel VII	Lagerung und Beförderung.....	301
Abschnitt II	Fleisch von Geflügel und Hasentieren	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
Abschnitt III	Farmwildfleisch.....	326
Abschnitt IV	Fleisch von frei lebendem Wild	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
Abschnitt V	Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch	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
Abschnitt VI	Fleischerzeugnisse	351
Abschnitt VII	Lebende Muscheln	353
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 eingestufter 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
Abschnitt VIII	Fischereierzeugnisse	372
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	Hygienenormen für Fischereierzeugnisse	394
Kapitel VI	Umhüllung und Verpackung von Fischereierzeugnissen	397
Kapitel VII	Lagerung von Fischereierzeugnissen	397
Kapitel VIII	Beförderung von Fischereierzeugnissen.....	398

Abschnitt IX	Rohmilch, Kolostrum, verarbeitete Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis	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
Abschnitt X	Eier und Eiproducte	418
Kapitel I	Eier	419
Kapitel II	Eiproducte	420
Abschnitt XI	Froschschenkel und Schnecken	424
Abschnitt XII	Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben	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
Abschnitt XIII	Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme	429
Abschnitt XIV	Gelatine	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
Abschnitt XV	Kollagen	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
Abschnitt XVI	Hochverarbeitete Erzeugnisse	442
Anlage zu Anhang III		445