

## 1.1 Inhaltsverzeichnis

|  |            |
|--|------------|
| <b>Vorwort</b> .....   | <b>V</b>   |
| <b>Autor</b> .....   | <b>VII</b> |
| <b>1 Rechtliche Grundlagen</b> .....   | <b>1</b>   |
| <b>1.1 Rechtsquellen des Europäischen Lebensmittelhygienerechts</b> .....  | <b>2</b>   |
| <b>1.2 Nationale Rechtsquellen</b> .....   | <b>8</b>   |
| <b>1.3 Weitere Vorschriften zur Regelung lebensmittelhygienischer Fragen</b> .....   | <b>13</b>  |
| <b>1.4 Normen und Leitlinien</b> .....   | <b>13</b>  |
| <b>1.4.1 Leitfäden der EU</b> .....  | <b>13</b>  |
| <b>1.4.2 Nationale Leitfäden in Deutschland</b> .....  | <b>14</b>  |
| <b>1.4.3 Sonstiges</b> .....   | <b>17</b>  |
| <b>2 Geltungsbereich und Anwendung des Lebensmittelhygienerechts</b> .....   | <b>18</b>  |
| <b>2.1 Allgemeine Fragen</b> .....   | <b>18</b>  |
| 1. Gilt das Europäische Hygienerecht für alle Formen des Inverkehrbringens von Lebensmitteln oder gibt es Ausnahmen? .....   | 18         |
| 2. Wie sind die vielen unbestimmten Begriffe wie z. B. „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ und „ausreichend“ zu verstehen, die sich vor allem in den Anlagen der VO (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 finden? ..... | 20         |
| <b>2.2 Das häusliche Lagern und Behandeln von Lebensmitteln</b> .....  | <b>21</b>  |
| 3. Muss man bei der privaten Zubereitung von Lebensmitteln auch das Hygienerecht beachten? Darf man für seinen Verein, den Kindergarten, die Schule oder auf dem Dorffest Lebensmittel zubereiten? .....                     | 21         |
| 4. Wo liegen die Grenzen in der Gemeinschaftsverpflegung? Ist eine sich selbst versorgende Wohngruppe ein „Lebensmittelunternehmen“? .....   | 22         |

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| 5.         | Gilt das Hygienerecht auch für Tagesmütter? . . . . .   | 23        |
| 6.         | Was ist bei der „Hausschlachtung“ zu beachten? . . . . .  | 23        |
| <b>2.3</b> | <b>Primärproduktion</b> . . . . .   | <b>24</b> |
| 7.         | Muss ein Landwirt im Rahmen der Primärerzeugung rechtliche Vorgaben beachten? . . . . .   | 24        |
| 8.         | Ein landwirtschaftlicher Betrieb verkauft Rohmilch über einen Milchautomaten. Dieser steht etwa 500 m vom Hof entfernt an einem Parkplatz an der Bundesstraße. Ist das gestattet? . . . . . | 26        |
| 9.         | Darf ein Jäger Wild vermarkten? . . . . .   | 27        |
| 10.        | Muss Wildfleisch sofort gekühlt werden? . . . . .   | 28        |
| 11.        | Muss erlegtes Wild einer Fleischuntersuchung unterzogen werden? . . . . .   | 29        |
| 12.        | Wurden im Hygienerecht mikrobiologische Kriterien für Wild festgelegt? . . . . .  | 30        |
| 13.        | Dürfen Jäger Wildfleisch im Internet anbieten? . . . . .  | 31        |
| <b>2.4</b> | <b>Einzelhandel</b> . . . . .   | <b>31</b> |
| 14.        | Wieso gilt ein handwerklicher Hersteller von Lebensmitteln, ein Gastronom oder ein landwirtschaftlicher Direktvermarkter als „Einzelhandelsbetrieb“? . . . . .                              | 31        |
| 15.        | Ab welcher Betriebsgröße bezeichnet man einen Lebensmittelbetrieb als „Lebensmittelunternehmen“? . . . . .  | 32        |
| 16.        | Darf ein Landwirt wie früher Geflügel oder Kaninchen selbst schlachten und vermarkten? . . . . .  | 32        |
| 17.        | Sind Marktstände, die Lebensmittel in den Verkehr bringen, ebenfalls in den Verordnungen erfasst? . . . . .   | 34        |
| 18.        | Wir möchten unsere Produkte mit Aktionsständen dem Kunden näher bringen. Müssen wir die Hygieneanforderungen beachten? . . . . .  | 35        |
| 19.        | Gibt es Vorschriften, welche Lebensmittel in Gastronomiebetrieben oder in der Gemeinschaftsverpflegung nicht an empfindliche Verbrauchergruppen abgegeben werden dürfen? . . . . .          | 36        |
| 20.        | Gilt ein Internethändler ebenfalls als Lebensmittelunternehmer? . . . . .   | 37        |
| <b>2.5</b> | <b>Zulassung von Betrieben</b> . . . . .  | <b>37</b> |
| 21.        | Welche Betriebe müssen zugelassen werden? . . . . .   | 37        |
| 22.        | An wen muss ein Zulassungsantrag gestellt werden und welche Unterlagen sind beizufügen? . . . . .   | 38        |

|  |           |
|--|-----------|
| 23. Ist es notwendig, dass mein Betrieb für die Zulassung durch die Überwachungsbehörde geprüft wird? . . . . .  | 39        |
| 24. Muss ich meinen Betrieb sofort zur Zulassung melden oder habe ich noch etwas Zeit damit? . . . . .   | 39        |
| 25. Mein Betrieb hat die Zulassung erhalten. Muss ich meine Produkte mit der Zulassungsnummer kennzeichnen? . . . . .  | 40        |
| 26. Mein Betrieb ist zugelassen. Muss ich mich melden, wenn ich den Betrieb umbauen möchte? . . . . .  | 40        |
| 27. Ich möchte meinen zugelassenen Betrieb verkaufen. Wird die Zulassung automatisch auf den neuen Inhaber übertragen? . . . . .   | 41        |
| 28. Ist die Zulassung zeitlich begrenzt oder gilt sie für immer? . . . . .   | 41        |
| 29. Welche Regelungen gelten für Gehegewild? Muss das auch über einen Schlachthof in den Verkehr gebracht werden? . . . . .  | 42        |
| 30. Muss Farmwild nach dem Töten unmittelbar zum zugelassenen Schlachthof gebracht werden oder ist das Sammeln der Tierkörper in mehreren Farmwildbetrieben möglich? . . . . . | 43        |
| <b>2.6 Rechte und Pflichten des Lebensmittelunternehmers . . . . .</b>   | <b>44</b> |
| 31. Muss ich einen neuen Betrieb der Lebensmittelüberwachung melden oder kommt die Behörde auf mich zu? . . . . .  | 44        |
| 32. Muss ein Lebensmittelunternehmer Personen der amtlichen Überwachung auch bei unangekündigten Kontrollen Zugang zu den Betriebsräumen gewähren? . . . . .                   | 44        |
| 33. Ist es rechtmäßig, dass der Lebensmittelkontrolleur Proben mitnimmt, ohne dafür zu bezahlen? . . . . .   | 45        |
| <b>3 Konzeption der Betriebe . . . . .</b>   | <b>46</b> |
| <b>Anforderungen an Lage, Zustand und räumliche Ausstattung von Lebensmittelbetrieben. . . . .</b>   | <b>46</b> |
| 34. Wieso beschäftigt sich die Lebensmittelüberwachung mit der Lage des Betriebs? . . . . .  | 46        |
| 35. Müssen in einem Produktionsbetrieb der unreine und der reine Bereich streng getrennt werden? . . . . .   | 47        |
| 36. Was heißt „Instandhaltung“ bei Räumen und Gebäuden? . . . . .  | 48        |
| 37. Wie sind Toilettenräume zu gestalten? . . . . .  | 49        |
| 38. Welche Vorschriften gelten für Handwaschbecken? . . . . .  | 50        |

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| 39.      | Die Lebensmittelüberwachung hat beanstandet, dass ein Papierkorb neben dem Handwaschbecken fehlte. Gibt es eine Rechtsgrundlage dafür? .....   | 51        |
| 40.      | Darf ein Lebensmittelbetrieb über die Fenster lüften? Wie muss die Luftzufuhr beschaffen sein? .....   | 52        |
| 41.      | Ist in Lebensmittelbetrieben eine Entlüftungsanlage zu installieren? .....   | 53        |
| 42.      | Benötigen Supermarktmetzgereien Luftschieleier- bzw. Überdruckanlagen? .....   | 53        |
| 43.      | Wie sind Abwasserableitungssysteme zu konzipieren? Dürfen Abflüsse von Maschinen und Geräten auf den Boden geleitet werden oder muss der Ablauf geschlossen in ein Abflusssystem erfolgen? ..... | 54        |
| 44.      | Was versteht man unter einer „angemessenen Beleuchtung“? .....   | 55        |
| 45.      | Darf man in Lebensmittelbetrieben Brunnenwasser verwenden? .....   | 56        |
| 46.      | Kann man auf Umkleideräume verzichten, wenn man den Mitarbeitern anstatt herkömmlicher Schutzkleidung Einweg-overalls zur Verfügung stellt? .....  | 56        |
| 47.      | Benötigen Betriebe, die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln, eine Hygieneschleuse? .....  | 57        |
| 48.      | Wie sollte eine Hygieneschleuse ausgestattet werden? .....   | 58        |
| 49.      | Was ist bei der Verpflegung von Kindern in einem Waldkinder-garten zu beachten? .....  | 59        |
| <b>4</b> | <b>Anforderungen an Betriebsräume .....</b>  | <b>60</b> |
|          | <b>Anforderungen an die Beschaffenheit und Ausstattung von Räumen in Lebensmittelbetrieben .....</b>   | <b>60</b> |
| 50.      | Welche Bedingungen müssen Räume in Lebensmittelbetrieben erfüllen? .....   | 60        |
| 51.      | Welche Anforderungen sind an Fußböden in Lebensmittelbetrieben zu stellen? .....   | 61        |
| 52.      | Welche Anforderungen werden an Wände in Lebensmittelbetrieben gestellt? .....  | 62        |
| 53.      | Sind Fliesen als Wand- bzw. Bodenbelag noch erlaubt? .....   | 63        |
| 54.      | Müssen die Übergänge von Wänden und Fußböden als „Hohlkehlen“ ausgeführt werden? .....   | 63        |
| 55.      | Wie müssen Decken in Lebensmittelräumen beschaffen sein? .....   | 64        |

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| 56.      | Gibt es spezielle Anforderungen an Fenster und Türen? .....   | 64        |
| 57.      | Darf man Lebensmittel und Bedarfsgegenstände im Handwaschbecken waschen? .....  | 65        |
| 58.      | Kann man in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben auf Sterilisationsbecken für die Messersterilisation verzichten? .....  | 66        |
| <b>5</b> | <b>Verkaufsräume, Essbereiche</b> .....   | <b>67</b> |
| 59.      | Dürfen Blindenhunde in Lebensmittelgeschäften mitgeführt werden? .....  | 67        |
| 60.      | Welche Hygienebestimmungen gelten für Verkaufstheken und Ausgabekiosken in der Gemeinschaftsverpflegung? .....  | 67        |
| 61.      | Früher war vorgeschrieben, offene Lebensmittel durch einen „Anhauchschutz“ oder „Hustenschutz“ vor nachteiligen Beeinflussungen durch den Kunden zu schützen. Gibt es diese Bestimmung noch immer? .....                  | 68        |
| 62.      | Manche Kunden möchten ihre Ware in selbst mitgebrachten Behältnissen mit nach Hause nehmen, um Verpackungsmaterial zu sparen. Dürfen diese Behältnisse gefüllt werden? .....  | 69        |
| 63.      | Darf man Preisschilder in Lebensmittel einstecken? .....  | 69        |
| 64.      | Welche Temperatur muss man einhalten, wenn Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben oder z. B. in einer „heißen Theke“ in den Verkehr gebracht werden? .....   | 69        |
| 65.      | Ist das Nachfüllen von Ausgabegefäßen grundsätzlich verboten? ..  | 70        |
| 66.      | Muss man Geflügelfleisch in der Ladentheke von anderen Lebensmitteln trennen? .....   | 71        |
| 67.      | Braucht eine Metzgerei oder Frischfleischabteilung mehrere Aufschneidemaschinen? .....  | 71        |
| 68.      | In vielen Bäckereifilialen wird heutzutage ein reichhaltiges Imbissangebot offeriert. Ist das eigentlich gestattet? .....   | 72        |
| 69.      | Aus der Überschrift des Anhangs II Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 geht hervor, dass die hier aufgeführten Anforderungen nicht für Essbereiche gelten. Gibt es für Gasträume keine Hygienevorschriften? ..... | 72        |
| 70.      | Die Behindertentoilette einer Gastwirtschaft grenzt ohne Vorraum an den Speiseraum. Ist das zu beanstanden? .....   | 73        |

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>6</b> | <b>Anforderungen an Einrichtungen, Ausrüstungen und Geräte</b>   | <b>74</b> |
| 71.      | In der Verordnung gibt es nur Anforderungen an diejenigen Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Müssen die zahlreichen Einrichtungsgegenstände, die keinen Lebensmittelkontakt haben, etwa nicht sauber gehalten werden? . . . . . | 74        |
| 72.      | Was bedeutet es, dass Einrichtungen und Geräte „so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein müssen, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist“? . . . . .  | 74        |
| 73.      | Die Lebensmittelüberwachung beanstandet Messer, die einen Holzgriff haben. Aber in der Verordnung steht nicht, dass diese verboten sind. . . . .   | 75        |
| 74.      | Müssen Schneidebretter regelmäßig abgezogen werden? . . . . .  | 76        |
| 75.      | Darf ein Bäcker weiterhin Arbeitstische aus Holz verwenden? . . . . .  | 76        |
| 76.      | Was ist beim Einbau von Einrichtungen und Geräten zu beachten? . . . . .   | 77        |
| 77.      | Was bedeutet es, dass chemische Zusatzstoffe nach guter fachlicher Praxis verwendet werden müssen, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern? . . . . .  | 78        |
| 78.      | Abfallbehälter kommen mit Lebensmitteln nicht in Berührung. Müssen sie auch heil und sauber sein? . . . . .  | 78        |
| <b>7</b> | <b>Anforderungen zur Personalhygiene</b>   | <b>79</b> |
| 79.      | Muss man Schutzkleidung tragen, wenn man mit Lebensmitteln umgeht? . . . . .   | 79        |
| 80.      | Müssen Handwerker und Hausmeister in den hygienisch sensiblen Bereichen ebenfalls saubere Kleidung oder Schutzkleidung tragen? . . . . .   | 80        |
| 81.      | Gibt es Hygieneanforderungen für Kälteschutzbekleidung? . . . . .  | 81        |
| 82.      | Ist eine „Schwarz-Weiß-Trennung“ für die Schutzkleidung vorgeschrieben? . . . . .  | 81        |
| 83.      | Müssen Schrankspinde oben abgeschrägt sein? . . . . .  | 82        |
| 84.      | Kann der Lebensmittelunternehmer verlangen, dass die Mitarbeiter ihre Schutzkleidung zu Hause waschen? . . . . .   | 82        |
| 85.      | Ist beim Herrichten und beim Verkauf von unverpackten Lebensmitteln das Tragen von Einmalhandschuhen vorgeschrieben? . . . . .   | 83        |
| 86.      | Früher war es verboten, im Verkauf den Wurst- oder Käseaufschmitt mit den Händen zu berühren. Ist das immer noch so? . . . . .   | 84        |

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| 87.      | Gilt das auch für Backwaren und Brötchen? . . . . .   | 85        |
| 88.      | Müssen die Mitarbeiter bei der Produktion oder Zubereitung von verzehrfertigen/empfindlichen Lebensmitteln eine Kopfbedeckung tragen? . . . . .   | 85        |
| 89.      | Müssen Hände immer gereinigt und desinfiziert werden? . . . . .   | 86        |
| 90.      | Muss man an den Handwaschbecken Einmalhandtücher anbringen? . . . . .   | 87        |
| 91.      | Muss der Lebensmittelunternehmer Mitarbeiter, die Verletzungen an den Händen haben, von der Lebensmittelproduktion ausschließen? . . . . .  | 88        |
| 92.      | Ist das Essen, Trinken und Rauchen in Produktionsräumen nach wie vor verboten? . . . . .  | 88        |
| 93.      | Der Betriebsinhaber verlangt, dass der Schmuck vor der Arbeitsaufnahme abgelegt wird. Ist das im Hygienerecht so vorgesehen? . . . . .  | 89        |
| 94.      | Gilt das Schmuckverbot am Arbeitsplatz auch für Piercings? . . . . .  | 90        |
| 95.      | Eine Erstbelehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes ist nur für das „gewerbsmäßige“ Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln gefordert. Das EU-Recht macht bei Lebensmittelunternehmen keinen Unterschied, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht. Ist die Bescheinigung noch notwendig? . . . . . | 91        |
| 96.      | Früher waren jährliche Stuhluntersuchungen vorgeschrieben. Kann ich das von meinen Mitarbeitern heutzutage immer noch fordern? . . . . .  | 92        |
| <b>8</b> | <b>Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben . . . . .</b>  | <b>93</b> |
| 97.      | Gibt es Vorschriften, die besagen, wie oft gereinigt und desinfiziert werden muss? . . . . .  | 93        |
| 98.      | Was ist unter dem Begriff „leicht zu reinigen“ zu verstehen? . . . . .  | 94        |
| 99.      | Welche Desinfektionsmittel darf ich in meinem Lebensmittelbetrieb verwenden? . . . . .  | 95        |
| 100.     | Bäckereien nutzen für die Reinigung oftmals Essigwasser. Ist das ausreichend? . . . . .   | 96        |
| 101.     | Müssen Arbeitsflächen immer desinfiziert werden? . . . . .  | 96        |
| 102.     | Müssen Fußböden desinfiziert werden? . . . . .  | 97        |
| 103.     | Müssen Bodeneinläufe täglich gereinigt und desinfiziert werden? . . . . .   | 97        |

|  |            |
|--|------------|
| 104. Gibt es Vorschriften, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel gelagert werden müssen? . . . . .   | 98         |
| 105. Wie müssen die Geräte beschaffen sein, die für die Reinigung und Desinfektion benutzt werden? . . . . .   | 99         |
| 106. Wie kann man überprüfen, ob die Reinigung und Desinfektion erfolgreich war? . . . . .   | 100        |
| <b>9 Schädlingsprophylaxe, Schädlingsbekämpfung. . . . .</b>   | <b>102</b> |
| <b>Was muss ein Lebensmittelbetrieb leisten? . . . . .</b>   | <b>102</b> |
| 107. Welche Tiere werden als Schädlinge bezeichnet? . . . . .  | 102        |
| 108. Müssen alle Lebensmittelbetriebe Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung durchführen? . . . . .  | 102        |
| 109. Darf der Betriebsinhaber die Bekämpfung von Schädlingen in seinen Betriebsräumen selbst vornehmen? . . . . .  | 103        |
| 110. Dürfen in einem Lebensmittelbetrieb Giftköder zur Bekämpfung von Schadnagern ausgelegt werden? . . . . .  | 104        |
| 111. Kann man Pheromonfallen bedenkenlos zur Schädlingsbekämpfung einsetzen? . . . . .   | 105        |
| 112. Kann man Wespen in einer Bäckerei dulden? . . . . .   | 105        |
| 113. Darf man eine Katze zur Mäusebekämpfung in Lebensmittelbetrieben halten? . . . . .  | 106        |
| 114. Muss nach einer Schädlingsbekämpfung der Betrieb gereinigt und desinfiziert werden? . . . . .   | 106        |
| 115. Im Zusammenhang mit einem Schadnagerbefall wurde geraten, die „Umfeldhygiene“ zu verbessern. Was bedeutet das? . . . . .  | 107        |
| <b>10 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln . . . . .</b>  | <b>108</b> |
| <b>10.1 Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln . . . . .</b>  | <b>108</b> |
| 116. Lebensmittel dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Was bedeutet das für den Lebensmittelunternehmer? . . . . . | 108        |
| 117. Gibt es Vorgaben für das Auftauen von Lebensmitteln? . . . . .  | 110        |
| 118. Heiß zubereitete Lebensmittel müssen, wenn sie nicht in heißem Zustand abgegeben werden, „so schnell wie möglich“ abgekühlt werden. Was ist darunter zu verstehen? . . . . .        | 110        |
| 119. Müssen Fertigerzeugnisse wie z. B. Fleischerzeugnisse getrennt von Rohwaren wie z. B. frischem Fleisch aufbewahrt werden? . . . . .   | 111        |

---

|   |            |
|---|------------|
| 120. Wieso darf man Lebensmittelbehälter nicht auf dem Boden lagern? .....  | 112        |
| 121. Im Hygienerecht findet man oftmals das Wort „Umhüllung“: Ist das dasselbe wie eine Verpackung? .....   | 113        |
| 122. Gibt es Anforderungen für das Verpacken von Lebensmitteln? .....   | 114        |
| <b>10.2 Transport von Lebensmitteln.....</b>  | <b>115</b> |
| 123. Darf von den vorgegebenen Lagertemperaturen auf dem Transport abgewichen werden?.....  | 115        |
| 124. Wie muss der Transportraum eines Fahrzeugs für die Beförderung von Lebensmitteln beschaffen sein?.....   | 116        |
| 125. Darf ein Gastwirt Lebensmittel mit seinem PKW vom Großmarkt abholen?.....  | 118        |
| 126. Darf ein Bäcker seinen PKW-Kombi als Verkaufsfahrzeug nutzen?.....   | 118        |
| 127. Darf man in seinem Lebensmitteltransporter auch andere Dinge transportieren?.....  | 119        |
| 128. Wie müssen Transportbehälter für Lebensmittel beschaffen sein? ..  | 119        |
| 129. Dürfen Retouren aus der Filiale in den Hauptbetrieb gebracht werden? .....   | 120        |
| 130. Ist die Rückführung von Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, in die Zentrale möglich?.....  | 121        |
| 131. In unserem Supermarkt erhalten wir hin und wieder Aufforderungen von Herstellern, beanstandete Ware zurückzusenden. Dürfen wir diese Waren zurückgeben? .....                            | 121        |
| <b>10.3 Abfallentsorgung .....</b>  | <b>121</b> |
| 132. Abfälle, tierische Nebenprodukte, frei handelbares Material – was ist das eigentlich? .....  | 121        |
| 133. Dürfen Speiseabfälle an den Bauern abgegeben werden? .....   | 123        |
| 134. Wie müssen Abfälle gelagert werden? .....  | 123        |
| 135. Müssen Abfalllagerräume gekühlt werden? .....  | 124        |
| 136. Müssen Abfälle sofort entsorgt werden?.....  | 125        |
| 137. Die Abfälle meiner Gaststätte werden auf dem Hof gelagert. Die Anwohner beschweren sich über den übeln Geruch. Wie soll ich die Abfälle lagern, ohne dass es zu Beschwerden kommt? ..... | 125        |
| 138. Darf der Metzger „Hundewurst“ aus Fleischabfällen herstellen? ..   | 126        |

|  |            |
|--|------------|
| 139. Muss ich nachweisen können, wohin die tierischen Abfälle aus<br>meinem Betrieb gegangen sind? .....   | 127        |
| 140. Dürfen Abfälle tierischer Herkunft aus der Filiale in den<br>Hauptbetrieb verbracht werden?.....  | 127.       |
| <b>11 Produktspezifische Regelungen.....</b>   | <b>128</b> |
| 11.1 <b>Lebensmittel nicht-tierischer Herkunft.....</b>  | <b>128</b> |
| 141. Muss man das Hygienerecht beachten, wenn man lediglich<br>pflanzliche Primärerzeugnisse verkauft?.....  | 128        |
| 142. Gibt es mikrobiologische Anforderungen an pflanzliche<br>Lebensmittel? .....  | 129        |
| 143. Gibt es Hygienevorschriften zum Verkauf von Obst und Gemüse<br>im Einzelhandel? .....   | 129        |
| 144. In einem Einkaufszentrum soll eine Saftbar eröffnet werden.<br>Die Säfte werden überwiegend frisch, zumindest aber zeitnah<br>zum Verzehr gepresst. Welche Hygienevorschriften sind<br>zu beachten? ..... | 130        |
| 145. In unserem Supermarkt möchten wir Obst und Gemüse verzehrs-<br>fertig herrichten und in Fertigpackungen in den Verkehr bringen.<br>Gibt es hierfür spezielle Hygieneregelungen? .....                     | 130        |
| 146. Wir möchten als Service für unsere Kunden einen Wasserspender<br>aufstellen. Was ist zu beachten?.....  | 131        |
| 147. Wir wollen in der Gaststätte unseres Sportvereins eine<br>Schankanlage aufstellen. Was ist zu beachten?.....  | 131        |
| 11.2 <b>Lebensmittel tierischer Herkunft.....</b>  | <b>132</b> |
| 11.2.1 <b>Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren .....</b>  | <b>132</b> |
| 148. Gelten die fleischhygienerechtlichen Vorschriften nur für Pferde? ..  | 132        |
| 149. Welche Hygienevorschriften gelten für das Inverkehrbringen<br>von Fleisch und Fleischerzeugnissen? .....  | 132        |
| 150. Wie schnell muss Fleisch nach dem Schlachten abkühlen? .....  | 133        |
| 151. Ist das Fleisch von „Finnentieren“ generell als untauglich für den<br>menschlichen Genuss zu beurteilen?.....   | 134        |
| 152. Muss Fleisch gekühlt zerlegt werden? Gibt es noch die „Warm-<br>zerlegung“?.....  | 134        |
| 153. Was versteht man unter „Zerlegen“? Darf im Schlachtraum<br>zerlegt werden? .....  | 135        |

|  |            |
|--|------------|
| 154. Müssen Schlachtkörperhälften bzw. -viertel getrennt von zerlegtem Fleisch aufbewahrt werden? .....  | 136        |
| 155. Müssen verpacktes und unverpacktes Fleisch getrennt voneinander gelagert werden? .....  | 136        |
| 156. Gibt es neue Vorschriften für diejenigen Produkte, die früher unter die Hackfleischverordnung fielen? .....   | 137        |
| 157. Muss der Hersteller von Hackfleisch und Fleischzubereitungen sein Hackfleisch wöchentlich untersuchen lassen? .....   | 138        |
| 158. Darf der Metzger zur Herstellung von Hackfleisch keine Fleischabschnitte mehr verwenden? .....  | 139        |
| 159. Darf zur Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen gefrorenes Fleisch verwendet werden? .....  | 139        |
| 160. Ein Zerlegungsbetrieb liefert tiefgefrorenes Fleisch an einen Verarbeitungsbetrieb. Muss auf dem Lieferschein die Transporttemperatur angegeben werden? ..... | 140        |
| 161. Muss Hackfleisch generell mit einem Warnhinweis versehen werden? .....  | 140        |
| 162. Welche Temperaturen gelten für das Inverkehrbringen von Hackfleisch? Gibt es noch die Tagesfrist für die Abgabe von Hackfleisch? .....                        | 141        |
| 163. Darf man Hackfleisch oder Fleischzubereitungen einfrieren? .....  | 141        |
| 164. Gibt es im Lebensmittelhygienerecht noch den Sachkundennachweis für die Herstellung von Hackfleisch? .....  | 142        |
| <b>11.2.2 Fleisch von Geflügel und Hasentieren (Kaninchen)</b> .....   | <b>142</b> |
| 165. Welche Hygienevorschriften gelten für das Inverkehrbringen von Geflügel und Hasentieren? .....  | 142        |
| 166. Gibt es mikrobiologische Anforderungen an frisches Geflügelfleisch? .....   | 143        |
| <b>11.2.3 Fischereierzeugnisse</b> .....   | <b>144</b> |
| 167. Welche Hygienevorschriften müssen beim Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen beachtet werden? .....  | 144        |
| 168. Welche mikrobiologischen Kriterien sind bei Fischereierzeugnissen zu beachten? .....  | 145        |
| 169. Wo ist die Kontrolle auf Parasiten bei Fischereierzeugnissen geregelt? .....  | 145        |
| 170. Muss Fisch für die Sushi-Herstellung eingefroren werden? .....  | 146        |

|   |     |
|---|-----|
| <b>11.2.4 Eier, Eiprodukte</b> . . . . .  | 146 |
| 171. Was ist bei der Verarbeitung von Eiern zu beachten? . . . . .  | 146 |
| 172. Was ist beim Inverkehrbringen von Eiern im Einzelhandel zu beachten? . . . . .   | 147 |
| 173. Sind Eiprodukte sicherer als frisch aufgeschlagene Eier? . . . . .   | 148 |
| 174. Darf ein Gastwirt ein weichgekochtes Ei bzw. ein nicht durchgegartes Spiegelei anbieten? . . . . .                                 | 149 |
| 175. Eier sollen bei einer konstanten Temperatur aufbewahrt werden. Bedeutet das: Kühlung? . . . . .                                    | 149 |
| 176. Welche Regelungen gelten für das Inverkehrbringen von Wachteleiern? . . . . .  | 150 |
| <b>11.2.5 Milch und Milcherzeugnisse</b> . . . . .  | 150 |
| 177. Darf Rohmilch in den Verkehr gebracht werden? . . . . .  | 150 |
| 178. Welche mikrobiologischen Werte für Milch und Milcherzeugnisse finden sich im Lebensmittelhygienerecht und in den Normen? . . . . . | 151 |
| 179. Welche Hygieneregeln sind zu beachten, wenn man Milch in Einzelhandelsbetrieben verarbeitet? . . . . .                             | 152 |
| 180. Gibt es Normen für das Inverkehrbringen von Speiseeis? . . . . .   | 153 |
| 181. Ein landwirtschaftlicher Betrieb möchte pasteurisierte Vorzugsmilch anbieten. Kann er das? . . . . .                               | 154 |
| <b>11.2.6 Honig</b> . . . . .   | 154 |
| 182. Welche Hygienevorschriften gelten für Honig? . . . . .   | 154 |
| <b>12 Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen</b> . . . . .  | 155 |
| <b>12.1 Betriebseigene Kontrollen im Warenfluss</b> . . . . .   | 155 |
| 183. Benötigen alle Lebensmittelbetriebe ein HACCP-Konzept? . . . . .   | 155 |
| 184. Was genau ist ein „kritischer Kontrollpunkt – CCP“? . . . . .  | 156 |
| 185. Müssen Lebensmittelbetriebe eine Wareneingangskontrolle durchführen? Was beinhaltet die Wareneingangskontrolle? . . . . .          | 157 |
| 186. Welche Anforderungen werden an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln gestellt? . . . . .  | 159 |
| 187. Welche besonderen Anforderungen bestehen an die Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln tierischer Herkunft? . . . . .                | 160 |
| 188. Muss die ordnungsgemäße Erhitzung heiß zubereiteter Lebensmittel durch Eigenkontrollen belegt werden? . . . . .                    | 160 |
| 189. Benötigen Lebensmittelbetriebe Fremdkörperdetektoren zur Untersuchung ihrer Fertigerzeugnisse? . . . . .                           | 161 |

|   |     |
|---|-----|
| <b>12.2 Personalschulungen</b> .....  | 162 |
| 190. In unserer Schule soll eine Mensa eingerichtet werden.<br>Sie wird von der Elternschaft betrieben. Müssen die Eltern<br>geschult werden? ..... | 162 |
| 191. Müssen auch Praktikanten, Aushilfen und Saisonkräfte geschult<br>werden? .....   | 162 |
| 192. Deckt die Hygieneschulung auch die Belehrung nach Infektions-<br>schutzgesetz ab? .....  | 163 |
| 193. Wer darf Hygieneschulungen abhalten? .....   | 164 |
| 194. Welche Personen müssen über besondere Schulungen verfügen? ..  | 164 |
| 195. Welche Anforderungen müssen Hygieneschulungen erfüllen? ..   | 165 |
| 196. Müssen Schulungen dokumentiert werden? .....   | 167 |
| <b>12.3 Mikrobiologische Eigenkontrollen</b> .....  | 168 |
| 197. Müssen Lebensmittelunternehmer ihre Lebensmittel auf Mikro-<br>organismen untersuchen lassen? .....  | 168 |
| 198. Wie viele Proben muss der Lebensmittelunternehmer für die<br>mikrobiologische Untersuchung entnehmen? .....                                    | 169 |
| 199. Müssen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung Rückstellproben<br>entnehmen und aufbewahren? .....   | 169 |
| 200. Muss man sich melden, wenn im Rahmen von Eigenkontrollen<br>Krankheitserreger in Lebensmitteln vorgefunden werden? .....                       | 170 |
| <b>12.4 Dokumentation</b> .....   | 171 |
| 201. Muss ein Lebensmittelbetrieb alle Eigenkontrollen dokumentieren? ..  | 171 |
| 202. Wo findet der Lebensmittelunternehmer geeignete Vordrucke für<br>die Dokumentation von Eigenkontrollen? .....                                  | 171 |
| 203. Müssen die Kühltemperaturen bei der Lagerung von Lebensmitteln<br>mit einem Registrierthermometer erfasst werden? .....                        | 171 |
| 204. Müssen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen auch in<br>kleinen Betrieben dokumentiert werden? .....  | 172 |
| <b>13 Zertifizierung</b> .....  | 173 |
| 205. Muss der Lebensmittelunternehmer sein Eigenkontrollsyste<br>m zertifizieren lassen? .....  | 173 |
| <b>Stichwortverzeichnis</b> .....   | 175 |