

1.1 Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autor	VII
1 Rechtliche Grundlagen	1
1.1 Rechtsquellen des Europäischen Lebensmittelhygienerechts	2
1.2 Nationale Rechtsquellen	8
1.3 Weitere Vorschriften zur Regelung lebensmittelhygienischer Fragen	13
1.4 Normen und Leitlinien	13
1.4.1 Leitfäden der EU	13
1.4.2 Nationale Leitfäden in Deutschland	14
1.4.3 Sonstiges	17
2 Geltungsbereich und Anwendung des Lebensmittelhygienerechts	18
2.1 Allgemeine Fragen	18
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“, „angemessen“ und „ausreichend“ zu verstehen, die sich vor allem in den Anlagen der VO (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 finden?	20
2.2 Das häusliche Lagern und Behandeln von Lebensmitteln	21
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
2.3	Primärproduktion	24
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
2.4	Einzelhandel	31
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
2.5	Zulassung von Betrieben	37
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
2.6	Rechte und Pflichten des Lebensmittelunternehmers	44
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
3	Konzeption der Betriebe	46
	Anforderungen an Lage, Zustand und räumliche Ausstattung von Lebensmittelbetrieben.	46
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 Luftschleier- 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 Waldkindergarten zu beachten?	59
4	Anforderungen an Betriebsräume	60
	Anforderungen an die Beschaffenheit und Ausstattung von Räumen in Lebensmittelbetrieben	60
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 Lebensmittellräumen beschaffen sein?	64

56.	Gibt es spezielle Anforderungen an Fenster und Türen?	64
57.	Darf man Lebensmittel und Bedarfsgegenstände im Handwasch- becken waschen?	65
58.	Kann man in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben auf Sterilisations- becken für die Messersterilisation verzichten?	66
5	Verkaufsräume, Essbereiche.	67
59.	Dürfen Blindenhunde in Lebensmittelgeschäften mitgeführt werden?	67
60.	Welche Hygienebestimmungen gelten für Verkaufstheken und Ausgabetheken 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 befüllt 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 Ausgabegeräten 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 Imbiss- angebot 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 Hygiene- vorschriften?	72
70.	Die Behindertentoilette einer Gastwirtschaft grenzt ohne Vorraum an den Speiseraum. Ist das zu beanstanden?	73

6	Anforderungen an Einrichtungen, Ausrüstungen und Geräte	74
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
7	Anforderungen zur Personalhygiene	79
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 Käseaufschnitt 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
8	Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben	93
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
9	Schädlingsprophylaxe, Schädlingsbekämpfung.	102
	Was muss ein Lebensmittelbetrieb leisten?	102
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 Schädlingen 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 Schädlingbefall wurde geraten, die „Umfeldhygiene“ zu verbessern. Was bedeutet das?	107
10	Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	108
10.1	Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln	108
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
10.2	Transport von Lebensmitteln.	115
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
10.3	Abfallentsorgung	121
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 üblen 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 meinem Betrieb gegangen sind?	127
140.	Dürfen Abfälle tierischer Herkunft aus der Filiale in den Hauptbetrieb verbracht werden?	127.
11	Produktspezifische Regelungen	128
11.1	Lebensmittel nicht-tierischer Herkunft	128
141.	Muss man das Hygienerecht beachten, wenn man lediglich pflanzliche Primärerzeugnisse verkauft?	128
142.	Gibt es mikrobiologische Anforderungen an pflanzliche Lebensmittel?	129
143.	Gibt es Hygienevorschriften zum Verkauf von Obst und Gemüse im Einzelhandel?	129
144.	In einem Einkaufszentrum soll eine Saftbar eröffnet werden. Die Säfte werden überwiegend frisch, zumindest aber zeitnah zum Verzehr gepresst. Welche Hygienevorschriften sind zu beachten?	130
145.	In unserem Supermarkt möchten wir Obst und Gemüse verzehrsfertig herrichten und in Fertigpackungen in den Verkehr bringen. Gibt es hierfür spezielle Hygieneregelungen?	130
146.	Wir möchten als Service für unsere Kunden einen Wasserspender aufstellen. Was ist zu beachten?	131
147.	Wir wollen in der Gaststätte unseres Sportvereins eine Schankanlage aufstellen. Was ist zu beachten?	131
11.2	Lebensmittel tierischer Herkunft	132
11.2.1	Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren	132
148.	Gelten die fleischhygienerechtlichen Vorschriften nur für Pferde? . .	132
149.	Welche Hygienevorschriften gelten für das Inverkehrbringen 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 menschlichen Genuss zu beurteilen?	134
152.	Muss Fleisch gekühlt zerlegt werden? Gibt es noch die „Warmzerlegung“?	134
153.	Was versteht man unter „Zerlegen“? Darf im Schlachtraum 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
11.2.2	Fleisch von Geflügel und Hasentieren (Kaninchen)	142
165.	Welche Hygienevorschriften gelten für das Inverkehrbringen von Geflügel und Hasentieren?	142
166.	Gibt es mikrobiologische Anforderungen an frisches Geflügelfleisch?	143
11.2.3	Fischereierzeugnisse	144
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

11.2.4 Eier, Eiprodukte	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
11.2.5 Milch und Milcherzeugnisse	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
11.2.6 Honig	154
182. Welche Hygienevorschriften gelten für Honig?	154
12 Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen	155
12.1 Betriebseigene Kontrollen im Warenfluss	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

12.2	Personalschulungen	162
190.	In unserer Schule soll eine Mensa eingerichtet werden. Sie wird von der Elternschaft betrieben. Müssen die Eltern geschult werden?	162
191.	Müssen auch Praktikanten, Aushilfen und Saisonkräfte geschult werden?	162
192.	Deckt die Hygieneschulung auch die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz 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
12.3	Mikrobiologische Eigenkontrollen	168
197.	Müssen Lebensmittelunternehmer ihre Lebensmittel auf Mikroorganismen untersuchen lassen?	168
198.	Wie viele Proben muss der Lebensmittelunternehmer für die mikrobiologische Untersuchung entnehmen?	169
199.	Müssen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung Rückstellproben entnehmen und aufbewahren?	169
200.	Muss man sich melden, wenn im Rahmen von Eigenkontrollen Krankheitserreger in Lebensmitteln vorgefunden werden?	170
12.4	Dokumentation	171
201.	Muss ein Lebensmittelbetrieb alle Eigenkontrollen dokumentieren?	171
202.	Wo findet der Lebensmittelunternehmer geeignete Vordrucke für die Dokumentation von Eigenkontrollen?	171
203.	Müssen die Kühltemperaturen bei der Lagerung von Lebensmitteln mit einem Registrierthermometer erfasst werden?	171
204.	Müssen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen auch in kleinen Betrieben dokumentiert werden?	172
13	Zertifizierung	173
205.	Muss der Lebensmittelunternehmer sein Eigenkontrollsystem zertifizieren lassen?	173
	Stichwortverzeichnis	175