

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|------------|
| Vorwort | V |
| Autorenverzeichnis | VII |
| Einleitung: Zehn Jahre Hygienepaket | 1 |
| Das „neue Lebensmittelhygienerecht“ – was war eigentlich tatsächlich neu? | 2 |
| Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts | 9 |
| Europäische Rechtsquellen | 9 |
| Nationale Rechtsquellen des Lebensmittelhygienerechts | 11 |
| Verordnung (EG) Nr. 178/2004 | 13 |
| Verordnung (EG) Nr. 852/2004 | 19 |
| Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene | 20 |
| KAPITEL I Allgemeine Bestimmungen | 25 |
| Artikel 1 Geltungsbereich | 25 |
| Artikel 2 Begriffsbestimmungen | 30 |
| KAPITEL II Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer | 33 |
| Artikel 3 Allgemeine Verpflichtung | 33 |
| Artikel 4 Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften | 33 |
| Artikel 5 Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte | 38 |
| Artikel 6 Amtliche Kontrollen, Registrierung und Zulassung | 42 |
| KAPITEL III Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis | 44 |
| Artikel 7 Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien | 44 |
| Artikel 8 Einzelstaatliche Leitlinien | 45 |
| Artikel 9 Gemeinschaftliche Leitlinien | 47 |
| KAPITEL IV Einführen und Ausführen | 49 |
| Artikel 10 Einführen | 49 |
| Artikel 11 Ausführen | 49 |
| KAPITEL V Schlussbestimmungen | 49 |
| Artikel 12 | 49 |
| Artikel 13 Änderung und Anpassung der Anhänge I und II | 50 |
| Artikel 14 Ausschussverfahren | 52 |
| Artikel 15 Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit | 52 |
| Artikel 16 Bericht an das Europäische Parlament und den Rat | 52 |
| Artikel 17 Aufhebung | 52 |
| Artikel 18 Inkrafttreten | 53 |

| | | |
|--|--|-----|
| ANHANG I | Primärproduktion | 54 |
| ANHANG II | Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer (ausgenommen Unternehmer, für die Anhang I gilt) | 62 |
| KAPITEL I | Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III). | 63 |
| KAPITEL II | Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III) | 79 |
| 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. | 91 |
| KAPITEL IV | Beförderung | 95 |
| KAPITEL V | Vorschriften für Ausrüstungen | 98 |
| KAPITEL VI | Lebensmittelabfälle | 101 |
| KAPITEL VII | Wasserversorgung | 104 |
| KAPITEL VIII | Persönliche Hygiene. | 106 |
| KAPITEL IX | Vorschriften für Lebensmittel. | 108 |
| KAPITEL X | Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln | 115 |
| KAPITEL XI | Wärmebehandlung | 117 |
| KAPITEL XII | Schulung. | 118 |
| Verordnung (EG) Nr. 853/2004 | | 121 |
| Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs | | 122 |
| KAPITEL I | Allgemeine Bestimmungen | 128 |
| Artikel 1 | Geltungsbereich | 128 |
| Artikel 2 | Begriffsbestimmungen | 135 |
| KAPITEL II | Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers | 135 |
| Artikel 3 | Allgemeine Verpflichtungen. | 135 |
| Artikel 4 | Eintragung und Zulassung von Betrieben | 136 |

| | | |
|---------------|---|-----|
| Artikel 5 | Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung | 141 |
| Artikel 6 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs von außerhalb der Gemein- schaft | 143 |
| KAPITEL III | Handel | 145 |
| Artikel 7 | Dokumente | 145 |
| Artikel 8 | Besondere Garantien | 145 |
| KAPITEL IV | Schlussbestimmungen | 147 |
| Artikel 9 | | 147 |
| Artikel 10 | Änderung und Anpassung der Anhänge II und III | 147 |
| Artikel 11 | Besondere Beschlüsse | 150 |
| Artikel 12 | Ausschussverfahren | 151 |
| Artikel 13 | Konsultation der Europäischen Behörde für Lebensmittel- sicherheit | 151 |
| Artikel 14 | Bericht an das Europäische Parlament und den Rat. | 152 |
| Artikel 15 | | 152 |
| ANHANG I | Begriffsbestimmungen | 153 |
| ANHANG II | Vorschriften für mehrere Erzeugnisse tierischen Ursprungs | 164 |
| ABSCHNITT I | Identitätskennzeichnung | 164 |
| ABSCHNITT II | Zweck der HACCP-Verfahren | 168 |
| ABSCHNITT III | Informationen zur Lebensmittelkette | 170 |
| ABSCHNITT IV | Vorschriften für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs | 174 |
| ANHANG III | Besondere Anforderungen | 175 |
| ABSCHNITT I | Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren | 175 |
| KAPITEL I | Beförderung von lebenden Tieren zum Schlachthof | 175 |
| KAPITEL II | Vorschriften für Schlachthöfe | 176 |
| KAPITEL III | Vorschriften für Zerlegungsbetriebe | 182 |
| KAPITEL IV | Schlachthygiene | 184 |
| KAPITEL V | Zerlegungs- und Entbeinungshygiene | 191 |
| KAPITEL VI | Notschlachtung außerhalb des Schlachthofes | 192 |
| KAPITEL VII | Lagerung und Beförderung | 194 |
| ABSCHNITT II | Fleisch von Geflügel und Hasentieren | 197 |
| KAPITEL I | Beförderung von lebenden Tieren zum Schlachthof | 197 |
| KAPITEL II | Vorschriften für Schlachthöfe | 197 |
| KAPITEL III | Vorschriften für Zerlegungsbetriebe | 199 |
| KAPITEL IV | Schlachthygiene | 200 |
| KAPITEL V | Hygiene beim und nach dem Zerlegen und Entbeinen | 203 |
| KAPITEL VI | Schlachtung im Haltungsbetrieb | 204 |

| | | |
|----------------|---|-----|
| KAPITEL VII | Wasserbinder | 205 |
| ABSCHNITT III | Farmwildfleisch | 206 |
| ABSCHNITT IV | Fleisch von frei lebendem Wild | 209 |
| KAPITEL I | Ausbildung von Jägern in Gesundheits- und Hygienefragen. | 210 |
| KAPITEL II | Umgang mit frei lebendem Großwild | 211 |
| KAPITEL III | Umgang mit frei lebendem Kleinwild | 214 |
| ABSCHNITT V | Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch | 215 |
| KAPITEL I | Vorschriften für Herstellungsbetriebe | 217 |
| KAPITEL II | Vorschriften für Rohstoffe | 218 |
| KAPITEL III | Hygiene während und nach der Herstellung | 220 |
| KAPITEL IV | Kennzeichnung | 224 |
| ABSCHNITT VI | Fleischerzeugnisse | 224 |
| ABSCHNITT VII | Lebende Muscheln | 226 |
| KAPITEL I | Allgemeine Vorschriften für das Inverkehrbringen von lebenden Muscheln | 227 |
| KAPITEL II | Hygienevorschriften für die Erzeugung und Ernte lebender Muscheln | 229 |
| KAPITEL III | Strukturelle Anforderungen an Versand- und Reinigungszentren . | 232 |
| KAPITEL IV | Hygienevorschriften für Reinigungs- und Versandzentren | 232 |
| KAPITEL V | Hygienevorschriften für lebende Muscheln | 234 |
| KAPITEL VI | Umhüllen und Verpacken lebender Muscheln | 235 |
| KAPITEL VII | Identitätskennzeichnung und Etikettierung | 235 |
| KAPITEL VIII | Sonstige Vorschriften | 236 |
| KAPITEL IX | Sondervorschriften für außerhalb der eingestufteten Erzeugungs- gebiete geerntete Kammuscheln (Pectinidae) und Meeres- schnecken, die keine Filtrierer sind | 236 |
| ABSCHNITT VIII | Fischereierzeugnisse | 237 |
| KAPITEL I | Anforderungen an Fischereifahrzeuge | 239 |
| KAPITEL II | Anforderungen während und nach der Anlandung | 244 |
| KAPITEL III | Vorschriften für Betriebe, einschließlich Fischereifahrzeuge, die Fischereierzeugnisse bearbeiten | 247 |
| KAPITEL IV | Anforderungen an bestimmte verarbeitete Fischereierzeugnisse. . | 251 |
| KAPITEL V | Hygienennormen für Fischereierzeugnisse | 252 |
| KAPITEL VI | Umhüllung und Verpackung von Fischereierzeugnissen | 254 |
| KAPITEL VII | Lagerung von Fischereierzeugnissen | 255 |
| KAPITEL VIII | Beförderung von Fischereierzeugnissen | 256 |
| ABSCHNITT IX | Rohmilch, Kolostrum, verarbeitete Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis | 257 |

| | | |
|-----------------------|---|-----|
| KAPITEL I | Rohmilch und Kolostrum – Primärproduktion. | 258 |
| KAPITEL II | Vorschriften für Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolos- trumbasis | 266 |
| KAPITEL III | Umhüllung und Verpackung. | 269 |
| KAPITEL IV | Etikettierung. | 269 |
| KAPITEL V | Identitätskennzeichnung | 270 |
| ABSCHNITT X | Eier und Eiprodukte | 270 |
| KAPITEL I | Eier | 271 |
| KAPITEL II | Eiprodukte | 272 |
| ABSCHNITT XI | Froschschenkel und Schnecken | 275 |
| ABSCHNITT XII | Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben | 276 |
| KAPITEL I | Vorschriften für Betriebe, die Rohstoffe sammeln oder verarbeiten | 276 |
| KAPITEL II | Hygienevorschriften für die Gewinnung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben | 277 |
| ABSCHNITT XIII | Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme | 279 |
| ABSCHNITT XIV | Gelatine | 279 |
| KAPITEL I | Vorschriften für Rohstoffe | 280 |
| KAPITEL II | Beförderung und Lagerung von Rohstoffen. | 281 |
| KAPITEL III | Vorschriften für die Gelatineherstellung | 282 |
| KAPITEL IV | Vorschriften für Enderzeugnisse | 283 |
| KAPITEL V | Etikettierung. | 283 |
| ABSCHNITT XV | Kollagen. | 283 |
| KAPITEL I | Vorschriften für Rohstoffe | 283 |
| KAPITEL II | Beförderung und Lagerung von Rohstoffe. | 285 |
| KAPITEL III | Vorschriften für die Kollagenherstellung | 285 |
| KAPITEL IV | Vorschriften für Enderzeugnisse | 286 |
| KAPITEL V | Etikettierung. | 286 |
| Anlage zu ANHANG III. | | 287 |