

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	v
<b>Autorenverzeichnis</b> .....	vii
<b>Einleitung: Zehn Jahre Hygienepaket</b> .....	1
Das „neue Lebensmittelhygienerecht“ – was war eigentlich tatsächlich neu? .....	2
<b>Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts</b> .....	9
Europäische Rechtsquellen .....	9
Nationale Rechtsquellen des Lebensmittelhygienerechts .....	11
<b>Verordnung (EG) Nr. 178/2004</b> .....	13
<b>Verordnung (EG) Nr. 852/2004</b> .....	19
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene .....	20
<b>KAPITEL I</b> Allgemeine Bestimmungen .....	25
Artikel 1 Geltungsbereich .....	25
Artikel 2 Begriffsbestimmungen .....	30
<b>KAPITEL II</b> 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
<b>KAPITEL III</b> 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
<b>KAPITEL IV</b> Einführen und Ausführen .....	49
Artikel 10 Einführen .....	49
Artikel 11 Ausführen .....	49
<b>KAPITEL V</b> 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

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

Artikel 5	Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung . . . . .	141
Artikel 6	Erzeugnisse tierischen Ursprungs von außerhalb der Gemeinschaft . . . . .	143
<b>KAPITEL III</b>	<b>Handel . . . . .</b>	<b>145</b>
Artikel 7	Dokumente . . . . .	145
Artikel 8	Besondere Garantien . . . . .	145
<b>KAPITEL IV</b>	<b>Schlussbestimmungen . . . . .</b>	<b>147</b>
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
<b>ANHANG I</b>	<b>Begriffsbestimmungen . . . . .</b>	<b>153</b>
<b>ANHANG II</b>	<b>Vorschriften für mehrere Erzeugnisse tierischen Ursprungs . . . . .</b>	<b>164</b>
<b>ABSCHNITT I</b>	<b>Identitätskennzeichnung . . . . .</b>	<b>164</b>
<b>ABSCHNITT II</b>	<b>Zweck der HACCP-Verfahren . . . . .</b>	<b>168</b>
<b>ABSCHNITT III</b>	<b>Informationen zur Lebensmittelkette . . . . .</b>	<b>170</b>
<b>ABSCHNITT IV</b>	<b>Vorschriften für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs . . . . .</b>	<b>174</b>
<b>ANHANG III</b>	<b>Besondere Anforderungen . . . . .</b>	<b>175</b>
<b>ABSCHNITT I</b>	<b>Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren . . . . .</b>	<b>175</b>
<b>KAPITEL I</b>	<b>Beförderung von lebenden Tieren zum Schlachthof . . . . .</b>	<b>175</b>
<b>KAPITEL II</b>	<b>Vorschriften für Schlachthöfe . . . . .</b>	<b>176</b>
<b>KAPITEL III</b>	<b>Vorschriften für Zerlegungsbetriebe . . . . .</b>	<b>182</b>
<b>KAPITEL IV</b>	<b>Schlachthygiene . . . . .</b>	<b>184</b>
<b>KAPITEL V</b>	<b>Zerlegungs- und Entbeinungshygiene . . . . .</b>	<b>191</b>
<b>KAPITEL VI</b>	<b>Notschlachtung außerhalb des Schlachthofes . . . . .</b>	<b>192</b>
<b>KAPITEL VII</b>	<b>Lagerung und Beförderung . . . . .</b>	<b>194</b>
<b>ABSCHNITT II</b>	<b>Fleisch von Geflügel und Hasentieren . . . . .</b>	<b>197</b>
<b>KAPITEL I</b>	<b>Beförderung von lebenden Tieren zum Schlachthof . . . . .</b>	<b>197</b>
<b>KAPITEL II</b>	<b>Vorschriften für Schlachthöfe . . . . .</b>	<b>197</b>
<b>KAPITEL III</b>	<b>Vorschriften für Zerlegungsbetriebe . . . . .</b>	<b>199</b>
<b>KAPITEL IV</b>	<b>Schlachthygiene . . . . .</b>	<b>200</b>
<b>KAPITEL V</b>	<b>Hygiene beim und nach dem Zerlegen und Entbeinen . . . . .</b>	<b>203</b>
<b>KAPITEL VI</b>	<b>Schlachtung im Haltungsbetrieb . . . . .</b>	<b>204</b>

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

---

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 Rohstoffen . . . . .	285
KAPITEL III	Vorschriften für die Kollagenherstellung . . . . .	285
KAPITEL IV	Vorschriften für Enderzeugnisse . . . . .	286
KAPITEL V	Etikettierung . . . . .	286
Anlage zu ANHANG III . . . . .		287