

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	<b>V</b>
<b>Auszug aus dem Verfahrenshandbuch der 22. Ausgabe der Codex-Alimentarius-Kommission</b> .....	<b>1</b>
Allgemeine Grundsätze des Codex Alimentarius .....	1
Definitionen im Sinne des Codex Alimentarius .....	2
Leitlinien für die Ausarbeitung und/oder Revision der Kodizes für Hygieneverfahren bei spezifischen Waren .....	6
Vom Codex-Komitee für Lebensmittelhygiene angewandte Grundsätze und Verfahren der Risikoanalyse .....	7
I. Geltungsbereich .....	7
II. Vorrangige Behandlung der Vorschläge für neue Arbeiten .....	7
III. Vorbereitende Aktivitäten des Risikomanagements .....	8
IV. Risikoabschätzung .....	9
V. Risikomanagement .....	11
VI. Risikokommunikation .....	13
VII. Interaktion zwischen dem Risikomanager (CCFH) und dem Risikoabschätzer (JEMRA) .....	13
<b>Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene</b> .....	<b>15</b>
Einführung .....	15
Abschnitt I – Zielsetzungen .....	16
Abschnitt II – Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen .....	16
Abschnitt III – Primärproduktion .....	20
Abschnitt IV – Betrieb: Konzeption und Anlagen .....	22
Abschnitt V – Betriebskontrolle .....	29
Abschnitt VI – Betrieb: Instandhaltung und Hygiene .....	35
Abschnitt VII – Betrieb: Personalhygiene .....	38
Abschnitt VIII – Beförderung .....	41
Abschnitt IX – Produktinformation und Verbraucherbewusstsein .....	42
Abschnitt X – Schulung .....	44
 Codex Alimentarius – Lebensmittelhygiene	 <b>VII</b>

<b>Das HACCP-System und Richtlinien zu seiner Anwendung</b> . . . . .	<b>47</b>
Präambel . . . . .	47
Definitionen . . . . .	48
Grundsätze des HACCP-Systems . . . . .	49
Richtlinien für die Anwendung des HACCP-Systems . . . . .	50
Anwendung . . . . .	52
Schulung . . . . .	57
Diagramm 1 . . . . .	58
Diagramm 2 . . . . .	59
Diagramm 3 . . . . .	60
 <b>Grundsätze und Richtlinien für die Erstellung und Anwendung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel</b> . . . . .	 <b>61</b>
1. Einführung . . . . .	61
2. Geltungsbereich und Begriffsbestimmungen . . . . .	63
3. Allgemeine Grundsätze . . . . .	64
4. Erstellung und Anwendung mikrobiologischer Kriterien . . . . .	65
5. Review von mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel . . . . .	75
 <b>Grundsätze und Richtlinien für die Durchführung der mikrobiologischen Risikoabschätzung</b> . . . . .	 <b>77</b>
1. Einführung . . . . .	77
2. Geltungsbereich . . . . .	78
3. Begriffsbestimmungen . . . . .	78
4. Allgemeine Grundsätze der mikrobiologischen Risikoabschätzung . . . . .	80
5. Leitlinien für die Umsetzung . . . . .	81
 <b>Grundsätze und Richtlinien für die Durchführung des mikrobiologischen Risikomanagements (MRM)</b> . . . . .	 <b>89</b>
Einführung . . . . .	89
1. Geltungsbereich . . . . .	90
2. Begriffsbestimmungen . . . . .	90
3. Allgemeine Grundsätze des MRM . . . . .	92
4. Allgemeine Überlegungen . . . . .	92

5.	Vorbereitende Aktivitäten des mikrobiologischen Risikomanagements .....	94
6.	Identifizierung und Auswahl von MRM-Optionen .....	97
7.	Implementierung von MRM-Optionen .....	100
8.	Monitoring und Überprüfung .....	103
<b>Allgemeiner Codex-Standard für bestrahlte Lebensmittel .....</b>		<b>107</b>
1.	Geltungsbereich .....	107
2.	Allgemeine Anforderungen an das Verfahren .....	107
3.	Hygiene bestrahlter Lebensmittel .....	108
4.	Technologische Anforderungen .....	109
5.	Erneute Bestrahlung .....	109
6.	Verifizierung nach der Bestrahlung .....	110
7.	Kennzeichnung .....	110
<b>Verfahrenskodex für die Behandlung von Lebensmitteln durch Bestrahlung .....</b>		<b>113</b>
Einführung .....		113
1.	Zielsetzungen .....	114
2.	Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen .....	114
3.	Behandlung vor der Bestrahlung .....	115
4.	Verpackung .....	116
5.	Betrieb: Konzeption, Anlagen und Kontrolle .....	117
6.	Bestrahlung .....	121
7.	Lagerung und Handhabung nach der Bestrahlung .....	124
8.	Kennzeichnung .....	124
<b>Richtlinien für die Anwendung allgemeiner Grundsätze der Lebensmittelhygiene zur Beherrschung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln .....</b>		<b>125</b>
Einführung .....		125
Abschnitt I Zielsetzung .....		130

<b>Richtlinien für die Anwendung der Allgemeinen Grundsätze der Lebensmittelhygiene zur Bekämpfung von Viren in Lebensmitteln .....</b>	<b>131</b>
Einführung .....	131
Abschnitt 1 – Ziele .....	137
Abschnitt 2 – Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen .....	137
Abschnitt 3 – Bereich der Primärerzeugung/Ernte .....	138
Abschnitt 4 – Betrieb: Auslegung und Anlagen .....	140
Abschnitt 5 – Betriebskontrolle .....	142
Abschnitt 6 – Betrieb: Instandhaltung und Hygiene .....	147
Abschnitt 7 – Betrieb: Personalhygiene .....	150
Abschnitt 9 – Produktinformation und Verbraucherbewusstsein .....	154
Abschnitt 10 – Schulung .....	154
 <b>Anhang I</b>	
<b>Bekämpfung von Hepatitis-A-Viren (HAV) und Noroviren (NoV) in Muscheln .....</b>	<b>157</b>
Einleitung .....	157
Abschnitt 1 – Ziele .....	157
Abschnitt 2 – Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen .....	158
Abschnitt 3 – Primärerzeugung .....	159
Abschnitt 5 – Betriebskontrolle .....	163
Abschnitt 9 – Produktinformation und Verbraucherbewusstsein .....	164
Abschnitt 10 – Schulung .....	165
 <b>Anhang II</b>	
<b>Bekämpfung von Hepatitis-A-Viren (HAV) und Noroviren (NoV) in frischem Obst und Gemüse .....</b>	<b>166</b>
Einleitung .....	166
Abschnitt 1 – Ziele .....	167
Abschnitt 2 – Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen .....	167
Abschnitt 5 – Beherrschung der Betriebsabläufe .....	170
Abschnitt 7 – Betriebsstätten: Personalhygiene .....	171
Abschnitt 10 – Schulung .....	171

<b>Kodex für Hygieneverfahren bei Säuglings- und Kleinkindernahrung in Pulverform. ....</b>	<b>173</b>
Einführung .....	173
Abschnitt I – Zielsetzungen .....	178
Abschnitt II – Geltungsbereich, Anwendung und Begriffsbestimmungen .....	178
Abschnitt III – Primärproduktion .....	183
Abschnitt IV – Betrieb: Auslegung und Anlagen .....	183
Abschnitt V – Betriebskontrolle .....	189
Abschnitt VI – Betrieb: Instandhaltung und Hygiene .....	197
Abschnitt VII – Betrieb: Personalhygiene .....	199
Abschnitt VIII – Beförderung .....	199
Abschnitt IX – Produktinformation und Verbraucherbewusstsein .....	199
Abschnitt X – Schulung .....	203
 <b>Anhang I</b>	
<b>Mikrobiologische Kriterien für Säuglingsnahrung in Pulverform, Nahrung für besondere medizinische Zwecke und Erzeugnisse zum Anreichern der Muttermilch. ....</b>	<b>204</b>
 <b>Anhang II</b>	
<b>Mikrobiologische Kriterien für Folgenahrungen und Kleinkindernahrungen für besondere medizinische Zwecke in Pulverform. ....</b>	<b>208</b>
 <b>Anhang III</b>	
<b>Leitlinien für die Erstellung eines Monitoringprogramms für <i>Salmonella</i>, <i>E. sakazakii</i> (Genus <i>Cronobacter</i>) und andere <i>Enterobacteriaceae</i> in Verarbeitungsbereichen, in denen eine strenge Hygiene eingehalten werden muss, sowie in Herstellungsbereichen von Säuglingsnahrungen in Pulverform. . .</b>	<b>212</b>