

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Einleitung	1
2 Anwendungsbereich der Verordnung	7
3 Begriffsbestimmungen	9
4 Allgemeine Hygieneanforderungen	13
5 Schulung	15
5.1 Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels	17
5.1.1 Fleisch	18
5.1.2 Fisch, Weich- und Krustentiere	18
5.1.3 Eier	19
5.2 Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels	20
5.3 Lebensmittelrecht	21
5.3.1 Recht	23
5.4 Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung	25
5.5 Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit	26
5.5.1 Rückverfolgbarkeit	30
5.6 Havarieplan, Krisenmanagement	34
5.7 Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels	37
5.8 Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels	38
5.8.1 Kühltemperaturen	39
5.8.2 Lagerung	43
5.8.3 Verpackung tiefgefrorener Lebensmittel	44
5.9 Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen	44
5.10 Reinigung und Desinfektion	46
5.10.1 Reinigungsverfahren	47
5.10.2 Desinfektionsverfahren	49
5.10.3 Verfahren der Händereinigung und Händedesinfektion	51

6	Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse	53
6.1	Anlage 2 (zu § 5 Abs. 1 Satz 1): Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen	54
7	Herstellung bestimmter traditioneller Lebensmittel	57
7.1	Anlage 3 (zu § 6)	58
8	Zertifizierung	61
9	Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	63
	Anhang	67
	Eigenkontrollkonzept Fleischerei	71
	Eigenkontrollkonzept Fischhandel	115
	Stichwortverzeichnis	151