

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	v
Vorwort zur 5. Auflage	VII
Autor	IX
1 Rechtliche Grundlagen	1
1.1 Rechtsquellen des Europäischen Lebensmittelhygienerechts	2
1.2 Nationale Rechtsquellen	8
1.3 Weitere Vorschriften zur Regelung lebensmittelhygienischer Fragen	12
1.4 Normen und Leitlinien	13
Normen des Deutschen Institutes für Normung (DIN)	14
Gute Praxisleitfäden	15
1.5 Hinweise für die Anwendung der Rechtstexte in der Praxis	18
2 Geltungsbereich und Anwendung des Lebensmittelhygienerechts	19
2.1 Allgemeine Fragen	19
1. Gilt das Europäische Hygienerecht für alle Formen des Inverkehrbringen von Lebensmitteln oder gibt es Ausnahmen?	19
2. Wie sind die vielen unbestimmten Begriffe wie z. B. „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ und „ausreichend“ zu verstehen, die sich vor allem in den Anlagen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 finden?	20
3. Im Lebensmittelhygienerecht taucht ein neuer Begriff auf: „Prerequisite Programms-PRPs“. Was ist darunter zu verstehen? ..	21
2.2 Das häusliche Lagern und Behandeln von Lebensmitteln	22
4. 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? ..	22

Inhaltsverzeichnis

5.	Wo liegen die Grenzen in der Gemeinschaftsverpflegung? Ist eine sich selbst versorgende Wohngruppe ein „Lebensmittelunternehmen“?	23
6.	Gilt das Hygienerecht auch für Tagesmütter?	24
7.	Was ist bei der „Hausschlachtung“ zu beachten?	25
2.3	Primärproduktion	26
8.	Muss ein Landwirt im Rahmen der Primärerzeugung rechtliche Vorgaben beachten?	26
9.	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?	28
10.	Darf ein Jäger Wild vermarkten?	28
11.	Muss Wildfleisch sofort gekühlt werden?	30
12.	Muss erlegtes Wild einer Fleischuntersuchung unterzogen werden?	30
13.	Wurden im Hygienerecht mikrobiologische Kriterien für Wild festgelegt?	32
14.	Dürfen Jäger Wildfleisch im Internet anbieten?	32
2.4	Einzelhandel	33
15.	Wieso gilt ein handwerklicher Hersteller von Lebensmitteln, ein Gastronom oder ein landwirtschaftlicher Direktvermarkter als „Einzelhandelsbetrieb“?	33
16.	Ab welcher Betriebsgröße bezeichnet man einen Lebensmittelbetrieb als „Lebensmittelunternehmen“?	33
17.	Darf ein Landwirt wie früher Geflügel oder Kaninchen selbst schlachten und vermarkten?	34
18.	In unserem Imbiss möchte ich gerne „Hausmacher Frikadellen“ anbieten. Die in der Vorbereitungsküche befindlichen Arbeitsflächen und -geräte reichen für diese Tätigkeit nicht aus. Darf ich die „Hausmacher Frikadellen“ zuhause vorbereiten bzw. zubereiten?	36
19.	Sind Marktstände, die Lebensmittel in den Verkehr bringen, ebenfalls in den Verordnungen erfasst?	37
20.	Wir möchten unsere Produkte mit Aktionsständen dem Kunden näher bringen. Müssen wir die Hygieneanforderungen beachten?	38

21.	Gibt es Vorschriften, welche Lebensmittel in Gastronomiebetrieben oder in der Gemeinschaftsverpflegung nicht an empfindliche Verbrauchergruppen abgegeben werden dürfen?	39
22.	Gilt ein Internethändler ebenfalls als Lebensmittelunternehmer?	39
2.5	Zulassung von Betrieben	40
23.	Welche Betriebe müssen zugelassen werden?	40
24.	An wen muss ein Zulassungsantrag gestellt werden und welche Unterlagen sind beizufügen?	41
25.	Ist es notwendig, dass mein Betrieb für die Zulassung durch die Überwachungsbehörde geprüft wird?	41
26.	Muss ich meinen Betrieb sofort zur Zulassung melden oder habe ich noch etwas Zeit damit?	42
27.	Mein Betrieb hat die Zulassung erhalten. Muss ich meine Produkte mit der Zulassungsnummer kennzeichnen?	42
28.	Mein Betrieb ist zugelassen. Muss ich mich melden, wenn ich den Betrieb umbauen möchte?	43
29.	Ich möchte meinen zugelassenen Betrieb verkaufen. Wird die Zulassung automatisch auf den neuen Inhaber übertragen?	43
30.	Ist die Zulassung zeitlich begrenzt oder gilt sie für immer?	44
31.	Welche Regelungen gelten für Gehegewild? Muss das auch über einen Schlachthof in den Verkehr gebracht werden?	45
32.	Muss Farmwild nach dem Töten unmittelbar zum zugelassenen Schlachthof gebracht werden oder ist das Sammeln der Tierkörper in mehreren Farmwildbetrieben möglich?	46
2.6	Rechte und Pflichten des Lebensmittelunternehmers	46
33.	Muss ich einen neuen Betrieb der Lebensmittelüberwachung melden oder kommt die Behörde auf mich zu?	46
34.	Muss ein Lebensmittelunternehmer Personen der amtlichen Überwachung auch bei unangekündigten Kontrollen Zugang zu den Betriebsräumen gewähren?	47
35.	Ist es rechtmäßig, dass der Lebensmittelkontrolleur Proben mitnimmt, ohne dafür zu bezahlen?	48

3 Konzeption der Betriebe	49
Anforderungen an Lage, Zustand und räumliche Ausstattung von Lebensmittelbetrieben	
36. Wieso beschäftigt sich die Lebensmittelüberwachung mit der Lage des Betriebs?	49
37. Müssen in einem Produktionsbetrieb der unreine und der reine Bereich streng getrennt werden?	50
38. Unsere Altenheimküche soll demnächst einige Schulen in der Umgebung beliefern. Müssen wir dafür umbauen?	51
39. Was heißt „Instandhaltung“ bei Räumen und Gebäuden?	52
40. Wie sind Toilettenräume zu gestalten?	53
41. Darf der Koch eines Restaurants die Gästetoiletten benutzen?	54
42. Welche Vorschriften gelten für Handwaschbecken?	54
43. Die Lebensmittelüberwachung hat beanstandet, dass ein Papierkorb neben dem Handwaschbecken fehlte. Gibt es eine Rechtsgrundlage dafür?	56
44. Darf ein Lebensmittelbetrieb über die Fenster lüften? Wie muss die Luftzufuhr beschaffen sein?	57
45. Ist in Lebensmittelbetrieben eine Entlüftungsanlage zu installieren?	58
46. Benötigen Supermarktmetzgereien Luftschieleier- bzw. Überdruckanlagen?	58
47. 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?	59
48. Das Bauamt fordert für unseren Imbissbetrieb einen Fettabscheider. Reicht ein Untertisch-Gerät?	60
49. Was versteht man unter einer „angemessenen Beleuchtung“?	61
50. Darf man in Lebensmittelbetrieben Brunnenwasser verwenden?	62
51. Kann man auf Umkleideräume verzichten, wenn man den Mitarbeitern anstatt herkömmlicher Schutzkleidung Einweg-overalls zur Verfügung stellt?	63
52. Benötigen Betriebe, die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln, eine Hygieneschleuse?	64
53. Wie sollte eine Hygieneschleuse ausgestattet werden?	64
54. Was ist bei der Verpflegung von Kindern in einem Waldkindergarten zu beachten?	65

4	Anforderungen an Betriebsräume	66
	Anforderungen an die Beschaffenheit und Ausstattung von Räumen in Lebensmittelbetrieben	66
55.	Welche Bedingungen müssen Räume in Lebensmittelbetrieben erfüllen?	66
56.	Welche Anforderungen sind an Fußböden in Lebensmittelbetrieben zu stellen?	67
57.	Welche Anforderungen werden an Wände in Lebensmittelbetrieben gestellt?	68
58.	Sind Fliesen als Wand- bzw. Bodenbelag noch erlaubt?	69
59.	Müssen die Übergänge von Wänden und Fußböden als „Hohlkehlen“ ausgeführt werden?	69
60.	Wie müssen Decken in Lebensmittelräumen beschaffen sein?	70
61.	Gibt es spezielle Anforderungen an Fenster und Türen?	71
62.	Darf man Lebensmittel und Bedarfsgegenstände im Handwaschbecken waschen?	72
63.	Kann man in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben auf Sterilisationsbecken für die Messersterilisation verzichten?	73
5	Verkaufsräume, Essbereiche	74
64.	Dürfen Blindenhunde in Lebensmittelgeschäften mitgeführt werden?	74
65.	Welche Hygienebestimmungen gelten für Verkaufstheken und Ausgabetheken in der Gemeinschaftsverpflegung?	74
66.	Früher war vorgeschrieben, offene Lebensmittel durch einen „Anhauchschutz“ oder „Hustenschutz“ vor nachteiligen Beeinflussungen durch den Kunden zu schützen. Gibt es diese Bestimmung noch immer?	75
67.	Manche Kunden möchten ihre Ware in selbst mitgebrachten Behältnissen mit nach Hause nehmen, um Verpackungsmaterial zu sparen. Dürfen diese Behältnisse befüllt werden?	75
68.	Darf man Preisschilder in Lebensmittel einstechen?	76
69.	Welche Temperatur muss man einhalten, wenn Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben oder z. B. in einer „heißen Theke“ in den Verkehr gebracht werden?	76
70.	Ist das Nachfüllen von Ausgabegefäßen grundsätzlich verboten?	77

Inhaltsverzeichnis

71.	Muss man Geflügelfleisch in der Ladentheke von anderen Lebensmitteln trennen?	77
72.	Dürfen Fleisch- und Wurstwaren in der Theke über Nacht mit Stofftüchern abgedeckt werden?	78
73.	Braucht eine Metzgerei oder Frischfleischabteilung mehrere Aufschneidemaschinen?.....	78
74.	In vielen Bäckereifilialen wird heutzutage ein reichhaltiges Imbissangebot offeriert. Ist das eigentlich gestattet?	79
75.	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 Hygienevorschriften?	80
76.	Die Behindertentoilette einer Gastwirtschaft grenzt ohne Vorraum an den Speiseraum. Ist das zu beanstanden?	80
6	Anforderungen an Einrichtungen, Ausrüstungen und Geräte	81
77.	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?	81
78.	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“?	81
79.	Die Lebensmittelüberwachung beanstandet Messer, die einen Holzgriff haben. Aber in der Verordnung steht nicht, dass diese verboten sind.....	82
80.	Müssen Schneidebretter regelmäßig abgezogen werden?	83
81.	Darf ein Bäcker weiterhin Arbeitstische aus Holz verwenden? ..	84
82.	Was ist beim Einbau von Einrichtungen und Geräten zu beachten?..	84
83.	Was bedeutet es, dass chemische Zusatzstoffe nach guter fachlicher Praxis verwendet werden müssen, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern?	85
84.	Abfallbehälter kommen mit Lebensmitteln nicht in Berührung. Müssen sie auch heil und sauber sein?	85

7	Anforderungen zur Personalhygiene	87
85.	Muss man Schutzkleidung tragen, wenn man mit Lebensmitteln umgeht?	87
86.	Welche Anforderungen bestehen an die Arbeitskleidung im Straßenverkauf?	88
87.	Müssen Handwerker und Hausmeister in den hygienisch sensiblen Bereichen ebenfalls saubere Kleidung oder Schutzkleidung tragen?	89
88.	Gibt es Hygieneanforderungen für Kälteschutzbekleidung?	90
89.	Ist eine „Schwarz-Weiß-Trennung“ für die Schutzkleidung vorgeschrieben?	90
90.	Müssen Schrankspinde oben abgeschrägt sein?	91
91.	Kann der Lebensmittelunternehmer verlangen, dass die Mitarbeiter ihre Schutzkleidung zu Hause waschen?	91
92.	Ist beim Herrichten und beim Verkauf von unverpackten Lebensmitteln das Tragen von Einmalhandschuhen vorgeschrieben?	92
93.	Früher war es verboten, im Verkauf den Wurst- oder Käseaufschliff mit den Händen zu berühren. Ist das immer noch so?	93
94.	Gilt das auch für Backwaren und Brötchen?	94
95.	Was spricht gegen lange Fingernägel?	94
96.	Müssen Hände immer gereinigt und desinfiziert werden?	95
97.	Muss man an den Handwaschbecken Einmalhandtücher anbringen?	96
98.	Muss der Lebensmittelunternehmer Mitarbeiter, die Verletzungen an den Händen haben, von der Lebensmittelproduktion ausschließen?	97
99.	Müssen die Mitarbeiter bei der Produktion oder Zubereitung von verzehrfertigen/empfindlichen Lebensmitteln eine Kopfbedeckung tragen?	98
100.	Ist das Essen, Trinken und Rauchen in Produktionsräumen nach wie vor verboten?	98
101.	Der Betriebsinhaber verlangt, dass der Schmuck vor der Arbeitsaufnahme abgelegt wird. Ist das im Hygienerecht so vorgesehen?	100
102.	Gilt das Schmuckverbot am Arbeitsplatz auch für Piercings?	101

103. 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?	102
104. Früher waren jährliche Stuhluntersuchungen vorgeschrieben. Kann ich das von meinen Mitarbeitern heutzutage immer noch fordern?	102
8 Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben	103
105. Dürfen Personen, die eigentlich nicht zum Küchenpersonal gehören, bei der Zubereitung der Speisen mitarbeiten?	103
106. Gibt es Vorschriften, die besagen, wie oft gereinigt und desinfiziert werden muss?	104
107. Was ist unter dem Begriff „leicht zu reinigen“ zu verstehen?	105
108. Welche Desinfektionsmittel darf ich in meinem Lebensmittelbetrieb verwenden?	106
109. Bäckereien nutzen für die Reinigung oftmals Essigwasser. Ist das ausreichend?	107
110. Müssen Arbeitsflächen immer desinfiziert werden?	107
111. Müssen Fußböden desinfiziert werden?	108
112. Müssen Bodeneinläufe täglich gereinigt und desinfiziert werden?	109
113. Gibt es Vorschriften, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel gelagert werden müssen?	109
114. Wie müssen die Geräte beschaffen sein, die für die Reinigung und Desinfektion benutzt werden?	110
115. Wie kann man überprüfen, ob die Reinigung und Desinfektion erfolgreich war?	111
9 Schädlings-Bekämpfung, Dulden von Tieren im Betrieb	113
Was muss ein Lebensmittelbetrieb leisten?	113
116. Welche Tiere werden als Schädlinge bezeichnet?	113
117. Müssen alle Lebensmittelbetriebe Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung durchführen?	113

118. Darf der Betriebsinhaber die Bekämpfung von Schädlingen in seinen Betriebsräumen selbst vornehmen?	115
119. Dürfen in einem Lebensmittelbetrieb Giftköder zur Bekämpfung von Schadnagern ausgelegt werden?	115
120. Kann man Pheromonfallen bedenkenlos zur Schädlingsbekämpfung einsetzen?	116
121. Kann man Wespen in einer Bäckerei dulden?	116
122. Darf man eine Katze zur Mäusebekämpfung in Lebensmittelbetrieben halten?	117
123. Muss nach einer Schädlingsbekämpfung der Betrieb gereinigt und desinfiziert werden?	118
124. Im Zusammenhang mit einem Schadnagerbefall wurde geraten, die „Umfeldhygiene“ zu verbessern. Was bedeutet das?	118
125. Der Seniorchef kommt hin und wieder mit seinem Hund in die Metzgerei. Ist das gestattet?	119
10 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	120
10.1 Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln	120
126. Lebensmittel dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Was bedeutet das für den Lebensmittelunternehmer?	120
127. Gibt es Vorgaben für das Auftauen von Lebensmitteln?	122
128. Heiß zubereitete Lebensmittel müssen, wenn sie nicht in heißem Zustand abgegeben werden, „so schnell wie möglich“ abgekühlt werden. Was ist darunter zu verstehen?	122
129. Müssen Fertigerzeugnisse wie z. B. Fleischerzeugnisse getrennt von Rohwaren wie z. B. frischem Fleisch aufbewahrt werden?	123
130. Wieso darf man Lebensmittelbehälter nicht auf dem Boden lagern?	125
131. Im Hygienerecht findet man oftmals das Wort „Umhüllung“. Ist das dasselbe wie eine Verpackung?	125
132. Gibt es Anforderungen für das Verpacken von Lebensmitteln?	126
10.2 Transport von Lebensmitteln	127
133. Darf von den vorgegebenen Lagertemperaturen auf dem Transport abgewichen werden?	127

134.	Wie muss der Transportraum eines Fahrzeugs für die Beförderung von Lebensmitteln beschaffen sein?	129
135.	Darf ein Gastwirt Lebensmittel mit seinem PKW vom Großmarkt abholen?	130
136.	Darf ein Bäcker seinen PKW-Kombi als Verkaufsfahrzeug nutzen?	131
137.	Darf man in seinem Lebensmitteltransporter auch andere Dinge transportieren?	131
138.	Wie müssen Transportbehälter für Lebensmittel beschaffen sein? .	132
139.	Dürfen Retouren aus der Filiale in den Hauptbetrieb gebracht werden?	132
140.	Ist die Rückführung von Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, in die Zentrale möglich?	133
141.	In unserem Supermarkt erhalten wir hin und wieder Aufforderungen von Herstellern, beanstandete Ware zurückzusenden. Dürfen wir diese Waren zurückgeben?	133
10.3	Abfallentsorgung	134
142.	Abfälle, tierische Nebenprodukte, frei handelbares Material – was ist das eigentlich?	134
143.	Dürfen Speiseabfälle an den Bauern abgegeben werden?	135
144.	Wie müssen Abfälle gelagert werden?	136
145.	Müssen Abfalllagerräume gekühlt werden?	137
146.	Müssen Abfälle sofort entsorgt werden?	138
147.	Die Abfälle meiner Gaststätte werden auf dem Hof gelagert. Die Anwohner beschweren sich über den üblichen Geruch. Wie soll ich die Abfälle lagern, ohne dass es zu Beschwerden kommt?	138
148.	Darf der Metzger „Hundefutter“ aus Fleischabfällen herstellen? .	139
149.	Muss ich nachweisen können, wohin die tierischen Abfälle aus meinem Betrieb gegangen sind?	140
150.	Dürfen Abfälle tierischer Herkunft aus der Filiale in den Hauptbetrieb verbracht werden?	141
11	Produktspezifische Regelungen	142
11.1	Lebensmittel nicht-tierischer Herkunft	142
151.	Muss man das Hygienerecht beachten, wenn man lediglich pflanzliche Primärerzeugnisse verkauft?	142

152. Gibt es mikrobiologische Anforderungen an pflanzliche Lebensmittel?	143
153. Gibt es Hygienevorschriften zum Verkauf von Obst und Gemüse im Einzelhandel?	143
154. In einem Einkaufszentrum soll eine Saftbar eröffnet werden. Die Säfte werden überwiegend frisch, zumindest aber zeitnah zum Verzehr gepresst. Welche Hygienevorschriften sind zu beachten?	144
155. In unserem Supermarkt möchten wir Obst und Gemüse verzehrfertig herrichten und in Fertigpackungen in den Verkehr bringen. Gibt es hierfür spezielle Hygieneregelungen?	144
156. Es hat mehrere Fälle lebensmittelbedingter Erkrankungen gegeben, die durch pflanzliche Lebensmittel ausgelöst wurden. Wie kann ich solche Risiken in meiner Küche vermeiden?	145
157. Wir möchten als Service für unsere Kunden einen Wasserspender aufstellen. Was ist zu beachten?	146
158. Wir wollen in der Gaststätte unseres Sportvereins eine Schankanlage aufstellen. Was ist zu beachten?	146
11.2 Lebensmittel tierischer Herkunft.....	147
159. Gelten die fleischhygienerechtlichen Vorschriften nur für Pferde? ..	147
160. Welche Hygienevorschriften gelten für das Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischerzeugnissen?.....	147
161. Wie schnell muss Fleisch nach dem Schlachten abkühlen?	148
162. Ist das Fleisch von „Finnentieren“ generell als untauglich für den menschlichen Genuss zu beurteilen?.....	148
163. Muss Fleisch gekühlt zerlegt werden? Gibt es noch die „Warmzerlegung“?.....	149
164. Was versteht man unter „Zerlegen“? Darf im Schlachtraum zerlegt werden?	150
165. Müssen Schlachtkörperhälften bzw. -viertel getrennt von zerlegtem Fleisch aufbewahrt werden?	150
166. Müssen verpacktes und unverpacktes Fleisch getrennt voneinander gelagert werden?	151
167. Gibt es einen Unterschied zwischen „Hackfleisch“ und „Fleischzubereitungen“?	152
168. Muss der Hersteller von Hackfleisch und Fleischzubereitungen sein Hackfleisch wöchentlich untersuchen lassen?	153

Inhaltsverzeichnis

169. Darf der Metzger zur Herstellung von Hackfleisch keine Fleischabschnitte mehr verwenden?	154
170. Darf zur Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen gefrorenes Fleisch verwendet werden?	154
171. Ein Zerlegungsbetrieb liefert tiefgefrorenes Fleisch an einen Verarbeitungsbetrieb. Muss auf dem Lieferschein die Transporttemperatur angegeben werden?	155
172. Muss Hackfleisch generell mit einem Warnhinweis versehen werden?	155
173. Welche Temperaturen gelten für das Inverkehrbringen von Hackfleisch? Gibt es noch die Tagesfrist für die Abgabe von Hackfleisch?	156
174. Darf man Hackfleisch oder Fleischzubereitungen einfrieren?	156
175. Gibt es im Lebensmittelhygienerecht noch den Sachkundenachweis für die Herstellung von Hackfleisch?	157
176. Darf der Rest des Dönerspießes am nächsten Tag als „Dönersteller“ verkauft werden?	158
177. Welche Hygienevorschriften gelten für das Inverkehrbringen von Geflügel und Hasentieren?	159
178. Gibt es mikrobiologische Anforderungen an frisches Geflügelfleisch?	160
179. Welche Hygienevorschriften müssen beim Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen beachtet werden?	160
180. Welche mikrobiologischen Kriterien sind bei Fischereierzeugnissen zu beachten?	161
181. Wo ist die Kontrolle auf Parasiten bei Fischereierzeugnissen geregelt?	162
182. Muss Fisch für die Sushi-Herstellung eingefroren werden?	162
183. Was ist bei der Verarbeitung von Eiern zu beachten?	163
184. Was ist beim Inverkehrbringen von Eiern im Einzelhandel zu beachten?	164
185. Sind Eiprodukte sicherer als frisch aufgeschlagene Eier?	164
186. Darf ein Gastwirt ein weichgekochtes Ei bzw. ein nicht durchgegartes Spiegelei anbieten?	165
187. Eier sollen bei einer konstanten Temperatur aufbewahrt werden. Bedeutet das: Kühlung?	166

188. Welche Regelungen gelten für das Inverkehrbringen von Wachteleiern?.....	166
189. Ein asiatisches Restaurant bietet bebrütete Enteneier an. Kann man das gestatten?.....	167
190. Darf Rohmilch in den Verkehr gebracht werden?.....	167
191. Welche mikrobiologischen Werte für Milch und Milcherzeugnisse finden sich im Lebensmittelhygienerecht und in den Normen?	168
192. Welche Hygieneregeln sind zu beachten, wenn man Milch in Einzelhandelsbetrieben ausgibt oder verarbeitet?	169
193. Gibt es Normen für das Inverkehrbringen von Speiseeis?.....	170
194. Ein landwirtschaftlicher Betrieb möchte pasteurisierte Vorzugs-milch anbieten. Kann er das?.....	170
195. Welche Hygienevorschriften gelten für Honig?.....	171
12 Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen	172
12.1 Betriebseigene Kontrollen im Warenfluss	172
196. Benötigen alle Lebensmittelbetriebe ein HACCP-Konzept?.....	172
197. Was genau ist ein „kritischer Kontrollpunkt – CCP“?	173
198. Müssen Lebensmittelbetriebe eine Wareneingangskontrolle durchführen? Was beinhaltet die Wareneingangskontrolle?	175
199. Welche Anforderungen werden an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln gestellt?.....	176
200. Welche besonderen Anforderungen bestehen an die Rück-verfolgbarkeit bei Lebensmitteln tierischer Herkunft?.....	177
201. Muss die ordnungsgemäße Erhitzung heiß zubereiteter Lebens-mittel durch Eigenkontrollen belegt werden?	178
202. Benötigen Lebensmittelbetriebe Fremdkörperdetektoren zur Untersuchung ihrer Fertigerzeugnisse?	179
203. Benötigt unser Lebensmittelbetrieb einen Havarieplan?	179
12.2 Personalschulungen.....	180
204. In unserer Schule soll eine Mensa eingerichtet werden. Sie wird von der Elternschaft betrieben. Müssen die Eltern geschult werden?	180
205. Müssen auch Praktikanten, Aushilfen und Saisonkräfte geschult werden?	181
206. Bezieht sich die Schulungspflicht auch auf Tagesmütter?	181

207. Deckt die Hygieneschulung auch die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz ab?	181
208. Wer darf Hygieneschulungen abhalten?	182
209. Welche Personen müssen über besondere Schulungen verfügen?	183
210. Welche Anforderungen müssen Hygieneschulungen erfüllen?	184
211. Müssen Schulungen dokumentiert werden?	186
12.3 Mikrobiologische Eigenkontrollen	187
212. Müssen Lebensmittelunternehmer ihre Lebensmittel auf Mikroorganismen untersuchen lassen?	187
213. Wie viele Proben muss der Lebensmittelunternehmer für die mikrobiologische Untersuchung entnehmen?	188
214. Müssen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung Rückstellproben entnehmen und aufbewahren?	188
215. Muss man sich melden, wenn im Rahmen von Eigenkontrollen Krankheitserreger in Lebensmitteln vorgefunden werden?	189
12.4 Dokumentation	190
216. Muss ein Lebensmittelbetrieb alle Eigenkontrollen dokumentieren?	190
217. Wo findet der Lebensmittelunternehmer geeignete Vordrucke für die Dokumentation von Eigenkontrollen?	190
218. Müssen die Kühltemperaturen bei der Lagerung von Lebensmitteln mit einem Registrierthermometer erfasst werden?	190
219. Müssen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen auch in kleinen Betrieben dokumentiert werden?	191
13 Zertifizierung	192
220. Muss der Lebensmittelunternehmer sein Eigenkontrollsyste m zertifizieren lassen?	192
Stichwortverzeichnis	193