

# Inhaltsverzeichnis

	<b>Vorwort</b> . . . . .	I
	<b>Der Autor</b> . . . . .	III
<b>1</b>	<b>Einführung</b> . . . . .	1
1.1	<b>Ein Blick zurück</b> . . . . .	1
1.2	<b>Das aktuelle Lebensmittelrecht</b> . . . . .	2
1.3	<b>Welche Arten von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen gibt es?</b> . . . . .	3
1.4	<b>Weitere Vorschriften zur Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln</b> . . . . .	4
1.5	<b>Die Grundprinzipien des deutschen und europäischen Lebensmittelrechtes</b> . . . . .	7
1.6	<b>Wovor soll der Verbraucher geschützt werden?</b> . . . . .	8
1.6.1	Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden durch den Verzehr von Lebensmitteln . . . . .	8
1.6.2	Schutz des Verbrauchers vor Täuschung . . . . .	9
1.6.2.1	Nicht zum Verzehr geeignete Lebensmittel . . . . .	10
1.6.2.2	Weitere Täuschungsverbote . . . . .	11
1.7	<b>Beurteilungsmöglichkeiten nach Lebensmittelrecht</b> . . . . .	14
1.8	<b>Lebensmittelüberwachung</b> . . . . .	15
1.8.1	Organisation der Lebensmittelüberwachung . . . . .	15
1.8.2	Mitwirkung tierärztlicher Sachverständiger in der Lebensmittelhygiene . . . . .	17
1.8.3	Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung . . . . .	18
<b>2</b>	<b>Neue Konzepte in der Lebensmittelhygiene</b> . . . . .	21
2.1	<b>Gute Herstellungspraxis/Gute Hygienepaxis</b> . . . . .	21
2.1.1	Kontrolle der allgemeinen Hygiene . . . . .	22
2.1.2	Kontrolle von Reinigung und Desinfektion . . . . .	23
2.1.3	Temperaturaufzeichnungen . . . . .	25

<b>2.2</b>	<b>Qualitätssicherung</b>	26
2.2.1	Was ist Qualität?	26
2.2.2	Elemente der Qualitätssicherung	28
<b>2.3</b>	<b>HACCP</b>	29
2.3.1	Was ist HACCP?	29
2.3.2	HACCP-Prinzipien	30
2.3.3	Beispiel für eine HACCP-Analyse	31
<b>3</b>	<b>Kommentierung der einzelnen Rechtsvorschriften</b>	37
<b>3.1</b>	<b>Lebensmittel allgemein, spezielle Anforderungen an den Verkehr mit Lebensmitteln</b>	37
3.1.1	Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG)	37
3.1.2	Lebensmittelhygiene-Verordnung	38
3.1.3	Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und Zusatzstoff-Verkehrsverordnung	40
3.1.4	Tierarzneimittel-Höchstmengenverordnung	41
3.1.5	Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung	44
3.1.6	Rückstands-Höchstmengenverordnung	45
3.1.7	Schadstoff-Höchstmengenverordnung	45
3.1.8	Mykotoxin-Höchstmengenverordnung	46
3.1.9	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung	46
3.1.10	Nährwert-Kennzeichnungsverordnung	48
3.1.11	Los-Kennzeichnungs-Verordnung	48
3.1.12	Öko-Verordnung	49
3.1.13	Novel-Food-Verordnung	50
3.1.14	Handelsklassengesetz	51
<b>3.2</b>	<b>Produktspezifische Bestimmungen</b>	51
	– Hygienebestimmungen	51
3.2.1	Fleischhygiene-Gesetz und -Verordnung	51
3.2.2	Geflügelfleischhygiene-Gesetz und -Verordnung	52
3.2.3	Hackfleisch-Verordnung	52
3.2.4	Fischhygiene-Verordnung	53
3.2.5	Hühnereier-Verordnung	53
3.2.6	Eiprodukte-Verordnung	53
	– Dem Handelsklassenrecht zuzurechnende Verordnungen	55

3.2.7	Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch . . . . .	55
3.2.8	Vermarktungsnormen für frische und gekühlte Fischerzeugnisse .	56
3.2.9	Vermarktungsnormen für Eier . . . . .	57
3.2.10	Handelsklassen bei Rind, Schwein und Schaf . . . . .	57
	– Sonstige produktspezifische Vorschriften . . . . .	57
3.2.11	Fleisch-Verordnung . . . . .	58
3.2.12	Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse . . . . .	58
3.2.13	Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus . . . . .	59
3.2.14	Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel . . . . .	60
3.2.15	Trinkwasserverordnung . . . . .	60
3.2.16	Rindfleischetikettierung . . . . .	61
<b>3.3</b>	<b>Verwandte Rechtsbereiche . . . . .</b>	<b>62</b>
3.3.1	Tierschutzrecht . . . . .	62
3.3.2	Futtermittel- und Tierseuchenrecht . . . . .	62
3.3.3	Produkthaftungsgesetz . . . . .	63
3.3.4	Arzneimittelrecht . . . . .	64
3.3.5	Eichrecht . . . . .	65
3.3.6	Infektionsschutzgesetz . . . . .	65
<b>4</b>	<b>Zukünftige Entwicklungen im Bereich des Lebensmittelrechts . . . . .</b>	<b>67</b>
<b>5</b>	<b>Quellen/Informationsbeschaffung . . . . .</b>	<b>69</b>
	<b>Anhang . . . . .</b>	<b>70</b>
	<b>Verzeichnis der auf der CD-ROM enthaltenen Dokumente . . . . .</b>	<b>70</b>