

# 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> <b>Allgemeine Bestimmungen</b> .....	25
Artikel 1 <b>Geltungsbereich</b> .....	25
Artikel 2 <b>Begriffsbestimmungen</b> .....	30
<b>KAPITEL II</b> <b>Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer</b> .....	33
Artikel 3 <b>Allgemeine Verpflichtung</b> .....	33
Artikel 4 <b>Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften</b> .....	33
Artikel 5 <b>Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte</b> .....	38
Artikel 6 <b>Amtliche Kontrollen, Registrierung und Zulassung</b> .....	42
<b>KAPITEL III</b> <b>Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis</b> .....	44
Artikel 7 <b>Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien</b> .....	44
Artikel 8 <b>Einzelstaatliche Leitlinien</b> .....	45
Artikel 9 <b>Gemeinschaftliche Leitlinien</b> .....	47
<b>KAPITEL IV</b> <b>Einführen und Ausführen</b> .....	49
Artikel 10 <b>Einführen</b> .....	49
Artikel 11 <b>Ausführen</b> .....	49
<b>KAPITEL V</b> <b>Schlussbestimmungen</b> .....	49
Artikel 12      .....	49
Artikel 13 <b>Änderung und Anpassung der Anhänge I und II</b> .....	50
Artikel 14 <b>Ausschussverfahren</b> .....	52
Artikel 15 <b>Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit</b> .....	52
Artikel 16 <b>Bericht an das Europäische Parlament und den Rat</b> .....	52
Artikel 17 <b>Aufhebung</b> .....	52
Artikel 18 <b>Inkrafttreten</b> .....	53

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

Artikel 5	Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung . . . . .	141
Artikel 6	Erzeugnisse tierischen Ursprungs von außerhalb der Gemein- schaft . . . . .	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>

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

<b>KAPITEL I</b>	Rohmilch und Kolostrum – Primärproduktion. . . . .	258
<b>KAPITEL II</b>	Vorschriften für Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolos- trumbasis . . . . .	266
<b>KAPITEL III</b>	Umhüllung und Verpackung. . . . .	269
<b>KAPITEL IV</b>	Etikettierung. . . . .	269
<b>KAPITEL V</b>	Identitätskennzeichnung . . . . .	270
<b>ABSCHNITT X</b>	Eier und Eiprodukte . . . . .	270
<b>KAPITEL I</b>	Eier . . . . .	271
<b>KAPITEL II</b>	Eiprodukte . . . . .	272
<b>ABSCHNITT XI</b>	Froschschenkel und Schnecken . . . . .	275
<b>ABSCHNITT XII</b>	Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben . . . . .	276
<b>KAPITEL I</b>	Vorschriften für Betriebe, die Rohstoffe sammeln oder verarbeiten . . . . .	276
<b>KAPITEL II</b>	Hygienevorschriften für die Gewinnung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben . . . . .	277
<b>ABSCHNITT XIII</b>	Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme . . . . .	279
<b>ABSCHNITT XIV</b>	Gelatine . . . . .	279
<b>KAPITEL I</b>	Vorschriften für Rohstoffe . . . . .	280
<b>KAPITEL II</b>	Beförderung und Lagerung von Rohstoffen. . . . .	281
<b>KAPITEL III</b>	Vorschriften für die Gelatineherstellung . . . . .	282
<b>KAPITEL IV</b>	Vorschriften für Enderzeugnisse . . . . .	283
<b>KAPITEL V</b>	Etikettierung. . . . .	283
<b>ABSCHNITT XV</b>	Kollagen. . . . .	283
<b>KAPITEL I</b>	Vorschriften für Rohstoffe . . . . .	283
<b>KAPITEL II</b>	Beförderung und Lagerung von Rohstoffe. . . . .	285
<b>KAPITEL III</b>	Vorschriften für die Kollagenherstellung . . . . .	285
<b>KAPITEL IV</b>	Vorschriften für Enderzeugnisse . . . . .	286
<b>KAPITEL V</b>	Etikettierung. . . . .	286
Anlage zu ANHANG III. . . . .		287