

Inhalt

I Grundlagen des Hygienerechts

- 1 Einleitung** DIETRICH GORNY
- 2 Hygienerechtliche Bedeutung des WTO/GATT 94** DIETRICH GORNY
 - 2.1 Übereinkommen über die Anwendung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen
- 3 Hygiene-Leitlinien der Codex-Alimentarius-Kommission** DIETRICH GORNY
 - 3.1 Empfohlener Internationaler Verfahrenskodex – Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene
 - 3.2 Das HACCP-System und Richtlinien zu seiner Anwendung
- 4 Grundpflichten des Lebensmittelunternehmers** DIETRICH GORNY
- 5 Schnellinformationssystem der Europäischen Kommission** DIETRICH GORNY
- 6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit**
 - 6.1 Textauszug VO (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht mit Art. 1–21
 - 6.2 Kommentar zur VO (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht
DIETRICH GORNY
 - 6.3 Leitlinien für die Anwendung der Art. 11, 12, 17, 18, 19 und 20 der VO (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht – Schlussfolgerungen des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit

II Allgemeines Hygienerecht

- 1 EG-Hygienerecht**
 - 1.1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 - 1.1.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 852/2004
 - 1.1.2 Kommentar zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (in Vorbereitung)
 - 1.1.3 Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 - 1.1.4 Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen (Entwurf)
 - 1.2 Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
 - 1.2.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 2073/2005
 - 1.2.2 Kommentar zur Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 KRISTINA RAVELHOFER-ROTHENEDER
 - 1.2.2.1 Allgemeiner Teil

- 1.2.2.2 Strategien der Gemeinschaft bei der Festlegung von mikrobiologischen Kriterien
- 1.2.2.3 Gemeinschaftsweite Harmonisierung von mikrobiologischen Kriterien – künftige Implementierung neuer Kriterien und Beibehaltung einzelstaatlicher mikrobiologischer Kriterien
- 1.2.2.4 Spezieller Teil – Die einzelnen Regelungen der EG-Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- 1.3 Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 zur Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 852–854
- 1.3.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 2074/2005
- 1.4 Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen
- 1.4.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 2075/2005
- 1.5 Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen sowie weiteren Änderungen
- 1.5.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 2076/2005
- 2 Nationales Hygienerecht**
- 2.1 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)
- 2.1.1 Verordnungstext IfSG (Auszug)
- 2.1.2 Kommentar zum Infektionsschutzgesetz (IfSG) DIETRICH GORNY
- 2.1.2.1 Einleitung
- 2.1.2.2 Wasser für den menschlichen Gebrauch
- 2.1.2.3 Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln
- 2.1.2.4 Tätigkeit mit Krankheitserregern
- 2.1.3 [Kommentar zum Infektionsschutzgesetz aus Sicht der Lebensmittelhygiene](#) THOMAS REICHE
- 2.2A Änderung im deutschen Lebensmittelrecht DR. THOMAS REICHE
- 2.2A.1 Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (DVO)
- 2.2A.2 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV)
- 2.2 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)
- 2.2.1 Verordnungstext LMHV
- 2.2.2 Begründung zur LMHV
- 2.3 AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH
- 2.4 Verordnung zur Durchsetzung lebensmittelrechtlicher Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft (Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung)
- 2.5 Kommentar zur Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung MATHIAS BOESE
- 2.5.1 Einleitung
- 2.5.2 Entstehungsgeschichte der Verordnung
- 2.5.3 Erläuterungen zu Sanktionen von lebensmittelrechtlichen Verstößen
- 2.5.4 Übersicht über die Verordnung
- 2.5.5 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 999/2001
- 2.5.6 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- 2.5.7 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
- 2.5.8 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

- 2.5.9 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
- 2.5.10 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005
- 2.5.11 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005
- 2.6 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB
- 2.7 Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation
- 2.7.1 Kommentar zum Verbraucherinformationsgesetz – VIG

III Spezielles Hygienerecht

1 Einführung: Besonderheiten des produktspezifischen Hygienerechts, Streichung der ProdukthygieneVO (in Vorbereitung)

- 1.1 Richtlinie 2004/41/EG zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften

2 Wasser

- 2.1 Richtlinie 98/83/EG des Rates über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
- 2.2 Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung
- 2.3 Kommentar zur Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV 2001) DIETRICH GORNY
- 2.4 Trinkwasser in Lebensmittelbetrieben und öffentlichen Einrichtungen KARL EVERS

3 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

- 3.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 853/2004
- 3.2 Kommentar zur VO (EG) Nr. 853/2004 (in Vorbereitung)
- 3.3 Leitfaden für die Umsetzung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

4 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)

- 4.1 Verordnungstext Tier-LMHV
- 4.2 Begründung zur Tier-LMHV

5 Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung)

- 5.1 Verordnungstext Tierische Lebensmittel-ÜberwachungsVO
- 5.2 Begründung zur Tierische Lebensmittel-ÜberwachungsVO

6 Verordnung zur Überwachung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften von Zoonosen und Zoonoseerregern

- 6.1 Verordnungstext zur Überwachung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften von Zoonosen und Zoonoseerregern
- 6.2 Begründung zur Verordnung zur Überwachung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften von Zoonosen und Zoonoseerregern

IV Futtermittelhygiene

- 1 Verordnung (EG) Nr. 183/2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene**
 - 1.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 183/2005
- 2 Verordnung (EG) Nr. 92/2005 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 hinsichtlich der Maßnahmen zur Beseitigung oder Verwendung tierischer Nebenprodukte**
 - 2.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 92/2005

V Lebensmittelüberwachung

- 1 Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen**
 - 1.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 882/2004
- 2 Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung**
 - 2.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 854/2004
- 3 AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb**
- 4 AVV Lebensmittel-Monitoring – AVV LM**
- 5 AVV Schnellwarnsystem – AVV SWS**
 - 5.1 BfR – Kriterienkatalog
- 6 Allgemeine Verwaltungsvorschriften über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette)**

VI Leitlinien und Empfehlungen für eine Gute Hygienepaxis

- 1 Leitlinien und DIN-Normen**
 - 1.1 Ihre Bedeutung für die Lebensmittelwirtschaft THOMAS REICHE
 - 1.2 Die wichtigsten Leitlinien und DIN-Normen in Kurzfassung
SIEGLINDE STÄHLE/REGINA ZSCHALER
 - 1.3 Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis in Kühllhäusern (HACCP)
 - 1.4 Register für einzelstaatliche Leitlinien für die Gute Hygienepaxis DIETRICH GORNY
- 2 Erläuterungen zu Leitlinien und DIN-Normen REGINA ZSCHALER**
 - 2.1 DIN 10508 Lebensmittelhygiene: Temperaturen für Lebensmittel
 - 2.2 DIN 10524 Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben
 - 2.3 DIN 10514 Lebensmittel-Hygieneschulung
 - 2.4 DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion

VII Hygiene-Einfuhrkontrolle

1 EG VO (in Vorbereitung)

2 Verordnung über die Durchführung der veterinär-rechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr und Durchführung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern sowie über die Einfuhr sonstiger Lebensmittel aus Drittländern (Lebensmitteleinfuhr-Verordnung – LMEV)

2.1 Verordnungstext – LMEV

2.2 Begründung zur LMEV

3 Entscheidung 2008/592/EG zur Festlegung der Veterinärbedingungen und Veterinärbescheinigungen für die Einfuhr von Fleischzubereitungen aus Drittländern in die Gemeinschaft

VIII Zulassung von Betrieben W. KULOW

1 Das Zulassungsverfahren

1.1 Der Antrag auf Zulassung

1.1.1 Der Antrag

1.1.2 Der Betriebsspiegel

1.1.3 Der Betriebsplan

1.1.4 Der Nachweis der Zuverlässigkeit

1.1.5 Weitere Unterlagen

1.2 Die Ortsbesichtigung

1.2.1 Das Vorgespräch

1.2.2 Die Überprüfung des Betriebes, der Räume und Einrichtungen

1.2.3 Überprüfung der betriebseigenen Kontrollen und Maßnahmen

1.2.4 Das Abschlussgespräch

1.3 Der Zulassungsbescheid

1.3.1 Anschrift/Benennung des Betriebes

1.3.2 Einschränkungen in der Zulassung

1.3.3 Die Zulassungsnummer

1.3.4 Nebenbestimmungen und Auflagen

1.3.5 Befristungen

1.3.6 Gebühren

1.3.7 Rechtsbehelfsbelehrung

2 Überprüfung zugelassener Betriebe durch die Behörden

2.1 Überprüfungen durch die kommunale Behörde

2.2 Überprüfung durch die Zulassungsbehörde

2.3 Überprüfungen durch die EU

3 Ruhen und Widerruf der Zulassung

3.1 Aussetzen (Ruhen) der Zulassung

3.2 Der Widerruf der Zulassung

4 Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung

- 5 Rechtliche Grundlagen**
- 5.1 Vorschriften des Gemeinschaftsrechts
- 5.2 Nationale Vorschriften
- 5.3 Leitlinien zu Lebensmittelhygiene
- 5.4 Zulassungspflicht
- 5.4.1 Die Zulassungspflicht im Allgemeinen
- 5.4.2 Zulassungspflichtige Betriebsarten
- 5.4.3 Zulassungspflichtige Einzelhandelsbetriebe

- 6 Anforderungen an Konzeption, Zustand und Hygiene der Betriebsräume**
- 6.1 Anforderungen an die Lage einer Betriebsstätte
- 6.1.1 Umfeldhygiene
- 6.2 Anforderungen an Anlage und Konzeption eines Lebensmittelbetriebes und der Räume im Produktionsbereich
- 6.2.1 Andockanlagen und Schleusen für Wareneingang und Warenausgang
- 6.2.2 Lagerbereiche
- 6.2.2.1 Lager ohne Temperaturregelung/Trockenlager
- 6.2.2.2 Kühlräume
- 6.2.2.3 Gefrierräume
- 6.2.3 Reinigungsanlagen für Transportmittel und Ausrüstungen
- 6.2.4 Abfalllager
- 6.2.5 Beleuchtung
- 6.2.6 Belüftung der Räume
- 6.2.7 Wasserversorgung
- 6.2.8 Wasserentsorgung
- 6.2.9 Sozial- und Sanitäräume/Hygieneschleuse
- 6.2.9.1 Umkleideräume
- 6.2.9.2 Toiletten
- 6.2.9.3 Hygieneschleuse
- 6.2.10 Besondere Räumlichkeiten für Schlachtbetriebe
- 6.2.10.1 Waschplatz für die Tiertransportfahrzeuge
- 6.2.10.2 Stallungen für die Schlachttiere
- 6.2.10.3 Schlachträume
- 6.2.10.4 Kühlraum für vorläufig beschlagnahmtes Fleisch
- 6.2.10.5 Raum für das Leeren und Reinigen von Mägen und Därmen
- 6.2.10.6 Lagerplatz für Dung, tierische Abgänge etc.
- 6.2.10.7 Tierarzttraum
- 6.2.10.8 Besondere Räume für Zerlegungsbetriebe
- 6.3 Anforderungen an die Beschaffenheit der Räume im produzierenden Bereich
- 6.3.1 Böden
- 6.3.1.1 Beton- und Estrichböden
- 6.3.1.2 Böden auf Bitumenbasis
- 6.3.1.3 Kunstharzböden
- 6.3.1.4 Hybride Böden
- 6.3.1.5 Fliesenböden
- 6.3.1.6 Böden aus beschichteten Holzplatten
- 6.3.2 Wände
- 6.3.2.1 Massive Wände

6.3.2.2	Leichtbauwände
6.3.2.3	Metallplatten, Blechverkleidungen
6.3.2.4	Türen und Fenster
6.3.3	Decken
6.4	Anforderungen an Transportmittel sowie an Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln
6.4.1	Umhüllungen und Verpackungen
6.4.2	Transportbehälter
6.5	Anforderungen an Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen
6.6	Ausnahmen für traditionell hergestellte Lebensmittel
6.7	Betriebspflege, Reinigung und Desinfektion
6.7.1	Instandhaltung des Betriebes
6.7.2	Reinigung und Desinfektion
6.7.2.1	Reinigung
6.7.2.2	Desinfektion
6.7.2.3	Lagerung der Reinigungs- und Desinfektionsmaterialien
6.7.3	Schädlingsbekämpfung
6.7.3.1	Prävention
6.7.3.2	Befallsermittlung
6.7.3.3	Anlassbezogene Bekämpfung
6.8	Hygiene im Umgang mit dem Produkt
6.8.1	Lagerhygiene
6.8.1.1	Lagerhygiene in Räumen ohne Temperaturregelung
6.8.1.2	Lagerhygiene in Kühlslagern
6.8.1.3	Hygiene bei der Lagerung gefrorener Lebensmittel
6.8.2	Temperaturanforderungen
6.8.3	Arbeitshygiene
6.8.4	Personalhygiene
6.8.4.1	Arbeitskleidung
6.8.4.2	Händehygiene
6.8.4.3	Sonstige personalhygienische Maßnahmen
6.8.5	Transporthygiene
6.8.6	Entsorgungshygiene
7	Betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen
7.1	Betriebsplan
7.2	Dokumentationen in Bezug auf die Trinkwasserversorgung
7.2.1	Trinkwasserversorgungsplan
7.2.2	Trinkwasseruntersuchungen
7.3	Dokumente mit Bezug auf die Reinigung und Desinfektion
7.3.1	Reinigungs- und Desinfektionspläne
7.3.2	Sicherheitsdatenblätter
7.3.3	Nachweise über durchgeführte Erfolgskontrollen
7.4	Dokumente zur Schädlingsbekämpfung
7.4.1	Schädlingsbekämpfungsplan
7.4.2	Angabe der verwendeten Bekämpfungsmittel
7.4.3	Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungsmaßnahmen
7.5	Bescheinigungen mit Bezug auf das Infektionsschutzgesetz

- 7.6 Dokumente zur Mitarbeiterschulung
- 7.7 Dokumentation der Temperaturregistrierung
- 7.8 Dokumente zur Rückverfolgbarkeit
- 7.9 Dokumente in Bezug auf nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte
- 7.10 Spezielle Dokumente für zugelassene Verarbeitungs- und Herstellungsbetriebe
- 7.11 Weitere Dokumente, die im Zusammenhang mit der Zulassung erfragt werden können
 - 7.11.1 Wareneingangskontrolle
 - 7.11.2 Produktuntersuchungen
 - 7.11.3 Havarieplan
 - 7.11.4 Zusammenstellung der bei der Überprüfung von Eigenkontrollen festzustellenden Mängel
- 8 Beanstandungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung G. WEYLAND**
 - 8.1 Arten von Beanstandungen durch die amtliche Lebensmittelüberwachung
 - 8.2 Handlungsformen der amtlichen Lebensmittelüberwachung bei Beanstandungen
 - 8.2.1 Präventives Verwaltungshandeln bei Beanstandungen
 - 8.2.2 Repressives Verwaltungshandeln
 - 8.2.3 Repressive versus präventive Verfahren