



VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004
DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
über Lebensmittelhygiene
vom 29. April 2004
in der Fassung der Berichtigung der Verordnung vom 30. April 2004

VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

aus den Erwägungsgründen:

- (1) **Hohes Maß an Schutz für Leben u. Gesundheit des Menschen** ist eines der grundlegenden Ziele des Lebensmittelrechts, wie in VO (EG) 178/2002 festgelegt.
In genannter VO noch weitere gemeinsame Grundsätze und Definitionen für einzelstaatliches und gemeinschaftliches Lebensmittelrecht festgelegt, darunter **Ziel des freien Verkehrs mit Lebensmitteln in EG.**
- (7) **Hauptziel:**
hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten

LFGB Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch

- § 11 Vorschriften zum Schutz vor Täuschung
§§ 15, 16 DLMB, LMB-Kommission
§ 64 Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren

KAPITEL I ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1 **Geltungsbereich**

Artikel 2 **Begriffsbestimmungen**

Art 1 Geltungsbereich

(1) VO enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften

- a) Hauptverantwortung** für Sicherheit eines Lebensmittels (LM) liegt beim **Lebensmittelunternehmer (LMUer)**.

Art 3 VO (EG) 178/2002 sonstige Definitionen

- 2. „Lebensmittelunternehmen“ (LMUen)**
alle Unternehmen,
gleichgültig, ob auf Gewinnerzielung ausgerichtet oder nicht
und ob öffentlich oder privat,
die eine mit Produktion, Verarbeitung oder Vertrieb von LM
zusammenhängende Tätigkeit ausüben

Art 3 VO (EG) 178/2002 sonstige Definitionen

- 3. „Lebensmittelunternehmer“ (LMUer)**
die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind,
dass die Anforderungen des LM-Rechts in dem ihrer Kontrolle
unterstehenden LMUen erfüllt werden

[Art 1 Geltungsbereich]

(2) VO gilt nicht für

- a) **Primärproduktion für privaten häuslichen Gebrauch;**
- b) **häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von LM zum häuslichen privaten Verbrauch;**

[Art 1 Geltungsbereich]

(2) VO gilt nicht für

- a) Primärproduktion für privaten häuslichen Gebrauch;
- b) häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von LM zum häuslichen privaten Verbrauch;
- c) **direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch Erzeuger an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an Endverbraucher abgeben;**
- d) Sammelstellen und Gerbereien, die unter die Definition „Lebensmittelunternehmen“ fallen, weil sie mit Rohstoffen für Herstellung von Gelatine oder Kollagen umgehen.

Art 2 Begriffsbestimmungen

(1) b) „Primärerzeugnisse“

**Erzeugnisse aus primärer Produktion
einschließlich Anbauerzeugnissen,
Erzeugnissen aus der Tierhaltung
Jagderzeugnissen und
Fischereierzeugnissen**

Art 3 VO (EG) 178/2002 sonstige Definitionen

17. „Primärproduktion“

**Erzeugung, Aufzucht oder Anbau von Primärprodukten einschließlich
Ernten, Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion vor dem
Schlachten.**

**Sie umfasst auch das Jagen und Fischen
und das Ernten wild wachsender Erzeugnisse.**

Primärerzeugnisse

Obst, Gemüse, Getreide

Eier

Rohmilch

Fischereierzeugnisse

**einschließlich Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen,
Entfernen der Flossen
Beförderung vom Produktions- zum Bestimmungsort**

Aquakultur

Schlachten und Ausnehmen nicht mehr Teil der Primärproduktion

Erzeugnisse aus der Tierhaltung

lebendes Tier; erschlachtetes Fleisch ist kein Primärerzeugnis

Jagderzeugnisse

Haarwild in der Decke (auch ausgeweidet)

Federwild im Federkleid (auch ausgenommen)

[Art 1 Geltungsbereich]

(2) VO gilt nicht für

- c) direkte Abgabe **kleiner Mengen** von **Primärerzeugnissen** durch Erzeuger an **Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an Endverbraucher abgeben;**

Direktvermarktung

Anforderungen der VO 178/2002 sind auf jeden Fall zu erfüllen.

Darüber hinaus **sollen Mitgliedstaaten im Rahmen der Subsidiarität Regelungen treffen.**

(3) Mitgliedstaaten erlassen einzelstaatliche Rechtsvorschriften für (2) c

„**kleine Menge**“

erlegtes **Wild**: Strecke eines Jagdtages

Eier: Eier von Erzeugern, die <350 Legehennen halten (keine Zukäufe!)

Fischereierzeugnisse aus handwerklich strukturierten Betrieben der Fischerei und Teichwirtschaft: eigene Erzeugung

aus den Erwägungsgründen:

- (9) Die **Gemeinschaftsvorschriften** sollen weder für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch noch für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von LM zum häuslichen privaten Verbrauch gelten.

Außerdem sollten sie **nur für Unternehmen** gelten, deren **Konzeption eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und einen gewissen Organisationsgrad beinhaltet.**

insoweit unterliegen

Veranstaltungen, bei denen LM nur gelegentlich von ehrenamtlich tätigen Personen in den Verkehr gebracht werden (wie Schul- oder Vereinsfeste) nicht dem Anwendungsbereich der VO (EG) 852/2004,

wohl aber dem der VO (EG) 178/2002

Art 1 Geltungsbereich

- (1) VO enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften
- a) Hauptverantwortung für Sicherheit eines Lebensmittels (LM) liegt beim Lebensmittelunternehmer (LMUer).
 - b) Sicherheit der LM muss auf allen Stufen der LM-Kette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.**

VO gilt für **alle Produktions-, Verarbeitungs- u. Vertriebsstufen von LM** und für **Ausfuhren**.

aus den Erwägungsgründen:

- (8) Zur Gewährleistung der **Lebensmittelsicherheit von Primärproduktion bis hin zum Inverkehrbringen oder zur Ausfuhr, integriertes Konzept erforderlich.**
Jeder LMUer in gesamter LM-Kette sollte dafür sorgen, dass LM-Sicherheit nicht gefährdet wird.

KAPITEL II VERPFLICHTUNGEN DER LEBENSMITTELUNTERNEHMER

- Artikel 3* **Allgemeine Verpflichtungen**
- Artikel 4* **Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften**
- Artikel 5* **Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte**
- Artikel 6* **Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung**

Art 3 Allgemeine Verpflichtungen

LMUer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von LM die **Hygienevorschriften dieser VO erfüllt sind.**

Art 4 Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften

(3) LMUer treffen gegebenenfalls folgende **Maßnahmen:**

- a)** Erfüllung **mikrobiologischer Kriterien** für Lebensmittel;
- b)** Verfahren, die notwendig sind zur Erreichung der Ziele dieser VO;
- c)** Erfüllung der **Temperaturkontrollerfordernisse**;
- d)** Aufrechterhaltung der **Kühlkette**;
- e)** **Probennahme** und **Analyse**.

- (4) Kriterien, Erfordernisse, Ziele festgelegt nach Verfahren des Art 14 (2)
- (5) Falls in dieser VO, in VO (EG) 853/2004 und in Durchführungsmaßnahmen keine Probenahme- und Analysemethoden festgelegt, können LMUer in anderen gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Rechtsvorschriften festgelegte geeignete Methoden anwenden;
bestehen solche Methoden nicht: wissenschaftlich validierte Methoden
- (6) LMUer können auf Leitlinien nach Art 7 – 9 zurückgreifen

[Art 4 Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften]

- (1) **LMUer**, die in **Primärproduktion** tätig sind und in **Anhang I** aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, haben die **allgemeinen Hygienevorschriften** gemäß **Anhang I Teil A** sowie etwaige spezielle Anforderungen der VO (EG) 853/2004 zu erfüllen.

ANHANG I PRIMÄRPRODUKTION

TEIL A: **ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE PRIMÄRPRODUKTION**
UND DAMIT ZUSAMMENHÄNGENDE VORGÄNGE

I. Geltungsbereich

II. Hygienevorschriften

III. Buchführung

TEIL B: **EMPFEHLUNGEN FÜR DIE LEITLINIEN FÜR DIE GUTE HYGIENEPRAXIS**

ANHANG I PRIMÄRPRODUKTION

**TEIL A: ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE
PRIMÄRPRODUKTION
UND DAMIT ZUSAMMENHÄNGENDE VORGÄNGE**

I. Geltungsbereich

1. **Primärproduktion** und folgende **damit zusammenhängende Vorgänge:**
 - a) **Beförderung, Lagerung, Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, sofern dabei Beschaffenheit nicht wesentlich verändert,**
 - b) **Beförderung lebender Tiere**, sofern zur Erreichung der Ziele dieser VO erforderlich, und
 - c) **im Falle von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, Fischereierzeugnissen und Wild**
Beförderung zur Lieferung vom Erzeugungsort zu einem Betrieb.

[**ANHANG I PRIMÄRPRODUKTION TEIL A: ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN**]

II. Hygienevorschriften

2. **Primärerzeugnisse** im Hinblick auf spätere Verarbeitung **vor Kontaminationen schützen**
3. **Rechtsvorschriften über Eindämmung von Gefahren** bei Primärproduktion einhalten, einschließlich
 - a) **Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination**
 - b) **Maßnahmen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz sowie die Pflanzengesundheit, die sich auf die menschliche Gesundheit auswirken, einschließlich der Programme zur Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen und Zoonoseerregern.**

[ANHANG I PRIMÄRPRODUKTION TEIL A: ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN

II. Hygienevorschriften]

4. **LMUer, die Tiere halten, ernten, jagen oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen**, müssen Maßnahmen treffen, um
- a) Anlagen zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren;
 - b) Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren;
 - c) **Sauberkeit von Schlachttieren** so weit wie möglich **sicherzustellen**;
 - d) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden;
 - e) sicherzustellen, dass an Behandlung von LM beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist;
 - h) **zu verhindern, dass durch LM auf Menschen übertragbare Infektionskrankheiten eingeschleppt und verbreitet** werden, **Sicherheitsvorkehrungen beim Einbringen neuer Tiere, Meldung an Behörde bei Verdacht auf Ausbruch solcher Krankheit**;
 - j) Futtermittelzusatzstoffe und Tierarzneimittel nach einschlägigen Rechtsvorschriften korrekt zu verwenden.

[ANHANG I PRIMÄRPRODUKTION TEIL A: ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN]

III. Buchführung

7. Buch führen **über Maßnahmen zur Eindämmung von Gefahren**, Bücher während angemessenen Zeitraums aufbewahren. Zuständiger Behörde und belieferten LMUern auf Verlangen zur Verfügung stellen.
8. **LMUer, die Tiere halten** oder **Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen**, insbesondere Buch führen **über**
- a) Art und Herkunft der **Futtermittel**,
 - b) verabreichten **Tierarzneimittel**, sonstigen **Behandlungen**, Daten der Verabreichung, **Wartefristen**,
 - c) aufgetretene **Krankheiten, die Sicherheit von Erzeugnissen beeinträchtigen können**,
 - d) Ergebnisse von Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger für Diagnosezwecke genommener Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, und
 - e) einschlägige Berichte über Untersuchungen.

[Art 4 Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften]

- (1) **LMUer**, die in **Primärproduktion** tätig sind und in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I Teil A **sowie etwaige spezielle Anforderungen der VO (EG) 853/2004 zu erfüllen.**

Beförderung lebender Tiere zum Schlachthof:

VO (EG) 853/2204 Anhang III, Abschnitt I, Kapitel I
(Tierschutz, behördl. Genehmigung zum Transport kranker Tiere)

Fischereierzeugnisse:

VO (EG) 853/2204 Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel I
(Anforderungen an Fischereifahrzeuge)

lebende Muscheln:

VO (EG) 853/2204 Anhang III, Abschnitt VII
(Spezialvorschriften für Primärproduktion)

Rohmilch:

VO (EG) 853/2204 Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel I
(Tierbestand, Erzeugerbetrieb, Personal, Kriterien für Rohmilch)

Eier:

VO (EG) 853/2204 Anhang III, Abschnitt X, Kapitel I
(Lagerung, Abgabefrist: 21 d nach dem Legen)

[Art 4 Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften]

- (1) LMUer, die in Primärproduktion tätig sind und in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I Teil A sowie etwaige spezielle Anforderungen der VO (EG) 853/2004 zu erfüllen.
- (2) **LMUer auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen**, die **Absatz 1 nachgeordnet** sind, haben die **allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II** **sowie etwaige spezielle Anforderungen der VO (EG) 853/2004 zu erfüllen.**

ANHANG II **ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN
FÜR ALLE LEBENSMITTELUNTERNEHMER**
(AUSGENOMMEN UNTERNEHMEN, FÜR DIE ANHANG I GILT)

EINLEITUNG

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (ausgenommen die Anlagen gemäß Kapitel III)

KAPITEL II

Besondere Vorschriften für Räume,
in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden
(ausgenommen Essbereiche und Betriebsstätten gemäß Kapitel III)

KAPITEL III

Vorschriften für ortsveränderliche u/o nichtständige Betriebsstätten
(wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge),
vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten,
in denen jedoch Lebensmittel zubereitet werden,
sowie Verkaufsautomaten

[**ANHANG II** **ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR ALLE LMUer**
(AUSGENOMMEN UNTERNEHMEN, FÜR DIE ANHANG I GILT)]

KAPITEL IV **Beförderung**

KAPITEL V **Vorschriften für Ausrüstungen**

KAPITEL VI **Lebensmittelabfälle**

KAPITEL VII **Wasserversorgung**

KAPITEL VIII **Persönliche Hygiene**

KAPITEL IX **Vorschriften für Lebensmittel**

KAPITEL X **Vorschriften für Umhüllen u Verpacken von Lebensmitteln**

KAPITEL XI **Wärmebehandlung**

KAPITEL XII **Schulung**

KAPITEL I Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit LM umgegangen wird (ausgenommen Anlagen gemäß Kap III)

1. Sauber, stets instand gehalten.
2. So angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen, dass
 - a) angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich, **aerogene Kontaminationen vermieden** oder auf Mindestmaß beschränkt, **ausreichende Arbeitsflächen** vorhanden, **die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen**
 - c) gute Lebensmittelhygiene gewährleistet, einschließlich **Schutz gegen Kontaminationen** und insbesondere **Schädlingsbekämpfung**,
 - d) soweit erforderlich: **Bearbeitungs- u Lagerräume, die Temperaturkontrolle u ausreichende Kapazität bieten**
-
8. **Abwasserableitungssysteme** so konzipiert und gebaut, dass **jedes Kontaminationsrisiko vermieden**.
-
10. **Reinigungs- u Desinfektionsmittel nicht in Bereichen lagern, wo mit LM umgegangen wird**

KAPITEL I Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit LM umgegangen wird (ausgenommen Anlagen gemäß Kap III)

1. Sauber, stets instand gehalten.
2. So angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen, dass
 - a) **angemessene** Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf Mindestmaß beschränkt, **ausreichende Arbeitsflächen** vorhanden, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen
 - c) gute Lebensmittelhygiene gewährleistet, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung,
 - d) **soweit erforderlich**: Bearbeitungs- u Lagerräume, die Temperaturkontrolle u ausreichende Kapazität bieten
-
8. Abwasserableitungssysteme so konzipiert und gebaut, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden.
-
10. Reinigungs- u Desinfektionsmittel nicht in Bereichen lagern, wo mit LM umgegangen wird

Art 2 **Begriffsbestimmungen**

- (3) „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ und „ausreichend“:
im Hinblick auf die Ziele dieser Verordnung
erforderlich, geeignet, angemessen und ausreichend

Diese **unbestimmten Rechtsbegriffe** werden in D durch **Auslegungshinweise** präzisiert,
die die Vertreter der Länder in der
Arbeitsgruppe für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL)
der **Länderarbeitsgemeinschaft Gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAGV)**
erarbeiten.

KAPITEL II Besondere Vorschriften für Räume, in denen LM zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche u Betriebsstätten gemäß Kapitel III)

1. Einschließlich Räume in Transportmitteln, so konzipiert und angelegt, dass gute Lebensmittelhygiene gewährleistet und **Kontaminationen** zwischen und während Arbeitsgängen **vermieden**. Insbesondere:
 - a) Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand halten, leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren. Wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest, aus nichttoxischem Material. Gegebenenfalls angemessenes Abflusssystem.
 - b) Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten, leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren. Wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest, aus nichttoxischem Material, bis zu angemessener Höhe glatte Flächen,

....

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 zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten

1. **So gelegen, konzipiert und gebaut und sauber und instand gehalten, dass Risiko der Kontamination**, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, **vermieden**.
2. Insbesondere erforderlichenfalls:
 - a) Geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume), damit angemessene persönliche Hygiene gewährleistet;
 - b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material.
 - ...
 - h) **LM so aufbewahrt**, dass **Kontaminationsrisiko**, soweit praktisch durchführbar, **vermieden**.

KAPITEL IV Beförderung

1. Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von LM sauber und instand gehalten, damit **LM vor Kontamination geschützt**, erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut, dass angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich.
2. Ausschließlich **der Beförderung von LM vorbehalten, wenn Gefahr von Kontamination**.
-
6. **LM so platzieren** und **schützen**, dass **Kontaminationsrisiko so gering wie möglich**.
7. Erforderlichenfalls Lebensmittel auf geeigneten Temperatur halten und Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.

Art 2 Begriffsbestimmungen

- (1) f) „Kontamination“
Vorhandensein oder Hereinbringen einer Gefahr**

Art 3 VO (EG) 178/2002 sonstige Definitionen

- 14. „Gefahr“
biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem LM
oder ein Zustand eines LM,
der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann**

**ANHANG II ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR ALLE LMUer
(AUSGENOMMEN UNTERNEHMEN, FÜR DIE ANHANG I GILT)**

- KAPITEL I Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten**
- KAPITEL II Besondere Vorschriften für Räume**
- KAPITEL III Vorschriften für ortsveränderliche u/o nichtständige Betriebsstätten**
- KAPITEL IV Beförderung**
- KAPITEL V Vorschriften für Ausrüstungen**
- KAPITEL VI Lebensmittelabfälle**
- KAPITEL VII Wasserversorgung**
- KAPITEL VIII Persönliche Hygiene**
- KAPITEL IX Vorschriften für Lebensmittel**
- KAPITEL X Vorschriften für Umhüllen u Verpacken von Lebensmitteln**
- KAPITEL XI Wärmebehandlung**
- KAPITEL XII Schulung**

Art 5 Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

- (1) **LMUer** haben ständige **auf HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren** einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.
- (3) (1) **nur für LMUer, die Primärproduktion nachgeordnet**
- (2) **HACCP-Grundsätze:**
- a) **Ermittlung von Gefahren**, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
 - b) **Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte**,
 - c) **Festlegung von Grenzwerten** für diese kritischen Kontrollpunkte,
 - d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur **Überwachung der kritischen Kontrollpunkte**,
 - e) **Festlegung von Korrekturmaßnahmen** für den Fall, dass Überwachung zeigt, dass kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
 - f) **Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren**, um festzustellen, ob a) bis e) entsprochen wird,
 - g) **Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen**, die Art und Größe des LMUens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass Vorschriften gemäß a) bis f) entsprochen.

[Art 5 Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte]

Wenn **Veränderungen** an Erzeugnis, Herstellungsprozess oder in Produktionsstufen vorgenommen werden, **überprüft** LMUer Verfahren und **passt** es in erforderlicher Weise **an**.

- (4) **LMUer** haben
- a) **gegenüber** zuständiger **Behörde Nachweis** zu erbringen, **dass** sie (1) **entsprechen**; in von Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des LMUens verlangten Form;
 - b) sicherzustellen, dass **Dokumente** jederzeit auf **neuestem Stand**;
 - c) **Dokumente** und **Aufzeichnungen** während angemessenen Zeitraums **aufzubewahren**
- (5) Durchführungsvorschriften können nach in Art 14 (2) genanntem Verfahren erlassen werden, auch, wie lange Dokumente und Aufzeichnungen aufzubewahren

aus den Erwägungsgründen:

(15) HACCP-Anforderungen sollten den im **Codex Alimentarius** enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen.

Sie sollten **so flexibel** sein, **dass sie auch in kleinen Betrieben in allen Situationen anwendbar** sind.

Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die **Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten LMUen nicht möglich** ist und dass eine **gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann**.

....

Im Übrigen muss

Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen flexibel sein, um übermäßigen Aufwand **für sehr kleine Unternehmen** zu vermeiden.

aus den Erwägungsgründen:

(16) Flexibilität ist außerdem angezeigt, **damit traditionelle Methoden** auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln **weiterhin angewandt werden können**, wie auch in Bezug auf die strukturelle Anforderungen an die Betriebe.

Die **Flexibilität** ist **für Regionen in schwieriger geografischer Lage von besonderer Bedeutung**.

Die **Flexibilität sollte jedoch die Ziele der Lebensmittelhygiene nicht in Frage stellen**.

Art 6 Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung

- (1) **LMUer arbeiten mit** zuständigen **Behörden zusammen**
- (2) **LMUer haben** der zuständigen **Behörde** in der von dieser verlangten Weise die **einzelnen Betriebe auf Stufen von Produktion, Verarbeitung, Vertrieb zwecks Eintragung zu melden.**
... stets auf **aktuellem Stand**, alle **wichtigen Veränderungen melden.**
- (3) **LMUer stellen sicher**, dass **Betriebe** von zuständigen Behörde **zugelassen** werden, **wenn Zulassung vorgeschrieben**

Mitgliedstaat, der Zulassung bestimmter auf seinem Gebiet niedergelassener Unternehmen nach einzelstaatlichem Recht vorschreibt, setzt Kommission und andere Mitgliedstaaten in Kenntnis.

KAPITEL III LEITLINIEN FÜR EINE GUTE VERFAHRENSPRAXIS

Artikel 7 **Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien**

Artikel 8 **Einzelstaatliche Leitlinien**

Artikel 9 **Gemeinschaftliche Leitlinien**

KAPITEL IV EINFUHREN UND AUSFUHREN

Artikel 10 **Einführen**

Artikel 11 **Ausführen**

Art 7 Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien (LL)

Mitgliedstaaten fördern Ausarbeitung von einzelstaatlichen LL für gute Hygienepraxis u Anwendung der HACCP-Grundsätze. Gemäß Artikel 9 gemeinschaftliche LL ausgearbeitet.

Verbreitung und Anwendung von einzelstaatlichen als auch von gemeinschaftlichen LL werden **gefördert**.

Art 8 Einzelstaatliche Leitlinien

- (1) Werden einzelstaatliche LL für eine gute Verfahrenspraxis erstellt, werden sie **von Lebensmittelwirtschaft ausgearbeitet und verbreitet:**
 - a) **im Benehmen mit** Vertretern von Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt werden könnten, wie zuständige **Behörden und Verbrauchervereinigungen,**
 - b) unter Berücksichtigung der einschlägigen Verfahrenskodizes des **Codex Alimentarius** und
 - c) sofern Primärproduktion betreffen, unter Berücksichtigung der Empfehlungen in Anhang I Teil B.
- (3) **Mitgliedstaaten prüfen einzelstaatlichen LL,** um sicherzustellen, dass gemäß Absatz 1 ausgearbeitet, durchführbar und als LL für Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 geeignet.
- (4) **Mitgliedstaaten übermitteln Kommission einzelstaatliche LL.** **Kommission** erstellt und unterhält **Registrierungssystem für LL.**

Art 9 Gemeinschaftliche Leitlinien

- (1) **Vor Ausarbeitung** gemeinschaftlicher LL für gute Hygienepraxis oder Anwendung der HACCP-Grundsätze **hört Kommission** Ausschuss des Art 14 (**Ständiger Ausschuss für die Lebensmittelkette u Tiergesundheit SALT**): Zweckmäßigkeit, Anwendungsbereich u Gegenstand der LL geprüft
- (2) Gemeinschaftliche LL wie folgt ausgearbeitet und verbreitet:
 - a) **von oder im Benehmen** mit geeigneten Vertretern der **europäischen Lebensmittelwirtschaft**, einschl. kleiner u mittlerer Unternehmen, und anderen Interessengruppen, wie **Verbrauchervereinigungen**,
 - b) in Zusammenarbeit mit **Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt** werden könnten, einschließlich der zuständigen **Behörden**,
 - c) unter Berücksichtigung der Verfahrenskodizes des **Codex Alimentarius** und
 - d) sofern Primärproduktion betreffen, unter Berücksichtigung der Empfehlungen in Anhang I Teil B.
- (3) **SALT prüft Entwurf** um sicherzustellen, dass gemäß (2) ausgearbeitet, gemeinschaftsweit durchführbar u als LL für Anwendung der Art 3, 4, 5 geeignet

Art 10 Einfuhren

In Bezug auf die **Hygiene von eingeführten LM** umfassen Anforderungen des **Art 11 VO (EG) 178/2002** **auch Vorschriften der Art 3 bis 6 der vorliegenden VO.** (Verpflichtungen der LMUer)

Art 11 Ausfuhren

In Bezug auf die **Hygiene von ausgeführten oder wieder ausgeführten LM** umfassen Anforderungen des **Art 12 VO (EG) 178/2002** **auch Vorschriften der Art 3 bis 6 der vorliegenden VO.** (Verpflichtungen der LMUer)

KAPITEL V SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 12 **Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen**

Artikel 13 **Änderung und Anpassung der Anhänge I und II**

Artikel 14 **Ausschussverfahren**

Artikel 15 **Anhörung der
Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit**

Artikel 16 **Bericht an das Europäische Parlament und den Rat**

Artikel 17 **Aufhebung**

Artikel 18 **Inkrafttreten**

Art 14 Ausschussverfahren

**(1) Kommission wird von
Ständigem Ausschuss für die Lebensmittelkette u Tiergesundheit
unterstützt.**

Art 15 Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

**Kommission hört Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in
jeder in Anwendungsbereich dieser VO fallenden Angelegenheit, die
erhebliche Auswirkungen auf öffentliche Gesundheit haben könnte, und
insbesondere, bevor sie Kriterien, Erfordernisse oder Ziele gemäß Art 4 (4)
vorschlägt.**



VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004
DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
über Lebensmittelhygiene
vom 29. April 2004
in der Fassung der Berichtigung der Verordnung vom 30. April 2004

Anfrage von Herrn Dr. Lötsch

**Wie soll sich eine amtliche Überwachung in
„vorrangig als private Wohngebäude genutzten Betriebsstätten“ vollziehen?**

VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

ANHANG II

**ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN
FÜR ALLE LEBENSMITTELUNTERNEHMER**
(AUSGENOMMEN UNTERNEHMEN, FÜR DIE ANHANG I GILT)

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

Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts
vom 01.09.2005

Artikel 1

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
(Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)

§ 42 Durchführung der Überwachung

(2) Soweit es zur Überwachung der Einhaltung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft, dieses Gesetzes und ...

erforderlich ist, sind die **mit der Überwachung beauftragten Personen, ..., befugt,**

1. Grundstücke, Betriebsräume und Transportmittel, in oder auf denen

a) Erzeugnisse gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, ...

sowie die dazugehörigen Geschäftsräume während der üblichen Betriebs- oder Geschäftszeit **zu betreten;**

2. zur Verhütung dringender Gefahren für die öffentliche Sicherheit u Ordnung

b) Wohnräume der nach Nr 5 zur Auskunft Verpflichteten **zu betreten;**

das Grundrecht der **Unverletzlichkeit der Wohnung (Art 13 GG)** wird insoweit **eingeschränkt**

KAPITEL V Vorschriften für Ausrüstungen

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen LM in Berührung kommen,
 - a) gründlich gereinigt, erforderlichenfalls desinfiziert;
Reinigung und Desinfektion so häufig, dass kein Kontaminationsrisiko,
 - b) **so gebaut, beschaffen und instand gehalten, dass Risiko einer Kontamination so gering wie möglich,**
 - c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten, dass gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können,
und
 - d) so installiert, dass Ausrüstungen und unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
2. **Ausrüstungen erforderlichenfalls mit Kontrollvorrichtungen** versehen, damit Ziele dieser Verordnung erreicht.
(z. B.: Metalldetektoren, Alarmgeber für Kühlanlagen, Kerntemperatur-Thermometer)
3. Chemische Zusatzstoffe, soweit erforderlich, um Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet.

KAPITEL VIII Persönliche Hygiene

1. Personen, die in Bereich arbeiten, in dem mit LM umgegangen wird, hohes Maß an persönlicher Sauberkeit; geeignete und saubere Arbeitskleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung.
2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch LM übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit, Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ... Umgang mit LM und Betreten von Bereichen, in denen mit LM umgegangen wird, generell verboten, wenn Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, ... Krankheiten und Symptome unverzüglich melden.

Die bisher geltenden Bestimmungen der RL 93/43/EWG werden fortgeführt
Regelungen der Nr. 2 entsprechen im Grundsatz denen des
Infektionsschutzgesetzes, sind aber weniger konkret gefasst als in § 47 (1) IfSG

LMUer sollte sich besser an IfSG orientieren!

KAPITEL X Vorschriften für Umhüllen u Verpacken von LM

1. **Material** darf **keine Kontaminationsquelle für LM** darstellen.
2. **Umhüllungen so gelagert, dass nicht kontaminiert.**
3. **Umhüllung u Verpackung der Erzeugnisse so, dass diese nicht kontaminiert.**
Insbesondere Metall- oder Glasbehältnisse sauber und nicht beschädigt.
4. Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren.

war in RL 93/43/EWG nicht angesprochen

KAPITEL XI Wärmebehandlung

Nur für LM, die **in hermetisch verschlossenen Behältern** in Verkehr gebracht:

1. Bei Wärmebehandlung muss
 - a) **jeder Teil** des behandelten Erzeugnisses **für bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur** erhitzt werden und
 - b) **verhindert** werden, **dass Erzeugnis** während dieses Prozesses **kontaminiert** wird.
2. LMUer müssen **regelmäßig** die **wichtigsten** in Betracht kommenden **Parameter** (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) **überprüfen**.
3. Angewandte Verfahren sollten **international anerkannten Normen** entsprechen (z. B. Pasteurisierung, Ultraheißbehandlung oder Sterilisierung).

Leitlinien der Codex Alimentarius Commission, z. B.:

- Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004)
- Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods (CAC/RCP 40-1993)
- Recommended International Code of Hygienic Practice for Canned Fish (CAC/RCP 10-1976)
- Recommended International Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Canned Foods (CAC/RCP 23-1979, rev. 2 [1993])

KAPITEL VI Lebensmittelabfälle

1. Abfälle so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit LM umgegangen wird, entfernt, damit Anhäufung dieser Abfälle vermieden.
2. Abfälle in verschließbaren Behältern lagern, es sei denn, LMUer können Behörde nachweisen, dass andere Behälterarten oder Entsorgungssysteme geeignet. Behälter angemessen gebaut, einwandfrei instand gehalten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren.
3. Geeignete Vorkehrungen für Lagerung und Entsorgung von Abfällen. Abfallsammelräume ... sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen.
4. **Abfälle** hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich entsorgen, **dürfen LM weder direkt noch indirekt kontaminieren.**

KAPITEL VII Wasserversorgung

1. a) In ausreichender Menge Trinkwasser.
b) Sauberes Wasser kann für unzerteilte Fischereierzeugnisse verwendet werden. Sauberes Meerwasser kann für lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken verwendet werden.
2. Brauchwasser zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten.
3. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, muss Trinkwassernormen entsprechen.
4. **Eis**, das mit LM in Berührung kommt, aus Trinkwasser, bei Kühlung von unzerteilten Fischereierzeugnissen aus sauberem Wasser. So **hergestellt, behandelt und gelagert, dass Kontamination ausgeschlossen.**
5. **Dampf**, der unmittelbar mit LM in Berührung kommt, darf **keine** potenziell gesundheitsgefährdenden oder **kontaminationsfähigen Stoffe** enthalten.
6. LM in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, **sicherstellen, dass zum Kühlen verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle.**

KAPITEL IX Vorschriften für Lebensmittel

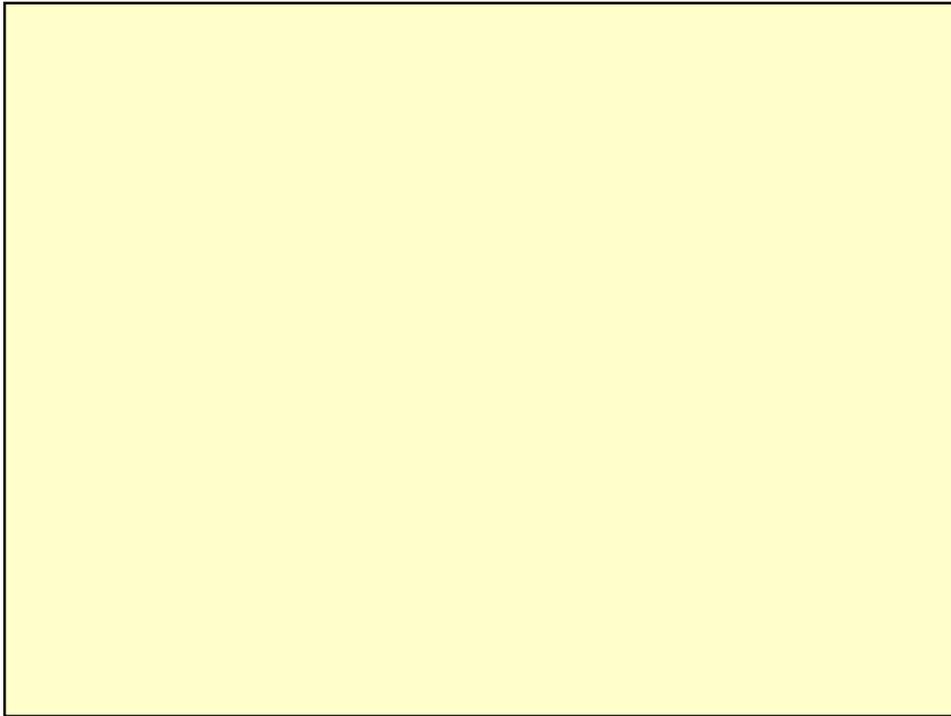
1. **LMUer darf Materialien nicht akzeptieren, wenn** mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen, toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen **derart kontaminiert, dass selbst nach hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung Endprodukt für menschlichen Verzehr nicht geeignet.**
2. **Rohstoffe und alle Zutaten, so lagern,** dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert und **Schutz vor Kontamination** gewährleistet.
3. **LM vor Kontaminationen schützen,** die sie für menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen.

....

KAPITEL XII Schulung

LMUer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit LM umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,
2. Personen, die für Entwicklung und Anwendung von HACCP-Konzepten zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und
3. Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten eingehalten werden.



VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Art 1 Geltungsbereich

(1) VO enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften

- a)** Hauptverantwortung für Sicherheit eines Lebensmittels (LM) liegt beim Lebensmittelunternehmer (LMUer).
- b)** Sicherheit der LM muss auf allen Stufen der LM-Kette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.
- c)** Bei LM, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die **Kühlkette nicht unterbrochen** werden.
- d)** **Verantwortlichkeit der LMUer** sollte durch die allgemeine Anwendung von auf den **HACCP-Grundsätzen** beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer **guten Hygienepraxis** gestärkt werden.
- f)** Auf Grundlage wissenschaftlicher Risikobewertungen sind **mikrobiologische Kriterien** und **Temperaturkontrollanforderungen** festzulegen.
- g)** **Eingeführte LM** entsprechen mindestens denselben oder gleichwertigen **Hygienennormen wie in der Gemeinschaft hergestellte**.

[Art 9 Gemeinschaftliche Leitlinien]

- (4) **Kommission fordert SALT auf**, alle **gemeinschaftlichen LL** in Zusammenarbeit mit in (2) genannten Gremien in **regelmäßigen** Abständen zu **überprüfen**.
LL sollen durchführbar bleiben,
technologischen und wissenschaftlichen Entwicklungen soll Rechnung getragen werden.
- (5) Titel und Fundstellen gemeinschaftlicher LL
in Reihe C des Amtsblatt der EU veröffentlicht.

Art 12 Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen

Nach in Art 14 (2) genanntem **Verfahren** können **Durchführungsmaßnahmen** und **Übergangsbestimmungen** festgelegt werden.

Art 13 Änderung und Anpassung der Anhänge I und II

- (1) **Anhänge I und II** können nach **in Artikel 14 (2) genanntem Verfahren angepasst** oder **aktualisiert** werden; **Rechnung zu tragen:**
 - a) Notwendigkeit, Empfehlungen aus Anhang I Teil B Nr 2 zu überarbeiten;
 - b) den bei der Anwendung von HACCP-gestützten Systemen gemäß Art 5 gesammelten Erfahrungen;
 - c) technologischen Entwicklungen und ihren praktischen Konsequenzen sowie Verbrauchererwartungen im Hinblick auf Zusammensetzung von LM;
 - d) wissenschaftlichen Gutachten, insbesondere neuen Risikobewertungen;
 - e) mikrobiologischen und Temperaturkriterien für Lebensmittel.

Art 16 Bericht an das Europäische Parlament und den Rat

- (1) **Kommission unterbreitet Europäischem Parlament und Rat** spätestens am **20. Mai 2009 Bericht**.
- (2) **Bericht** enthält insbesondere **Überblick über** die bei der Anwendung dieser VO gemachten **Erfahrungen**.

Art 17 Aufhebung

- (1) **Richtlinie 93/43/EWG wird aufgehoben**.

Art 18 Inkrafttreten

VO tritt 20 Tage nach Veröffentlichung im *Amtsblatt der EU* in Kraft.

Anwendung beginnt 18 Monate nach Zeitpunkt, zu dem alle folgenden Rechtsakte in Kraft getreten sind:

- a) Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
- b) Verordnung (EG) Nr. 854/2004 und
- c) Richtlinie 2004/41/EG des Europäischen Parlaments u des Rates vom 21.04.04 zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Sie gilt jedoch frühestens ab dem 1. Januar 2006.

VO in allen Teilen verbindlich und unmittelbar in jedem Mitgliedstaat geltend