Anhang zur Broschüre
„Wichtige Rechtsvorschriften für die Direktvermarktung“
(Dezember 2017)

A. Fundstellen der Rechtsvorschriften Seite 40

B. Anlagen

Anlage 1	Hinweise zu vorübergehenden Verkaufsständen, Werbe- und Hinweisschildern	Seite	42
Anlage 2	Regelpläne zur Anzeige von vorübergehenden Verkaufsständen, Werbe- und Hinweisschildern	Seite	43
Anlage 3	Ergänzungen Informationspflichten der LMIV	Seite	45

C. Auszüge aus dem Lebensmittelhygienerecht

Anlage 4	Anhang I der VO (EG) Nr. 852/2004	Seite	50
Anlage 5	§§ 1 bis 10 der LMHV	Seite	53
Anlage 6	LMHV Anlage 1 bis 3a	Seite	56
Anlage 7	Tier-LMHV	Seite	60
Anlage 8	Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004	Seite	74
Anlage 9	Anhang III der VO (EG) Nr. 853/2004	Seite	81
Anlage 10	Tier-LMHV Anlage 5	Seite	110
Anlage 11	Tier-LMHV Anlage 9	Seite	116
Anlage 12	Tier-LMHV Anlage 7	Seite	119
Anlage 13	Tier-LMHV Anlage 6	Seite	121
Anlage 14	Tier-LMHV Anlage 4	Seite	134
Anlage 15	Tier-LMHV Anlage 3	Seite	136
Anlage 16	Tier-LMHV Anlage 1 Nr. 1 und 2	Seite	137
Anlage 17	Tier-LMHV Anlage 2	Seite	139
Anlage 18	Schema zur Registrierung/Zulassung von Betrieben der Fischzucht	Seite	140

Download im Internet unter www.landwirtschaft.bayern.de/direktvermarktung

A. Fundstellen der Rechtsvorschriften

(Stand 18.12.2017)

Allgemeine Rechtsvorschriften

(1) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB);
(2) Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZulV);
(3) Verordnung über Anforderungen an Zusatzstoffe und das Inverkehrbringen von Zusatzstoffen für technologische Zwecke (Zusatzstoff-Verkehrsverordnung - ZVerkV);
(4) Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel ABl. Nr. L 338 S. 1);
(5) Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern;
(6) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene;
(6a) Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs;
(6b) Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen);
(7) Verordnung über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV);
(8) Verordnung über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV);
(9) Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln (Rückstands-Höchstmengenverordnung - RHmV);
(10) Verordnung zur Begrenzung von Kontaminanten in Lebensmitteln (Kontaminanten-Verordnung - KmV);
(11) Gewerbeordnung (GewO);
(12) Handwerksordnung (HwO);
(13) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG);
(14) Gesetz über den Ladenschluss (LadSchlG);
(15) Verordnung über den Verkauf bestimmter Waren an Sonn- und Feiertagen (SonntagsVerkVO);
(16) Ladenschlussverordnung (LSchlV);
(18) Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung - FPackV);
(19) Preisangabenverordnung (PAngV);
(20) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV);
(20a) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV)
(21) Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91;
(22) unbelegt
(23) Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz - ProdHaftG);
(24) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21.11.2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Milch und Milcherzeugnisse

(25) Verordnung über Milcherzeugnisse (MilchErzV);
(26) Käseverordnung (KäseV);
(27) Verordnung über Butter und andere Milchstreichfette (Butterverordnung - ButterV).
(28-31) unbelegt

Fleisch und Fleischerzeugnisse

(32) Tierschutzgesetz (TierSchG);

(32a) Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24.09.2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung;
(33) Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchlV);
(33a) Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates vom 22.12.2004 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/432/EWG und 93/119/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1255/97;
(34) Verordnung zum Schutz von Tieren beim Transport und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates (Tierschutztransportverordnung);
(35) Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.05.2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien;
(36) Verordnung zur Überwachung transmissibler spongiformer Enzephalopathien und zur Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 (TSE-Überwachungsverordnung);
(37) Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursrpungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung - Tier-LMÜV)
(38-41) unbelegt

Fische und Fischereierzeugnisse

(42) Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11.12.2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates;
(43) Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Etikettierung von Fischen und Fischereierzeugnissen (Fischetikettierungsgesetz – FischEtikettG);
(44) Verordnung zur Durchführung des Fischetikettierungsgesetzes (Fischetikettierungsverordnung – FischEtikettV);
(44a) Fischseuchenverordnung.

Eier

(45) Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23.06.2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier;
(46) Gesetz über die Registrierung von Betrieben zur Haltung von Legehennen (Legehennenbetriebsregistergesetz – LegRegG);
(46a) Verordnung zum Schutz gegen bestimmte Salmonelleninfektionen beim Haushuhn und bei Puten (Geflügel-Salmonellen-Verordnung - GflSalmoV);
(46b) Verordnung zum Schutz gegen die Geflügelpest Geflügelpest-Verordnung).

Getreide und Getreideerzeugnisse

(47) DIN-Norm 10355, gegen Bezahlung erhältlich beim Beuth Verlag, Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin.

Gemüse und Obst

(49) Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ;

Sonstige Rechtsvorschriften

(50) Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung – FrSaftErfrischGetrV);
(51) Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse (Konfitürenverordnung – KonfV);
(52) Gesetz über das Branntweinmonopol (Branntweinmonopolgesetz – BranntwMonG);
(53) Honigverordnung (HonigV);
(54) Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte).

Anlage 1
Hinweise zu vorübergehenden Verkaufsständen, Werbe- und Hinweisschildern

1. Voraussetzungen für das Aufstellen von Hinweis- und Werbeschildern:

Insgesamt darf nur ein Werbeschild aufgestellt werden. Das Werbeschild darf maximal eine Größe von 6 m^2 haben. Hinweisschilder dürfen bei Ab-Hof-Verkauf an öffentlichen Straßen im Radius von 2 km rund um die Hofstelle aufgestellt werden. Bei Ab-Feld-Verkauf ist für die Hinweisschilder ein Radius von 500 m um die Verkaufsstelle erlaubt. Die Hinweisschilder sind auf das zum Auffinden notwendige Maß zu beschränken, auf Firmenlogos sollte verzichtet werden. Die Angabe von Telefonnummern und Internetadresse sind nicht zulässig. Die Hinweisschilder im Zuge öffentlicher Straßen auf der Anfahrtstrecke zur Verkaufsstelle am Hof oder zur mobilen Verkaufsstelle dürfen eine Größe als Quadrat von 600 mm x 600 mm bzw. als Rechteck von 900 mm x 600 mm nicht überschreiten. Die Schilder sollen an hellen Pfosten mit einem Querschnitt von höchstens 10 x 10 cm oder mit einem Durchmesser von nicht mehr als 8 cm angebracht werden. Insgesamt dürfen an öffentlichen Straßen an allen Zufahrten nicht mehr als 6 Schilder, bei Ab-Feld-Verkauf nicht mehr als 4 Schilder stehen.

Die amtliche Beschilderung oder die Sicherheit des Straßenverkehrs dürfen durch Hinweis- und Werbeschilder keinesfalls beeinträchtigt werden. Insbesondere Unfallgefahrstellen wie Kurven, starke Steigungen, bzw. Gefälle oder eingeschränkte Sichtfelder sowie Einmündungen und Kreuzungen sind von Schildern freizuhalten. Die Schilder müssen außerhalb vom Straßengrundstück aufgestellt werden. Verwechslungen mit Verkehrszeichen müssen ausgeschlossen sein. Beleuchtete, reflektierende oder fluoreszierende Schilder dürfen nicht verwendet werden. Telefonnummern oder Internetadressen dürfen auf den Schildern nicht enthalten sein.

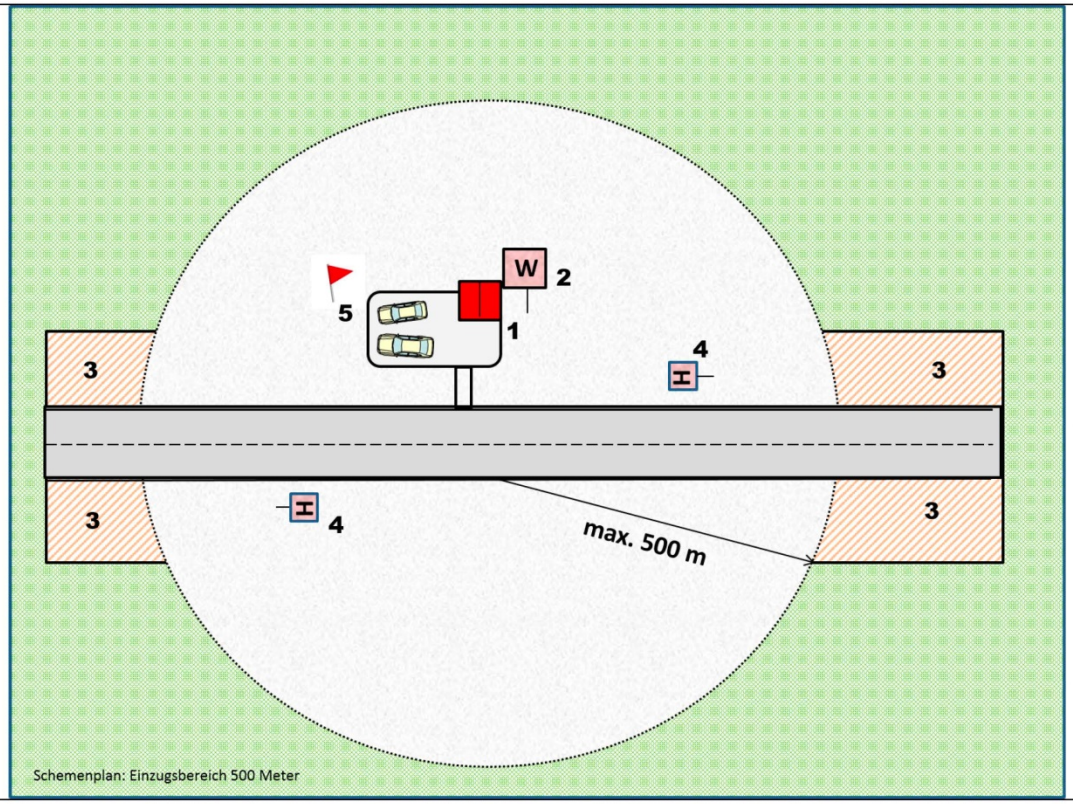
2. Voraussetzungen für das Aufstellen von Verkaufsständen:

Da mit dem Abkommen von Fahrzeugen von der Fahrbahn gerechnet werden muss, dürfen Verkaufsstände erst außerhalb des kritischen Bereichs, mindestens 7,50 m neben der befestigten Fahrbahn aufgestellt werden. Liegt die Straße auf einem Damm, kann sich der kritische Bereich bis auf 10 m erweitern. Insgesamt darf der Verkaufsstand nicht mehr als 20 m^3 Raum umfassen und den Verkehr auf öffentlichen Straßen nicht behindern, etwa durch blendende Beleuchtung, akustische Werbung, bewegliche Schrift oder Bilder, oder Filmwände. Auch luft- oder gasgefüllte Werbepuppen, reflektierende und fluoreszierende Elemente oder Werbeballons sind nicht erlaubt. Die Zu- und Abfahrt muss gefahrlos möglich sein. Ein geeigneter Abstellplatz muss vorhanden sein.

Anlage 2
Regelpläne zur Anzeige von vorübergehenden Verkaufsständen, Werbe- und Hinweisschildern

Vorübergehender Verkaufsstand, Werbe- und Hinweisschilder durch landwirtschaftliche Betriebe

(außerhalb der Bundesautobahnen und autobahnähnlich ausgebauter Straßen)



Regelplan 1

„Verkaufsstand auf dem Feld“

Erläuterungen:

1 *Verkaufsstand maximal 20 m³ mit geeignetem Parkplatz*

2 *Werbeschild (W) am Verkaufsstand maximal 6 m²*

3 *In diesem Bereich dürfen keine Werbe- und Hinweisschilder stehen*

4 *Hinweisschild (H) an der Anfahrstrecke zum Verkaufsstand 600 x 600 mm oder 900 x 600 mm (maximal 4 Hinweisschilder)*

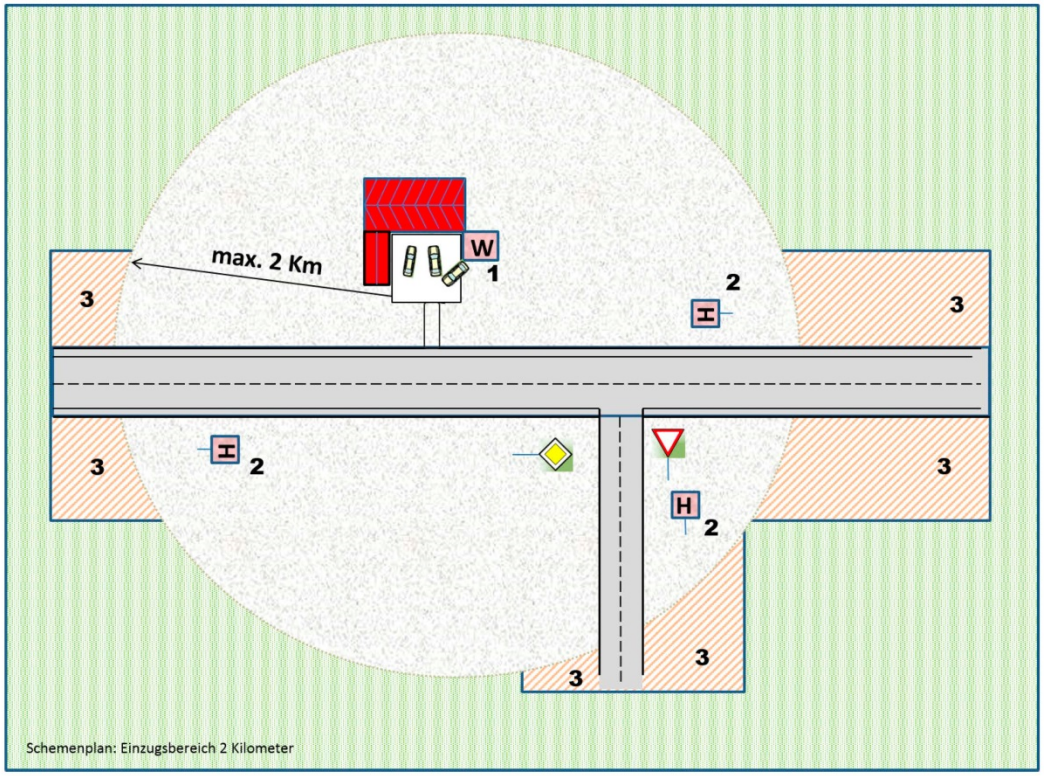
5 *Höchstens 2 Werbefahnen*

Genaue Beschreibung der Örtlichkeit: ……

Anlage zum IMS vom 280315 IC4/IIB2/IIB4/IID9-3612.333-199

Verkaufsstelle und vorübergehende Werbe- und Hinweisschilder durch landwirtschaftliche Betriebe

(außerhalb der Bundesautobahnen und autobahnähnlich ausgebauter Straßen)



Regelplan 2

„Verkaufsstelle am Hof“

Erläuterungen:

1 *Werbeschild (W) an der Verkaufsstelle maximal 6 m²*

2 *Hinweisschilder (H) an der Anfahrstrecke 600 x 600 mm oder 900 x 600 mm (insgesamt an allen Zufahrten nicht mehr als 6 Schilder)*

3 *In diesem Bereich dürfen keine Hinweis- und Werbeschilder stehen*

Genaue Beschreibung der Örtlichkeit ……

Anlage zum IMS vom 28.03.2015, IC4/IIB2/IIB4/IID9-3612.333-199

Informationspflichten der LMIV (und anderer europäischer Rechtsakte)

1. Bezeichnung des Lebensmittels

Das Lebensmittel wird mit seiner rechtlich vorgeschriebenen oder verkehrsüblichen Bezeichnung bezeichnet. Fantasiebezeichnungen, als geistiges Eigentum geschützten Bezeichnungen oder Handelsmarken dürfen die Bezeichnung nicht ersetzen. Ggf. müssen zusätzlich zur Bezeichnung weitere spezielle Angaben gemacht werden, u.a. für vor dem Verkauf aufgetaute Lebensmittel, Bezeichnungen über den physikalischen Zustand (z. B. pulverisiert, tiefgefroren), sofern der Käufer andernfalls irregeführt werden könnte. Für Fleisch- oder Fischerzeugnisse ist anzugeben, dass sie aus mehreren verschiedenen Stücken bestehen, sofern sie den Anschein erwecken, es handle sich um ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch. Sofern bei Fleisch- und Fischerzeugnissen mehr als 5 % des Gewichts des Endprodukts zugesetztes Wasser sind, ist dies ebenfalls anzugeben, ebenso die fehlende Essbarkeit einer Wursthülle (Art. 17 Abs. 5 i. V .m. Anhang VI LMIV).

2. Verzeichnis der Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis muss eine geeignete Bezeichnung vorausgehen, die das Wort „Zutaten“ enthält. Alle enthaltenen Zutaten müssen in absteigender Reihenfolge nach ihrem Gewichtsanteil zum Zeitpunkt der Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels aufgezählt werden. Für gewisse Lebensmittelklassen, wie z. B. Mischungen aus Obst oder Gemüse, für Fette und Öle sowie Mehl, Gewürze, Kräuter, Käse, Wein, Fisch oder Fleisch gelten spezielle Kennzeichnungsvorschriften, bzw. zum Teil Erleichterungen (vgl. Anhang VII der LMIV).

3. Allergenverzeichnis

Die Allergenkennzeichnung ist grundsätzlich allen Lebensmitteln beizufügen, auch nicht vorverpackten Lebensmitteln. Alle in Anhang II der LMIV aufgeführten Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils mit der vorgeschriebenen Bezeichnung aufzuführen. Diese Zutaten müssen im Zutatenverzeichnis durch einen Schriftsatz hervorgehoben werden, der sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z. B. durch die Schriftart (SELLERIE), den Schriftstil (Sellerie/Sellerie) oder Schrift- bzw. Hintergrundfarbe. Ist kein Zutatenverzeichnis vorgeschrieben, müssen die Allergene mit dem Wort „Enthält“, gefolgt von der Bezeichnung der Allergene aufgeführt werden.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. c), 21 i.V.m. Anhang II LMIV

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
   a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ([1]);
   b) Maltodextrine auf Weizenbasis ([1]);
   c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
   d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
   a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
   b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
   a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
   b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
   c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
   d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
   a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
   b) Lactit;

8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO 2 , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

([1]) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

4. Menge bestimmter Zutaten oder Zutatenklassen

Die prozentuale Menge einer Zutat, bzw. Zutatenklasse zum Zeitpunkt ihrer Verwendung muss dann angegeben werden, wenn sie in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist oder normalerweise von den Verbrauchern mit dieser Zutat in Verbindung gebracht wird, z. B. Fleischmenge in Erzeugnissen wie Schinken, Erdbeeren in Erdbeerjoghurt, Spinat in Spinatknödel oder Haselnüsse in Haselnusslebkuchen (sogenannte QUID-Regelung (Quantitative Ingredient Declaration = mengenmäßige Kennzeichnung von wertbestimmenden Zutaten). Ebenso ist diese Angabe zu machen, wenn die Zutat oder Zutatenklasse auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist oder von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels und seiner Unterscheidung von anderen Lebensmitteln ist, mit denen es verwechselt werden könnte, z. B. Eieranteil in Nudeln.

5. Nettofüllmenge

Für bestimmte Erzeugnisse regelt weiterhin § 7 Abs. 1 und Abs. 2 Nr. 1 bis 5 der Fertigverpackungsverordnung (FpackV; 18) die Art der Kennzeichnung der Füllmenge für vorverpackte Lebensmittel. Abweichend von der LMIV sind Fertigpackungen mit Honig, Malzextrakt und zur Verwendung als Brotaufstrich bestimmten Sirup, Essigessenz und Würzen nach Gewicht zu kennzeichnen. Bei Fertigpackungen mit Milcherzeugnissen (ohne Milchmischgetränke) sowie ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen, die nicht in Metalldosen oder Tuben abgefüllt sind, sind Gewicht und Volumen anzugeben, bei Buttermilcherzeugnissen das Gewicht oder das Volumen. Bei Fertigpackungen mit Feinkostsoßen und Senf sowie Speiseeis ist das Volumen anzugeben.

Die Nettofüllmenge braucht nicht angeben zu werden, wenn bei Lebensmitteln in Volumen oder Masse erhebliche Verluste auftreten können und die Lebensmittel nach Stückzahl in den Verkehr gebracht werden oder die in Anwesenheit des Verkäufers abgewogen werden (Anhang IX Ziff. 1 Buchstabe a) LMIV). Sofern Lebensmittel normalerweise nach Stückzahlen in den Verkehr gebracht werden und die Stückzahl von außen leicht zu sehen und zu zählen ist oder in der Kennzeichnung angegeben ist, ist die Kennzeichnung ebenfalls entbehrlich. Auch wenn die Nettofüllmenge unter 5 g oder 5 ml liegt, kann die Angabe der Nettofüllmenge entfallen, es sei denn es handelt sich um Kräuter oder Gewürze.

Die Einhaltung der gekennzeichneten Füllmenge wird nicht in der LMIV, sondern in §§ 22 ff. FPackV geregelt. Für die Nennfüllmenge sind in der Fertigpackungsverordnung bestimmte Toleranzgrenzen geregelt, die bei der Befüllung von Fertigpackungen und offenen Packungen im Mittel nicht unterschritten werden dürfen.

Bei festen Lebensmitteln, die sich in einer Aufgussflüssigkeit wie z. B. Salzlösungen, Salzlake, Essig oder wässrige Zuckerlösungen befinden, ist auch das Abtropfgewicht des Lebensmittels anzugeben, z. B. bei Essiggurken.

6. Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird bei einem bestimmten Tag mit den Worten „mindestens haltbar bis …“, in allen anderen Fällen mit „mindestens haltbar bis Ende …“ in allen anderen Fällen angegeben. Es kann auch der Hinweis folgen, wo das Datum der Kennzeichnung zu finden ist. Sofern die angegebene Haltbarkeit nur bei der Einhaltung bestimmter Bedingungen gewährleistet ist, ist eine kurze Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen.

Bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt, sind der Tag und der Monat anzugeben, bei Lebensmitteln, die zwischen drei und 18 Monaten haltbar sind, sind der Monat und das Jahr anzugeben, bei Lebensmitteln mit mehr als 18 Monaten Haltbarkeit reicht die Angabe des Jahres.

Sind Lebensmittel aus mikrobiologischer Sicht sehr leicht verderblich, so dass sie nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist statt dem Mindesthaltbarkeitsdatum das Verbrauchsdatum mit den Worten „zu verbrauchen bis …" anzugeben, gefolgt vom Datum oder einem Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.

Sind Lebensmittel eingefroren worden, ist das Datum des (ersten) Einfrierens mit den Worten „eingefroren am …" gefolgt vom Datum oder einem Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist, anzugeben.

7. Anweisungen für die Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung

Sofern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen vor oder nach dem Öffnen der Verpackung erfordern, müssen diese angegeben werden. Gegebenenfalls ist der Verzehrzeitraum nach dem Öffnen der Verpackung anzugeben.

8. Name, bzw. Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

9. Für bestimmte Lebensmittel das Ursprungsland oder der Herkunftsort

Bei der Etikettierung von Rindfleisch sind folgende Angaben verpflichtend:

- Referenznummer oder Referenzcode (Verbindung zwischen dem Tier oder den Tieren, aus denen das Fleisch gewonnen wurde – Kennnummer des Einzeltieres oder einer Tiergruppe, Chargenbezeichnung einer Tagesproduktion aus Tieren gleicher Herkunft).
- Geburtsland: „geboren in ....." *)
- Aufzuchtland: „gemästet in ....." *)
- Schlachtung: „geschlachtet in ....." *)
- Zerlegung: „zerlegt in ....."

Anzugeben ist jeweils der vollständig ausgeschriebene Name des Mitgliedstaats oder des Drittlandes. Die Angabe von Länderkürzeln ist nicht ausreichend.

Für Schlacht- und Zerlegebetrieb(e) sind jeweils die Zulassungs- oder Registriernummer(n) anzugeben.

Sofern Geburt, Aufzucht und Schlachtung im selben Land erfolgt sind, können diese Angaben in dem Begriff „Herkunft ....." zusammengefasst werden.

10. Gebrauchsanweisung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne Anweisung angemessen zu verwenden

Eine Gebrauchsanweisung ist dann anzuführen, wenn andernfalls bei der Zubereitung der vorgesehene Zustand (Geschmack und Konsistenz) des Erzeugnisses nicht erreicht wird. Die Anweisung kann sich auf den Umgang mit der Verpackung beziehen, z. B. vor dem Erhitzen zu entfernende Folien beziehen. Auch die Handhabung des Lebensmittels generell oder die Art und Weise der Zubereitung kommen in Frage, z. B. Koch- oder Backdauer oder Menge des beizufügenden Wassers. Relevant ist dies insbesondere bei sogenannten Halbprodukten, die bereits zur Weiterverarbeitung bzw. Fertigstellung durch den Verbraucher vorbereitet sind, wie Backmischungen, Fertigteige, Tiefkühlgerichte oder Instantgerichte.

11. Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts

12. Nährwertdeklaration

Für die Kennzeichnung müssen je 100 g bzw. je 100 ml der Brennwert sowie die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz zum Zeitpunkt des Verkaufs oder des verbrauchsfertigen Lebensmittels angegeben werden. Zusätzlich dürfen die Angaben um die Mengen an einfach ungesättigten Fettsäuren, mehrfach ungesättigten Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe sowie in signifikanten Mengen vorhandene Nährstoffe und Vitamine ergänzt werden. Um dem Verbraucher einen schnellen Überblick zu ermöglichen, müssen die für die Energiewerte in Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal) und für die Masse in Gramm (g), Milligramm (mg) oder Mikrogramm (µg) und in der nachstehenden Reihenfolge erscheinen (Art. 32 Abs. 1 i. V. m. Anhang XV LMIV):

Energie	kJ/kcal
Fett	g
davon:	
— gesättigte Fettsäuren	g
— einfach ungesättigte Fettsäuren	g
— mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon:	
— Zucker	g
— mehrwertige Alkohole	g
— Stärke	g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	g
Salz	g
Vitamine und Mineralstoffe	in Anhang XIII Teil A Nummer 1 angegebene Maßeinheiten

Zusätzlich können in der gleichen Form die Näherwertangaben pro Verzehreinheit aufgeführt werden. Die Angaben müssen im selben Sichtfeld erscheinen und sind, sofern genügend Platz vorhanden ist, in Tabellenform darzustellen, so dass die Zahlen untereinander stehen. Nur bei Platzmangel können sie hintereinander aufgeführt werden.

Die Nährwertangaben können entweder durch Lebensmittelanalysen des Herstellers, mit Hilfe einer Berechnung auf der Grundlage der bekannten oder tatsächlichen durchschnittlichen Werte der verwendeten Zutaten oder durch Berechnung auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten, sogenannten **Nährwerttabellen**, ermittelt werden. Auch für fertige Produkte können die Nährwertangaben anhand von Nährwerttabellen berechnet werden. Abweichungen der tatsächlichen Werte von den auf dem Etikett ausgewiesenen werden dabei im Rahmen von den üblichen saisonal oder produktspezifisch bedingten Schwankungen toleriert, z. B. der Zuckergehalt in Erdbeeren oder der Fettgehalt in Forellen. Insbesondere ist es nicht erforderlich, jede Charge eines speziellen Produkts analysieren zu lassen. Hinsichtlich der Berechnung des Brennwerts sind gemäß Art. 31 i. V. m. Anhang XIV LMIV folgende Umrechnungsfaktoren zu verwenden:

Kohlenhydrate (ausgenommen mehrwertige Alkohole)	17 kJ/g — 4 kcal/g
mehrwertige Alkohole	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
Eiweiß	17 kJ/g — 4 kcal/g
Fett	37 kJ/g — 9 kcal/g
Salatrims	25 kJ/g — 6 kcal/g
Ethylalkohol	29 kJ/g — 7 kcal/g
organische Säuren	13 kJ/g — 3 kcal/g
Ballaststoffe	8 kJ/g — 2 kcal/g
Erythritol	0 kJ/g — 0 kcal/g

Für Fischprodukte ist auf Folgendes hinzuweisen: Da es sich bei Fischfleisch um eine naturnahe Rohware handelt und die Verarbeitung im handwerklichen Maßstab erfolgt, unterliegen die Inhaltsstoffe der Produkte daraus großen Schwankungen. Auf den Internetseiten der LfL werden mit den zuständigen Fachstellen abgestimmte Mittelwerte für die Deklaration der Nährwertangaben für geräucherte Fischereierzeugnisse angegeben. Der Link lautet: https://www.lfl.bayern.de/ifi/aquakultur/159370/index.php

C. Auszüge aus dem Lebensmittelhygienerecht

Anlage 4
Anhang I der VO (EG) Nr. 852/2004

ANHANG I

PRIMÄRPRODUKTION

Teil A: Allgemeine Hygienevorschriften für die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge

I. Geltungsbereich

1. Dieser Anhang gilt für die Primärproduktion und die folgenden damit zusammenhängenden Vorgänge:

   a) die Beförderung, die Lagerung und die Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird,

   b) die Beförderung lebender Tiere, sofern dies zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, und

   c) im Falle von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, Fischereierzeugnissen und Wild die Beförderung zur Lieferung von Primärerzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, vom Erzeugungsort zu einem Betrieb.

II. Hygienevorschriften

2. Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden.

3. Unbeschadet der allgemeinen Verpflichtung nach Nummer 2 müssen die Lebensmittelunternehmer die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen einhalten, einschließlich

   a) der Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination durch Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers, durch Futtermittel, Düngemittel, Tierarzneimittel, Pflanzenschutzmittel und Biozide und durch die Lagerung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen sowie

   b) der 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.

4. Die Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, ernten oder jagen oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um

   a) die für die Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgänge verwendeten Anlagen, einschließlich der zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln verwendeten Anlagen, zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;

   b) Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;

   c) die Sauberkeit von Schlachttieren und erforderlichenfalls von Nutztieren so weit wie möglich sicherzustellen;

   d) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden;

   e) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist;

   f) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen;

g) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird;

h) zu verhindern, dass auf den Menschen übertragbare Infektionskrankheiten durch Lebensmittel eingeschleppt und verbreitet werden, unter anderem durch Sicherheitsvorkehrungen beim Einbringen neuer Tiere und durch Meldung an die zuständige Behörde bei Verdacht auf Ausbruch einer solchen Krankheit;

i) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen und

j) Futtermittelzusatzstoffe und Tierarzneimittel nach den einschlägigen Rechtsvorschriften korrekt zu verwenden.

5. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um

a) die Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren,

b) erforderlichenfalls hygienische Produktions-, Transport- und Lagerbedingungen für die Pflanzenerzeugnisse sowie deren Sauberkeit sicherzustellen,

c) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden,

d) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist,

e) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich zu verhindern,

f) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird,

g) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenmaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen und

h) Pflanzenschutzmittel und Biozide nach den einschlägigen Vorschriften korrekt zu verwenden.

6. Die Lebensmittelunternehmer treffen geeignete Abhilfemaßnahmen, wenn sie über Probleme unterrichtet werden, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt werden.

III. Buchführung

7. Die Lebensmittelunternehmer müssen in geeigneter Weise über die Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, Buch führen und die Bücher während eines der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessenen Zeitraums aufbewahren. Die Lebensmittelunternehmer müssen die in diesen Büchern enthaltenen relevanten Informationen der zuständigen Behörde und den belieferten Lebensmittelunternehmern auf Verlangen zur Verfügung stellen.

8. Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen insbesondere Buchführen über

a) Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel,

b) die den Tieren verabreichten Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartefristen,

c) aufgetretene Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen können,

d) die 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, die an den Tieren oder Erzeugnissen tierischen Ursprungs vorgenommen wurden.

9. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen insbesondere Buch führen über

a) die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden,

b) aufgetretene Schädlinge und Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs beeinträchtigen können, und

c) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenproben oder sonstigen Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind.

10. Der Lebensmittelunternehmer kann von anderen Personen, wie beispielsweise Tierärzten, Agronomen und Agrartechnikern, beim Führen der Bücher unterstützt werden.

Teil B: Empfehlungen für die Leitlinien für die gute Hygienepraxis

1. Die in Artikel 7 bis 9 dieser Verordnung genannten einzelstaatlichen und gemeinschaftlichen Leitlinien sollten eine Richtschnur für die gute Hygienepraxis zur Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen darstellen.

2. Die Leitlinien für die gute Hygienepraxis sollten angemessene Informationen über mögliche Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen und Maßnahmen zur Eindämmung von Gefahren enthalten, einschließlich der in gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften oder Programmen dargelegten einschlägigen Maßnahmen. Dazu können beispielsweise gehören:

a) die Bekämpfung von Kontaminationen durch Mykotoxine, Schwermetalle und radioaktives Material;

b) die Verwendung von Wasser, organischen Abfällen und Düngemitteln;

c) die vorschrifts- und sachgemäße Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden sowie deren Rückverfolgbarkeit;

d) die vorschrifts- und sachgemäße Verwendung von Tierarzneimitteln und Futtermittelzusatzstoffen sowie deren Rückverfolgbarkeit;

e) die Zubereitung, Lagerung, Verwendung und Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln;

f) die vorschriftsgemäße Entsorgung von verendeten Tieren, Abfall und Einstreu;

g) die Schutzmaßnahmen zur Verhütung der Einschleppung von auf den Menschen übertragbaren Infektionskrankheiten durch Lebensmittel und die Meldepflichten gegenüber der zuständigen Behörde;

h) die Verfahren, Praktiken und Methoden, um sicherzustellen, dass Lebensmittel unter angemessenen Hygienebedingungen hergestellt, behandelt, verpackt, gelagert und befördert werden, einschließlich einer gründlichen Reinigung und Schädlingsbekämpfung;

i) die Maßnahmen im Hinblick auf die Sauberkeit der Schlacht- und der Nutztiere;

j) die Maßnahmen im Hinblick auf die Buchführung.

Anlage 5
§§ 1 bis 10 der LMHV

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)

§ 1 Anwendungsbereich

Diese Verordnung dient der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.

§ 2 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

1. nachteilige Beeinflussung: eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren,
2. leicht verderbliches Lebensmittel: ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann,
3. Erlegen: Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften.

(2) Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen des

1. Artikels 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1, Nr. L 226 S. 3) und
2. Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22)

entsprechend.

§ 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Mit lebenden Tieren nach § 4 Absatz 1 Nummer 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches darf nur so umgegangen werden, dass von ihnen zu gewinnende Lebensmittel bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

§ 4 Schulung

(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Satz 1 gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5.

(2) Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebens-

mittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit

1. nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und
2. über nach Absatz 1 erforderliche Fachkenntnisse verfügen.

§ 5 Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgibt, hat bei deren Herstellung und Behandlung unbeschadet der Anforderungen der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung die Anforderungen der Anlage 2 einzuhalten. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Absatz 2 Nummer 2 Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern vom Wohnort des Jägers oder dem Erlegeort des Wildes gelegen sind.

(2) Kleine Mengen im Sinne des Absatzes 1 Satz 1 sind im Falle von

1. pflanzlichen Primärerzeugnissen, Honig, lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, oder lebenden Muscheln aus eigener Erzeugung, eigenem Fang oder eigener Ernte:
   a) bei direkter Abgabe an Verbraucher haushaltsübliche Mengen,
   b) bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen,
2. erlegtem Wild: die Strecke eines Jagdtages,
3. Eiern: Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen.

§ 6 Herstellung bestimmter traditioneller Lebensmittel

Für Lebensmittelunternehmer, die ein in Anlage 3 Spalte 1 genanntes Lebensmittel herstellen, gelten die in Anlage 3 Spalte 2 jeweils bezeichneten Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nicht hinsichtlich der in Anlage 3 Spalte 3 jeweils bezeichneten Räume oder Geräte und Ausrüstungen.

§ 6a Ausnahmen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft

Für Lebensmittelunternehmer, die in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft Hart- oder Schnittkäse mit einer Reifungszeit von jeweils mehr als 60 Tagen herstellen, gelten die in Anlage 3a Spalte 2 jeweils bezeichneten Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nicht, soweit die in Anlage 3a Spalte 3 jeweils bezeichneten Anforderungen erfüllt werden.

§ 7 (weggefallen)

§ 8 Hygienische Anforderungen an die Beförderung von Rohzucker in Seeschiffen

(1) Rohzucker, der nach Raffination als Lebensmittel verwendet werden soll, darf abweichend von Anhang II Kapitel IV Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als Massengut in Seeschiffen in nicht ausschließlich für die Beförderung von Lebensmitteln bestimmten Behältern befördert werden, wenn hinsichtlich der Behälter folgende Anforderungen eingehalten werden:

1. Vor dem Laden des Rohzuckers sind die Behälter gründlich zu reinigen, um sie von Rückständen der zuvor beförderten Ladung und sonstigen Verunreinigungen zu befreien; die Behälter sind zu überprüfen, um festzustellen, ob die genannten Rückstände ordnungsgemäß entfernt worden sind.
2. Die Ladung unmittelbar vor dem Rohzucker darf kein Flüssigmassengut gewesen sein.

(2) Die für das jeweilige Schiff verantwortliche Person hat Nachweise mit Angaben über die in dem jeweiligen Behälter, in dem sich der Rohzucker befindet, unmittelbar zuvor beförderte Ladung sowie über Art und Umfang der Reinigung nach Absatz 1 Nummer 1 für die Dauer der Beförderung zur Raffinerie mit sich zu führen. Auf den Unterlagen für die Beförderung des Rohzuckers hat die für das jeweilige Schiff verantwortliche Per-

son vor Beginn der Beförderung gut sichtbar und dauerhaft die Angabe „Dieses Erzeugnis ist erst nach Raffination für den menschlichen Verzehr geeignet“ anzubringen.

(3) Im Falle einer Umladung der Behälter hat die für das abgebende Schiff verantwortliche Person die Nachweise nach Absatz 2 Satz 1 der für das Empfängerschiff verantwortlichen Person zu übergeben und letztere die übergebenen Nachweise entsprechend Absatz 2 Satz 1 mit sich zu führen.

(4) Nach Abschluss der Beförderung sind die Nachweise nach Absatz 2 Satz 1 von dem Beförderungsunternehmen für ein Jahr aufzubewahren. Satz 1 gilt nicht, soweit die Nachweise der für die Raffination verantwortlichen Person übergeben worden sind. Soweit die Nachweise nach Absatz 2 Satz 1 der für die Raffination verantwortlichen Person übergeben worden sind, sind sie von dieser für ein Jahr aufzubewahren.

(5) Die in den Absätzen 2 und 3 vorgeschriebenen Nachweise sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

§ 9 Zulassung zur Ausfuhr

(1) Soweit ein Drittland die Einfuhr von Lebensmitteln von einer besonderen Zulassung abhängig macht, erteilt die zuständige Behörde im Rahmen der Durchführung des Artikels 12 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. EG Nr. L 31 S. 1) auf Antrag Betrieben, die Lebensmittel herstellen, be- oder verarbeiten, eine Zulassung zur Ausfuhr.

(2) Die Zulassung nach Absatz 1 ist zu erteilen, wenn der Betrieb die allgemeinen und besonderen Anforderungen des Drittlandes an die Einfuhr erfüllt und der Antrag stellende Lebensmittelunternehmer die Einhaltung der hygienischen Anforderungen des Drittlandes zusichert, die sich auf die Herstellung, Be- oder Verarbeitung der Lebensmittel, betriebseigene Kontrollen, besondere amtliche Untersuchungen oder sonstige amtliche Überwachungen beziehen.

(3) Die Zulassung nach Absatz 1 kann unter Vergabe einer Zulassungsnummer erteilt werden. Sie kann unter dem Vorbehalt erteilt werden, dass die Zulassung widerrufen werden kann, wenn der Betrieb die Anforderungen nach Absatz 2 nicht erfüllt. Im Übrigen bleiben die verwaltungsverfahrensrechtlichen Vorschriften über Rücknahme und Widerruf unberührt.

§ 10 Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Absatz 2 Nummer 26 Buchstabe a) des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Satz 1 Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 3 Satz 2 mit einem lebenden Tier umgeht,
3. entgegen § 4 Absatz 1 Satz 1 ein leicht verderbliches Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt,
4. entgegen § 5 Absatz 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 2 Nummer 2 Buchstabe g) Umhüllungen oder Verpackungen nicht richtig lagert,
5. entgegen § 5 Absatz 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 2 Nummer 3 Buchstabe c) nicht sicherstellt, dass dort genannte Personen nicht mit Primärerzeugnissen umgehen,
6. entgegen § 8 Absatz 2 Satz 1 oder Absatz 3 einen dort genannten Nachweis nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig übergibt oder nicht, nicht richtig oder nicht vollständig mit sich führt,
7. entgegen § 8 Absatz 2 Satz 2 die dort bezeichnete Angabe nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig anbringt,
8. entgegen § 8 Absatz 4 Satz 1 oder 3 einen dort genannten Nachweis nicht oder nicht mindestens ein Jahr aufbewahrt oder
9. entgegen § 8 Absatz 5 einen dort genannten Nachweis nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig vorlegt.

Anlage 6
LMHV Anlage 1 bis 3a

Anlage 1 (zu § 4 Absatz 1 Satz 1)
Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

(Fundstelle: BGBl. I 2016, 1473)

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Anlage 2 (zu § 5 Absatz 1 Satz 1)
Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen

(Fundstelle: BGBl. I 2016, 1474)

1. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Primärerzeugnissen sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um
   a) Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Anlagen, Ausrüstungsgegenstände, Behältnisse, Container und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren,
   b) hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für die Primärerzeugnisse sowie deren Sauberkeit in angemessener Weise sicherzustellen,
   c) beim Umgang mit und bei der Reinigung von Primärerzeugnissen Trinkwasser oder, falls angemessen, sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden,
   d) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern, damit so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird.
2. Zur Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene in Betrieben und Verkaufseinrichtungen gilt zusätzlich Folgendes:
   a) Bei der Lagerung von Primärerzeugnissen ist das Risiko einer Verunreinigung so weit wie möglich zu vermeiden.
   b) Erforderlichenfalls muss eine ausreichende Versorgung mit kaltem oder warmem Trinkwasser oder mit sauberem Wasser vorhanden sein.
   c) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.
   d) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
   e) Erforderlichenfalls müssen zur Säuberung von Primärerzeugnissen geeignete Vorrichtungen für eine hygienische Vorgehensweise vorhanden sein.

f) Erforderlichenfalls müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Einhaltung geeigneter Temperaturbedingungen für die Primärerzeugnisse vorhanden sein.

g) Umhüllungen und Verpackungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können.

3. Es sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass

a) das für die Behandlung von Primärerzeugnissen eingesetzte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist,

b) Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten sowie geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,

c) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.

Anlage 3 (zu § 6)
Traditionelle Lebensmittel

(Fundstelle: BGBl. I 2016, 1475 – 1476)

Lebensmittel	Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Räume, Geräte und Ausrüstungen	
Milcherzeugnisse	Kapitel II Nummer 1	Räume mit	
		a)	gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken,
		b)	mit Bodenflächen, Wandflächen oder Decken aus offenporigem Naturstein,
		c)	mit Bodenflächen aus anderen natürlichen Materialien,
		in denen die Lebensmittel reifen oder geräuchert werden, Höhlen oder Felsenkeller, in denen die Lebensmittel reifen	
	Kapitel V Nummer 1	a)	Kessel aus Kupfer,
		b)	Arbeitsgeräte aus Holz,
		c)	Gewebe aus Naturfasern oder sonstigen Materialien pflanzlicher Herkunft,
		die zur Herstellung, Lagerung oder Verpackung der Erzeugnisse verwendet werden	
Im Naturreifeverfahren hergestellte Rohwürste	Kapitel II Nummer 1	Räume mit	
		a)	gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken,

Lebensmittel	Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Räume, Geräte und Ausrüstungen	
		b)	mit Bodenflächen, Wandflächen oder Decken aus offenporigem Naturstein,
		c)	mit Bodenflächen aus anderen natürlichen Materialien,
		in denen die Erzeugnisse reifen oder geräuchert werden	
	Kapitel II Nummer 1 Buchstabe f) und Kapitel V Nummer 1	Spieße und Stellagen aus Holz, an denen die Erzeugnisse während der Reifung oder Räucherung aufgehängt werden	
Rohe Pökelfleischerzeugnisse	Kapitel II Nummer 1	Räume, Kammern oder Türme mit	
		a)	gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken,
		b)	mit Bodenflächen oder Wandflächen aus offenporigem Naturstein,
		c)	mit Decken aus Naturstein oder anderen natürlichen Materialien,
		in denen die Erzeugnisse reifen oder geräuchert werden	
	Kapitel II Nummer 1 Buchstabe f) und Kapitel V Nummer 1	Spieße und Stellagen aus Holz, an denen die Erzeugnisse während der Reifung oder Räucherung aufgehängt werden	
Latwerge und Süßwaren	Kapitel V Nummer 1	Kessel aus Kupfer, die zur Herstellung der Erzeugnisse	
Fruchtaufstriche, Süßwaren, Suppen und Eintöpfe	Kapitel V Nummer 1	Geräte aus Holz, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden	
Obst und Gemüse in Essig- oder Essig-Zuckerlösung, Gemüse in milchsaurer Gärung, Essig	Kapitel V Nummer 1	Fässer und Töpfe aus Holz oder Steingut, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden	
Brot und Backwaren	Kapitel V Nummer 1	Geräte und Ausrüstungen aus Holz, Eisen oder offenporigem Stein, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden	

Anlage 3a (zu § 6a)
Ausnahmen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft

(Fundstelle: BGBl. I 2016, 1477)

1	2	3
Lfd. Nr.	Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Anforderungen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm- und Alpwirtschaft
1	Kapitel I Nummer 4 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 Halbsatz 1 (Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr)	Der Betrieb verfügt über andere hygienisch unbedenkliche Handwaschgelegenheiten.
2	Kapitel I Nummer 3 Satz 1 und Nummer 8 (Kanalisationsanschluss und Abwasserableitungssystem)	Sicherstellung durch das Eigenkontrollsystem, dass Lebensmittel weder direkt noch indirekt durch Abwässer nachteilig beeinflusst werden.
3	Kapitel I Nummer 4 Satz 3 (von Handwaschbecken getrennte Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel)	Zeitlich getrennte Nutzung der Vorrichtungen für das Waschen der Hände und das Waschen der Lebensmittel und Vermeidung der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln.
4	Kapitel VII Nummer 1 Buchstabe a) (Verfügbarkeit von Trinkwasser)	Ausreichende Verfügbarkeit von Wasser, das einmal jährlich auf die Einhaltungen der Anforderungen der Trinkwasserverordnung untersucht wird.

Anlage 7
Tier-LMHV

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)[1]

Abschnitt 1
Anwendungsbereich, Begriffsbestimmungen

§ 1 Anwendungsbereich

Diese Verordnung dient der Regelung von Fragen des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

§ 2 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

1. Lebensmittel tierischen Ursprungs: Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne des Anhangs I Nr. 8.1 Spiegelstrich 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22) in der geltenden Fassung,
2. Erlegen: Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften,
3. Schlachten: Töten von Huftieren, Geflügel, Hasentieren oder Zuchtlaufvögeln durch Blutentzug.

(2) Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen

1. des Artikels 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.04.2004, S. 1; L 226 vom 25.06.2004, S. 3; L 46 vom 21.02.2008, S. 51; L 58 vom 03.03.2009, S. 3), die zuletzt durch die Verordnung (EG) Nr. 219/2009 (ABl. L 87 vom 31.03.2009, S. 109) geändert worden ist,
2. des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und
3. des Artikels 2 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 200/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18; L 331 vom 18.11.2014, S. 41; L 50 vom 21.2.2015, S. 48; L 266 vom 30.9.2016, S. 7), die zuletzt durch die Verordnung (EU) 2015/2283 (ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1) geändert worden ist.

Abschnitt 1a
Amtliche Untersuchungen bei der Gewinnung von Fleisch für den eigenen häuslichen Verbrauch

§ 2a Hausschlachtungen

(1) Wer als Haustiere oder Farmwild gehaltene Huftiere außerhalb eines zugelassenen Schlachthofes für den eigenen häuslichen Verbrauch schlachten oder töten will, hat das jeweilige Tier nach Maßgabe des Absatzes 2 bei der zuständigen Behörde

1. zur amtlichen Schlachttieruntersuchung anzumelden, wenn der Verfügungsberechtigte unmittelbar vor der beabsichtigten Schlachtung eine Störung des Allgemeinbefindens des Tieres festgestellt hat, die nicht auf einen unmittelbar zuvor eingetretenen Unglücksfall zurückzuführen ist,
2. zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden und
3. im Falle von Schweinen, Pferden oder anderen Huftieren, die Träger von Trichinen sein können, zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen anzumelden.

Satz 1 Nummer 3 gilt nicht für die Schlachtung von

1. Hausschweinen, die zum Zeitpunkt der Schlachtung nicht abgesetzt und weniger als fünf Wochen alt sind, oder
2. anderen Hausschweinen in einem Haltungsbetrieb, der nach Artikel 8 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang IV der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (ABl. L 212 vom 11.08.2015, S. 7) in der geltenden Fassung amtlich anerkannt kontrollierte Haltungsbedingungen anwendet.

(2) Die Anmeldung nach Absatz 1 hat unter Angabe des in Aussicht genommenen Zeitpunktes der Schlachtung oder Tötung zu erfolgen.

§ 2b Verwendung von erlegtem Großwild für den eigenen häuslichen Verbrauch

(1) Wer von ihm selbst erlegtes Großwild für den eigenen häuslichen Verbrauch in Eigenbesitz genommen hat, hat das Wild vor der weiteren Bearbeitung bei der für den Erlegeort oder seinen Wohnort zuständigen Behörde

1. zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden, wenn vor oder nach dem Erlegen des Wildes Merkmale nach Anlage 4 Nummer 1.3 von ihm festgestellt worden sind, und
2. im Falle von Wildschweinen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen anzumelden.

(2) Im Falle des § 6 Absatz 2 Satz 1 Nummer 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung hat der Jäger das Wild zur Untersuchung auf Trichinen nach Absatz 1 Nummer 2 unter Verwendung eines Wildursprungsscheins nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8a anzumelden. Der Wildursprungsschein nach Satz 1 hat unbeschadet weitergehender landesrechtlicher Vorschriften aus einem für die zuständige Behörde bestimmten Original und zwei Durchschriften zu bestehen. Der Jäger darf einen Tierkörper oder Fleisch von Wildschweinen oder Dachsen nicht für den eigenen häuslichen Verbrauch verwenden, bevor

1. der Untersucher im Wildursprungsschein vermerkt hat, dass Trichinen nicht nachgewiesen worden sind, oder
2. der Zeitpunkt erreicht ist, ab dem der Jäger laut Eintragung des Untersuchers im Wildursprungsschein über das Wildbret verfügen darf, und der Untersucher dem Jäger bis zu diesem Zeitpunkt nicht mitgeteilt hat, dass Trichinen nachgewiesen worden sind.

Die zuständige Behörde kann dem Jäger eine Durchschrift des Wildursprungsscheins elektronisch übermitteln.

§ 2c Verbote und Beschränkungen

(1) Es ist verboten, Fleisch von nach § 2a Absatz 1 geschlachteten Tieren vor Abschluss einer nach § 2a Absatz 1 erforderlichen amtlichen Untersuchung für den menschlichen Verzehr im eigenen häuslichen Bereich zuzubereiten oder zu be- oder verarbeiten. Die zuständige Behörde kann die Zubereitung, Be- oder Verarbeitung von in Satz 1 bezeichnetem Fleisch vor Abschluss der Untersuchung nach § 2a Absatz 1 Nummer 3 genehmigen, sofern der zur Anmeldung der Untersuchung Verpflichtete sicherstellt, dass der Verzehr dieses Fleisches bis zur Bestätigung, dass Trichinen nicht nachgewiesen worden sind, ausgeschlossen ist.

(2) Es ist verboten, nach § 2b Absatz 1 erlegtes Wild vor Abschluss einer nach § 2b Absatz 1 erforderlichen amtlichen Untersuchung für den menschlichen Verzehr im eigenen häuslichen Bereich zuzubereiten oder zu be- oder verarbeiten.

Abschnitt 2
Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen und anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs

§ 3 Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse oder Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgibt, hat unbeschadet der Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung bei der Herstellung oder Behandlung im Falle von

1. Fischereierzeugnissen die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1 und 2,
2. lebenden Muscheln die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1 und 3,
3. Eiern die Anforderungen der Anlage 2,
4. frischem Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren die Anforderungen der Anlage 3,
5. erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild die Anforderungen der Anlage 4

einzuhalten. Satz 1 Nr. 4 gilt nicht, wenn ausschließlich einzelne Tierkörper oder deren Teile im landwirtschaftlichen Betrieb unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Satz 1 Nr. 5 Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern um den Wohnort des Jägers oder den Erlegeort des Wildes gelegen sind.

(2) Kleine Mengen im Sinne des Absatzes 1 Satz 1 sind im Falle von

1. lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, und lebenden Muscheln aus eigener Erzeugung, eigenem Fang oder eigener Ernte:
   a) bei direkter Abgabe an Verbraucher haushaltsübliche Mengen,
   b) bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen,
2. Eiern: Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen,
3. Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren: Fleisch von nicht mehr als insgesamt 10.000 Stück Geflügel oder Hasentieren jährlich,
4. erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild: Wild von nicht mehr als der Strecke eines Jagdtages.

§ 4 Zusätzliche Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild

(1) Kleine Mengen von erlegtem Wild oder von Fleisch von erlegtem Wild dürfen nur von Personen abgegeben werden, die auf den Gebieten des Körperbaus (Anatomie), der Lebensfunktionen (Physiologie), des normalen und abnormen Verhaltens und krankhafter Veränderungen des Wildes sowie der hygienischen Anforderungen im Umgang mit Wild ausreichend geschult sind, um

1. das Wild vor und nach dem Erlegen einer Untersuchung insbesondere auf die in Anlage 4 Nr. 1.3 bezeichneten Merkmale unterziehen zu können, die das Fleisch als bedenklich zum Verzehr für Menschen erscheinen lassen, und
2. eine hygienische Behandlung des Wildes bei der Vorbereitung zur Abgabe sowie bei seiner Lagerung und Beförderung sicherstellen zu können.

Bei Personen, die nach dem 1. Februar 1987 die Jägerprüfung nach § 15 Abs. 5 Satz 1 des Bundesjagdgesetzes bestanden haben, wird vermutet, dass sie im Sinne des Satzes 1 ausreichend geschult sind.

(2) Wer kleine Mengen von erlegtem Wild zum Zweck der Abgabe nach § 3 Abs. 1 Satz 1 in Eigenbesitz genommen hat, hat das Wild unbeschadet der Regelung in Anlage 4 Nr. 1.1 vor der weiteren Bearbeitung oder vor der Abgabe bei der für den Erlegeort oder den Wohnort zuständigen Behörde

1. zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden, wenn vor oder nach dem Erlegen des Wildes Merkmale nach Anlage 4 Nr. 1.3 festgestellt worden sind und
2. im Falle von Wildschweinen, Sumpfbibern, Dachsen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen anzumelden.

Abweichend von Satz 1 muss das erlegte Wild nicht zur amtlichen Fleischuntersuchung oder Untersuchung auf Trichinen angemeldet werden, wenn es an einen Betrieb des Einzelhandels oder an einen Jäger abgegeben wird. In diesem Fall hat die abgebende Person nach Satz 1 Nr. 1 festgestellte Merkmale bei der Abgabe mitzuteilen; die Pflichten nach Satz 1 gelten in diesem Fall für die für den Betrieb des Einzelhandels verantwortliche Person oder den Jäger entsprechend.

(3) Im Falle des § 6 Absatz 2 Satz 1 Nummer 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung hat der Jäger das Wild zur Untersuchung auf Trichinen nach Absatz 2 Satz 1 Nummer 2 unter Verwendung eines Wildursprungsscheins nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8a anzumelden. Der Wildursprungsschein nach Satz 1 hat unbeschadet weitergehender landesrechtlicher Vorschriften aus einem für die zuständige Behörde bestimmten Original und zwei Durchschriften zu bestehen. Der Jäger darf einen Tierkörper oder Fleisch von Wildschweinen oder Dachsen nicht in den Verkehr bringen, es sei denn,

1. der Untersucher hat im Wildursprungsschein als Ergebnis der Untersuchung auf Trichinen vermerkt, dass Trichinen nicht nachgewiesen worden sind, oder
2. der Zeitpunkt ist erreicht, ab dem der Jäger laut Eintragung des Untersuchers im Wildursprungsschein über das Wildbret verfügen darf, und der Untersucher hat dem Jäger bis zu diesem Zeitpunkt nicht mitgeteilt, dass Trichinen nachgewiesen worden sind.

Die zuständige Behörde kann dem Jäger eine Durchschrift des Wildursprungsscheins elektronisch übermitteln.

§ 4a Inverkehrbringen von erlegten Wildschweinen und Dachsen, bei denen die Probenahme zur Untersuchung auf Trichinen durch den Jäger erfolgt ist

Ein Tierkörper eines Wildschweins oder Dachses, bei dem die Entnahme von Proben zur Untersuchung auf Trichinen durch einen Jäger erfolgt ist, auf den diese Aufgabe nach § 6 Absatz 2 Satz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung übertragen worden ist, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. dem Tierkörper ein Wildursprungsschein nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8a beigefügt und
2. der Tierkörper mit einer von der zuständigen Behörde oder einer von ihr benannten Stelle ausgegebenen Wildmarke gekennzeichnet

ist.

§ 5 Verbote und Beschränkungen

(1) Kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die zu den Arten der Schlangenmakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten Ruvettus pretiosus und Lepidocybium flavobrunneum, dürfen nur mit einem Hinweis, dass das Fischereierzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können, abgegeben werden. Bei der Abgabe in umhüllter oder verpackter Form sind zusätzlich zu dem Hinweis nach Satz 1

1. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches und
2. Zubereitungshinweise

nach Maßgabe des Satzes 3 auf der Verpackung oder Umhüllung anzugeben. Für die Art und Weise der Kennzeichnung gelten Artikel 12 Absatz 1 und 2 und Artikel 13 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung entsprechend.

(2) Es ist verboten, kleine Mengen von lebenden Muscheln abzugeben, die nicht aus Erzeugungsgebieten stammen, die von der zuständigen Behörde nach Anhang II Kapitel II Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 206, Nr. L 226 S. 83) als Gebiet der Klasse A eingestuft worden sind.

(3) Es ist verboten, kleine Mengen von erlegtem Wild

1. vor Abschluss der amtlichen Fleischuntersuchung nach § 4 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 oder der amtlichen Untersuchung auf Trichinen nach § 4 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 oder
2. unausgeweidet

an Verbraucher abzugeben.

Abschnitt 3
Anforderungen an den Einzelhandel

§ 6 Nebensächliche Tätigkeiten des Einzelhandels im Sinne des Artikels 1 Abs. 5 Buchstabe b) Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels stellt eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang nach Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe b) Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dar, wenn die Abgabe

1. auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge des abgebenden Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und
2. auf im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern gelegene Betriebe

beschränkt ist.

§ 7 Anforderungen an das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel

Wer Lebensmittel tierischen Ursprungs in einem Betrieb des Einzelhandels, für den die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nach deren Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe a) und b), auch in Verbindung mit § 6 dieser Verordnung, nicht gelten, herstellt oder behandelt, hat die jeweiligen Anforderungen der Anlage 5 einzuhalten. Die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel I, II Nr. 1 und Kapitel IV Nr. 2.1 gelten nicht für

1. Verkaufsräume sowie nicht ortsfeste Verkaufsstellen,
2. an Verkaufsräume unmittelbar angrenzende Räume, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher vorbereitet werden, und
3. Küchenräume von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung.

§ 8 Verbote

Es ist verboten, in einem Betrieb des Einzelhandels, für den die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nach deren Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe a) und b), auch in Verbindung mit § 6 dieser Verordnung, nicht gelten,

1. Eiprodukte oder Flüssigei, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, aus oder unter Verwendung von
   a) Eiinhalt, der durch Zentrifugieren oder Zerdrücken von Eiern gewonnen worden ist,
   b) Eiweißresten, die durch Zentrifugieren leerer Eischalen gewonnen worden sind, herzustellen,
2. Hackfleisch oder Fleischzubereitungen aus Hackfleisch aus anderem als in Anlage 5 Kapitel II Nr. 2.2, auch in Verbindung mit Nr. 2.3, bezeichnetem Fleisch herzustellen,
3. Fleischerzeugnisse aus oder unter Verwendung der in Anlage 5 Kapitel III Nr. 2 genannten Eingeweide, Nebenprodukte der Schlachtung oder Gewebe herzustellen oder
4. entgegen den Verboten nach den Nummern 1 bis 3 hergestellte Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Abschnitt 4
Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

§ 9 Zulassung von Betrieben

(1) Die Zulassung von Betrieben, die ihre Tätigkeit nach Artikel 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erst nach Zulassung aufnehmen dürfen, ist schriftlich oder elektronisch bei der zuständigen Behörde zu beantragen. Dem Antrag sind mindestens

1. ein Betriebsspiegel, der die Angaben nach Form und Inhalt des Musters 1 der Anlage 6 und der entsprechenden Beiblätter nach Form und Inhalt der Muster 2 bis 9 der Anlage 6 enthält,
2. ein Entwurf eines maßstabgetreuen Betriebsplanes, aus dem der Material und Personalfluss sowie die Aufstellung der Maschinen ersichtlich sind, und
3. Nachweise über die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers

beizufügen. Abweichend von Satz 2 Nr. 2 sind dem Antrag im Falle handwerklich strukturierter Betriebe Unterlagen beizufügen, aus denen die in den jeweiligen Räumen vorgesehene Tätigkeit ersichtlich ist.

(2) Die Zulassung ist zu erteilen, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 31 Abs. 2 Buchstabe c) der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. EU Nr. L 165 S. 1, Nr. L 191 S. 1) erfüllt sind und keine Tatsachen vorliegen, die die Annahme rechtfertigen, dass der Lebensmittelunternehmer die erforderliche Zuverlässigkeit für die Führung eines Betriebes nach Artikel 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht besitzt.

§ 10 Informationen zur Lebensmittelkette

(1) Halter von Schlachttieren haben die nach Anhang II Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 relevanten Informationen zur Lebensmittelkette, vorbehaltlich der Ausnahmeregelung des Anhangs II Abschnitt III Nummer 4 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, dem Lebensmittelunternehmer, der einen Schlachthof betreibt, nach Maßgabe der Nummern 2 und 7 Satz 1 und 2 des Anhangs II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu übermitteln.

(2) Werden die relevanten Informationen zur Lebensmittelkette nach Anhang II Abschnitt III Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Standarderklärung nach Anhang II Abschnitt III Nummer 4 Buchstabe b) Satz 2 zweite Alternative der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 übermittelt, müssen diese vorbehaltlich des Anhangs II Abschnitt III Nummer 4 Buchstabe a) Nummer i) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mindestens die Angaben nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 7 enthalten.

(3) Im Falle der elektronischen Übermittlung der Informationen nach Anhang II Abschnitt III Nummer 4 Buchstabe b) Satz 2 erste Alternative der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Anforderungen an den Mindestumfang der Informationen nach den Absätzen 1 und 2 entsprechend.

(4) Wer

1. nach Absatz 1 Informationen übermittelt oder
2. als Lebensmittelunternehmer, der einen Schlachthof betreibt, Informationen zur Lebensmittelkette nach Anhang II Abschnitt III Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einholt,

hat hierüber Nachweise zu führen. Die Nachweise nach Satz 1 sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Die Nachweise sind vom Zeitpunkt der Übermittlung oder Einholung der Informationen nach Satz 1 an zwölf Monate lang aufzubewahren, der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auf Verlangen der zuständigen Behörde auszudrucken.

§ 11 (weggefallen)

§ 12 Schlachtungen außerhalb eines Schlachthofes

(1) Tierkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 außerhalb eines Schlachthofes notgeschlachtet worden sind, dürfen nur zu einem

Schlachthof befördert werden, wenn ihnen ein Begleitschein nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8 beigefügt ist.

(2) Einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden, dürfen mit Genehmigung der zuständigen Behörde im Haltungsbetrieb geschlachtet oder zur Gewinnung von Fleisch für den menschlichen Verzehr getötet werden, wenn die Anforderungen nach Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe a) bis j) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eingehalten werden. Fleisch von nach Satz 1 geschlachteten oder getöteten Tieren darf abweichend von Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 2 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für den menschlichen Verzehr verwendet werden. Nach Satz 1 geschlachtete oder getötete Tiere dürfen abweichend von Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 2 Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in einen Schlachthof verbracht werden. Die Beförderung der geschlachteten oder getöteten Tiere in den Schlachthof darf abweichend von Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe h) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht länger als eine Stunde dauern.

§ 12a Ausnahmen für Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild

(1) Im Falle der Durchführung der Schlachttieruntersuchung nicht innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung oder Tötung auf Grund einer behördlichen Genehmigung nach § 7b Absatz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung ist dem Tierkörper abweichend von Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe j) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bei der Beförderung zum Schlachthof beizufügen:

1. die schriftliche Erklärung der in § 7b Absatz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung bezeichneten Person,
   a) nach der vor der Schlachtung oder Tötung keine Verhaltensstörungen zu beobachten waren und kein Verdacht auf schädliche Einwirkungen durch die Umwelt (Umweltkontamination) besteht und
   b) in der
      aa) das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung sowie
      bb) das vorschriftsgemäße Schlachten und das ordnungsgemäße Entbluten bescheinigt werden,

   und
2. die in § 7b Absatz 2 Satz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung bezeichnete Gesundheitsbescheinigung.

(2) In den Fällen des Absatzes 1 und des § 7b Absatz 2 Satz 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung darf das von dem jeweiligen Schalenwild gewonnene Fleisch nur

1. im Inland und
2. direkt an Verbraucher oder an Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an Verbraucher

abgegeben werden.

§ 13 Abgabe von Wild an Wildbearbeitungsbetriebe

Wer als Jäger Wildkörper an einen Wildbearbeitungsbetrieb abgibt, hat auf Anweisung der zuständigen Behörde abweichend von Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nr. 4 Buchstabe a) Satz 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 den Kopf oder die Eingeweide beizufügen, soweit dies zur Untersuchung auf

1. in Anhang I Gruppe B Nr. 3 der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/ EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) in der jeweils geltenden Fassung genannte Stoffe oder
2. Krankheitserreger insbesondere zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

erforderlich ist.

§ 13a Ausnahmen für das Inverkehrbringen von Hackfleisch

Abweichend von Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 1 Satz 2 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kann die zuständige Behörde genehmigen, dass Hackfleisch

aus Fleisch von Schweinen hergestellt wird, das nach der Schlachtung und Zerlegung bis zur Verarbeitung nicht gekühlt worden ist, soweit das Hackfleisch

1. innerhalb von nicht mehr als vier Stunden nach der Schlachtung hergestellt wird,
2. am Tage der Herstellung in den Verkehr gebracht und
3. nur
   a) lose und direkt an Verbraucher oder Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Verbraucher und
   b) in dem in Anlage 8b beschriebenen Gebiet

   abgegeben wird.

§ 14 Untersuchung von Rohmilch nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 2 Satz 2 Buchstabe d) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Als Kontrollen von Rohmilch aus Milcherzeugungsbetrieben im Sinne einer nationalen Kontrollregelung nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 2 Satz 2 Buchstabe d) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Untersuchungen nach § 1 Abs. 1 der Milch-Güteverordnung.

§ 15 Gebote, Verbote und Beschränkungen

(1) Als Haustiere gehaltene Huftiere dürfen nur zur Schlachtung an einen Schlachthof abgeben werden, wenn die Tiere so gekennzeichnet sind, dass der Herkunftsbetrieb eindeutig feststellbar ist.

(2) Wer nach Artikel 5 Abs. 1 Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Erzeugnisse mit einem Identitätskennzeichen in den Verkehr bringt, hat bei umhülltem oder verpacktem zerlegtem Fleisch oder bei umhüllten oder verpackten Nebenprodukten der Schlachtung das Identitätskennzeichen so auf der Umhüllung oder Verpackung zu befestigen oder aufzudrucken, dass es beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung zerstört wird.

(3) Es dürfen, bezogen auf die Innentemperatur des Lebensmittels,

1. Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C,
2. Nebenprodukte der Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 3 °C,
3. Fleisch von Geflügel oder Hasentieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,
4. Wildkörper erlegten
   a) Großwildes nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C,
   b) Kleinwildes nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,
5. Separatorenfleisch nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 2 °C und gefrorenes Separatorenfleisch nur bei einer Temperatur von nicht mehr als – 18 °C

gelagert und befördert werden. Satz 1 Nr. 1 gilt nicht für die in Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bezeichneten Fälle.

(4) Fischereierzeugnisse, die zu den Arten der Schlangenmakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten Ruvettus pretiosus und Lepidocybium flavobrunneum, dürfen nur umhüllt oder verpackt abgegeben werden. Auf der Umhüllung oder Verpackung sind

1. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches,
2. Zubereitungshinweise und
3. ein Hinweis, dass das Fischereierzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können,

nach Maßgabe des Satzes 3 anzugeben. Für die Art und Weise der Kennzeichnung gelten Artikel 12 Absatz 1 und 2 und Artikel 13 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung entsprechend.

Abschnitt 5
Gemeinsame Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Lebensmitteln, den Einzelhandel und das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

§ 16 Warnhinweis bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen

1. Hackfleisch, das aus oder unter Verwendung von Fleisch von Geflügel oder Einhufern hergestellt worden ist oder
2. Fleischzubereitungen, die aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt worden sind,

dürfen als vorverpacktes Lebensmittel nur mit Hinweis "Vor dem Verzehr durcherhitzen!" in den Verkehr gebracht werden. Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Satz 1 gelten Artikel 12 Absatz 1 und 2 und Artikel 13 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung entsprechend.

§ 16a Inverkehrbringen bestimmter aufgetauter Lebensmittel tierischen Ursprungs

Fleisch, Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren worden sind, dürfen in aufgetautem oder teilweise aufgetautem Zustand unverpackt nur an Verbraucher abgegeben werden, wenn gut sichtbar und eindeutig mit der Angabe „aufgetaut“ auf diesen Zustand hingewiesen wird.

§ 17 Abgabe von Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher

(1) Es ist verboten, Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher abzugeben.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch als vorverpacktes Lebensmittel unter der Bezeichnung des Lebensmittels "Vorzugsmilch" an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung, abgegeben werden, wenn sie

1. in einem Milcherzeugungsbetrieb, für den die zuständige Behörde eine Genehmigung nach § 18 Abs. 1 erteilt hat, unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 9 Kapitel I Nr. 1 und 2 gewonnen und behandelt worden ist,
2. den Anforderungen an die Beschaffenheit nach Anlage 9 Kapitel I Nr. 3 entspricht,
3. in der Zeit von der Abfüllung bis zur Abgabe eine Temperatur von + 8 °C nicht überschritten hat und
4. auf der Verpackung mit dem Verbrauchsdatum vorangestellten Wort "Rohmilch" sowie dem nachgestellten Hinweis "Aufbewahren bei höchstens + 8 °C" gekennzeichnet ist, wobei das Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung nicht überschreiten darf.

Die zuständige Behörde kann für die Abgabe tiefgefrorener Vorzugsmilch Ausnahmen von den Anforderungen nach Satz 1 Nr. 4 genehmigen.

(3) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen unter der Bezeichnung des Lebensmittels "Vorzugsmilch" an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung, abgegeben werden, wenn die Anforderungen nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 bis 3 erfüllt sind und die Behältnisse mit einem mit ihnen fest verbundenen Etikett versehen sind, das die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 4 enthält.

(4) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch ferner von Milcherzeugungsbetrieben unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn

1. die Abgabe im Milcherzeugungsbetrieb erfolgt,
2. die Rohmilch im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt worden ist,
3. die Rohmilch am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden ist,
4. an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis "Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen" angebracht ist und
5. die Abgabe von Rohmilch zuvor der zuständigen Behörde angezeigt worden ist.

Im Falle des Satzes 1 gelten die Anforderungen nach Anlage 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung entsprechend. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall für die Abgabe von Rohmilch an einen bestimmten Personenkreis Ausnahmen von den Anforderungen des Satzes 1 Nr. 3 bis 5 genehmigen.

§ 18 Anforderungen an das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Vorzugsmilch

(1) Wer Rohmilch zum Zweck der Abgabe nach § 17 Abs. 2 oder 3 gewinnen will, bedarf hierfür der Genehmigung der zuständigen Behörde. Die Genehmigung wird für einen Betrieb auf Antrag erteilt, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen nach Anlage 9 eingehalten werden. Die zuständige Behörde kann das Ruhen der Genehmigung anordnen, wenn die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden und Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die verwaltungsverfahrensrechtlichen Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

(2) Milch liefernde Tiere, die Krankheitserreger oder deren Toxine nach Nummer 6 der Tabelle in Anlage 9 Kapitel I Nr. 3 ausscheiden, sind von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen. Im Falle des Nachweises von in Satz 1 genannten Krankheitserregern oder deren Toxinen sind zur Erfassung der Tiere, die diese Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, nach Anweisung der zuständigen Behörde Untersuchungen im Tierbestand des Milcherzeugungsbetriebes nach Absatz 1 durchzuführen. Tiere, die die in Satz 1 genannten Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, dürfen erst dann in den Bestand der Vorzugsmilch liefernden Tiere eingestellt werden, wenn eine erneute Untersuchung nach Satz 2 mit negativem Ergebnis durchgeführt worden ist.

§ 19 Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen

Die zuständige Behörde kann genehmigen, dass zur Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen Rohmilch verwendet wird, die nicht den Kriterien nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 3 oder Kapitel II Teil III Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht.

§ 19a Ausnahmen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft

Abweichend von Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nummer 2 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf Rohmilch aus Milcherzeugungsbetrieben auf Almen oder Alpen, die

1. auf Grund der geografischen Lage des Betriebes nicht in der dort genannten Weise auf Keimzahl und Zahl der somatischen Zellen kontrolliert werden kann und
2. die Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht erfüllt,

mit Genehmigung der zuständigen Behörde für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn sichergestellt ist, dass die Rohmilch

3. ausschließlich zur Herstellung von Hartkäse oder Schnittkäse mit einer Reifungszeit von mehr als 60 Tagen verwendet wird, und
4. nur verarbeitet wird, wenn sie vorher mit jeweils negativem Ergebnis
   a) einer Untersuchung auf sinnfällige Veränderungen und
   b) mittels Schalmtests einer Untersuchung auf den Zellgehalt

   unterzogen worden ist.

§ 20 (weggefallen)

§ 20a Besondere Anforderungen bei Abgabe roheihaltiger Lebensmittel

(1) In Einrichtungen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt und nicht einem Verfahren nach Absatz 3 unterzogen

worden sind, an Verbraucher nur abgegeben werden, wenn die Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind und

1. im Falle bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrender Lebensmittel die Abgabe nicht später als zwei Stunden nach der Herstellung erfolgt,
2. im Falle bestimmungsgemäß kalt zu verzehrender Lebensmittel diese innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung
   a) auf eine Temperatur von höchstens + 7 °C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung abgegeben werden oder
   b) tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von + 7 °C nicht überschritten werden darf.

Abweichend von Satz 1 dürfen die dort genannten Lebensmittel auch zum Verzehr außer Haus abgegeben werden, wenn am Ort der Abgabe auf oder neben dem jeweiligen Lebensmittel deutlich sichtbar der Hinweis „sofort verbrauchen“ angebracht ist.

(2) In Einrichtungen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung für Menschen, die auf Grund ihres Alters, einer Erkrankung oder einer Beeinträchtigung des körpereigenen Abwehrsystems gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind, dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt worden sind, nur an Verbraucher abgeben werden, wenn die Lebensmittel einem Verfahren nach Absatz 3 unterzogen worden sind.

(3) Ein Verfahren im Sinne von Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 2 Satz 1 ist jedes Erhitzungsverfahren, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt oder ein Verfahren gleicher Wirkung.

§ 21 Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

(1) Wer Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs be- oder verarbeitet, hat zu überprüfen, ob

1. landwirtschaftlichen Nutztieren einschließlich Bienen verbotene Stoffe verabreicht worden sind und
2. bei landwirtschaftlichen Nutztieren einschließlich Bienen nach Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartezeiten eingehalten worden sind

und nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 hierüber Nachweise zu führen.

(2) Wer Fleisch gewinnt oder bearbeitet, hat nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 Nachweise über Art, Menge und Verbleib des angefallenen Materials der Kategorie 1 nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1) zu führen.

(3) Wer nach § 17 Abs. 2 oder 3 Rohmilch abgibt, hat im Rahmen betriebseigener Kontrollen in Bezug auf die der Milchgewinnung dienenden Tiere nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 Nachweise zu führen über

1. Aufnahme oder Erwerb und Abgabe unter Angabe des Zeitpunktes und der Namen und Anschriften der Lieferanten und Empfänger,
2. Zeitpunkt, Art und Dauer von Erkrankungen und einer erkennbaren Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes,
3. durchgeführte Untersuchungen nach Anlage 9 Kapitel I Nr. 1.1.2 bis 1.1.4 und 3,
4. die Ergebnisse der Untersuchungen nach § 18 Abs. 2.

(4) Die Nachweise nach den Absätzen 1 bis 3 sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind zwei Jahre lang aufzubewahren, der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auf Verlangen der zuständigen Behörde auszudrucken.

§ 22 Verbote und Beschränkungen

(1) Es ist verboten,

1. Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, Geflügel, Hasentieren oder Zuchtlaufvögeln, die nicht durch Schlachten getötet worden sind,

2. Fleisch von Groß- oder Kleinwild, das nicht durch Erlegen getötet worden ist,

in den Verkehr zu bringen.

(1a) Es ist verboten, Fleisch von Hunden, Katzen, anderen hundeartigen und katzenartigen Tieren (Caniden und Feliden) sowie von Affen zum Zwecke des menschlichen Verzehrs zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen.

(2) Es ist verboten, mit Wasserbindern behandeltes Geflügelfleisch als frisches Fleisch in den Verkehr zu bringen.

(3) Es ist verboten, Eier nach Ablauf des 21. Tages nach dem Legen an Verbraucher abzugeben.

Abschnitt 6
Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

§ 23 Straftaten

(1) Nach § 58 Abs. 1 Nr. 18, Abs. 4 bis 6 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 5 Abs. 2 kleine Mengen der dort bezeichneten lebenden Muscheln abgibt,
2. entgegen § 5 Abs. 3 Nr. 2 kleine Mengen von erlegtem Wild abgibt,
3. entgegen § 8 Eiprodukte, Flüssigei, Hackfleisch, Fleischzubereitungen aus Hackfleisch oder Fleischerzeugnisse herstellt oder ein Lebensmittel in den Verkehr bringt,
4. entgegen § 12a Absatz 2 Fleisch von Schalenwild abgibt,
5. entgegen § 17 Abs. 1 Rohmilch oder Rohrahm abgibt,
6. entgegen § 18 Abs. 2 Satz 1 oder 3 dort bezeichnete Tiere nicht von der Gewinnung von Vorzugsmilch ausschließt oder in einen Bestand Vorzugsmilch liefernder Tiere einstellt,
7. entgegen § 20a Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 2 Satz 1 ein dort bezeichnetes Lebensmittel an Verbraucher abgibt,
8. entgegen § 22 Absatz 1 Fleisch in den Verkehr bringt,
9. entgegen § 22 Absatz 1a Fleisch zum Zwecke des menschlichen Verzehrs gewinnt oder in den Verkehr bringt oder
10. entgegen § 22 Abs. 3 Eier an Verbraucher abgibt.

(2) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a) des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer

1. entgegen § 4 Absatz 3 Satz 3 einen Tierkörper oder Fleisch in den Verkehr bringt
2. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 kleine Mengen von Fischereierzeugnissen abgibt,
3. entgegen § 5 Abs. 3 Nr. 1 kleine Mengen von erlegtem Wild abgibt,
4. entgegen § 15 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 Nr. 3 ein Fischereierzeugnis ohne den dort bezeichneten Hinweis abgibt,
5. entgegen § 16 Satz 1 die dort bezeichneten Lebensmittel in Fertigpackungen in den Verkehr bringt,
6. entgegen § 16a ein dort bezeichnetes Lebensmittel an Verbraucher abgibt oder
7. entgegen § 22 Abs. 2 Geflügelfleisch in den Verkehr bringt.

§ 24 Ordnungswidrigkeiten

(1) Wer eine in § 23 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a) des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2b Absatz 1 Nummer 2 oder Absatz 2 Satz 1 das Wild nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig anmeldet,
2. entgegen § 2c Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 2 Fleisch oder Wild zubereitet oder be- oder verarbeitet,
3. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 oder 2, jeweils in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 1.4 Satz 1, nicht Trinkwasser verwendet,
4. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 3.3 oder 3.4 Satz 1 Austern nicht richtig aufbewahrt oder lebende Muscheln befördert oder abgibt,
5. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 in Verbindung mit Anlage 3 Nr. 1, 2, 3 oder 5 Fleisch von Geflügel oder Hasentieren gewinnt oder behandelt,
6. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 in Verbindung mit
   a) Anlage 4 Nr. 1.1 Kleinwild nicht oder nicht rechtzeitig aufbricht oder nicht oder nicht rechtzeitig ausweidet oder
   b) Anlage 4 Nr. 1.4 Halbsatz 1 Eingeweide nicht oder nicht richtig kennzeichnet,
7. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 kleine Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild abgibt,
8. entgegen § 4 Abs. 2 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 3, Wild nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig zu den dort bezeichneten amtlichen Untersuchungen anmeldet,
9. entgegen § 4a Nummer 1 einen Tierkörper in den Verkehr bringt,
10. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 2 eine Angabe nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig macht,
11. entgegen § 7 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 5
    a) Kapitel I Nr. 1.4 unverpacktes Fleisch nicht getrennt von verpacktem Fleisch lagert,
    b) Kapitel I Nr. 2.2 Fleisch nicht auf den dort genannten Temperaturen hält,
    c) Kapitel I Nr. 3.1 Satz 1 oder 2 Großwild in der Decke tieffriert oder nicht oder nicht rechtzeitig enthäutet,
    d) Kapitel I Nr. 3.1 Satz 3 Wildkörper von Kleinwild nicht oder nicht rechtzeitig ausweidet,
    e) Kapitel I Nr. 3.2 Satz 1 unverpacktes Fleisch nicht richtig lagert oder nicht richtig befördert,
    f) Kapitel II Nr. 1.2 oder 1.3 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen herstellt,
    g) Kapitel II Nr. 2.1, 2.2.2 oder 3.1 Satz 1 Fleisch für die Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen verwendet,
    h) Kapitel II Nr. 3.3 Satz 1 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nicht oder nicht rechtzeitig umhüllt oder nicht oder nicht rechtzeitig verpackt oder nicht oder nicht rechtzeitig kühlt oder nicht oder nicht rechtzeitig gefriert,
    i) Kapitel II Nr. 3.3 Satz 2 eine dort bezeichnete Temperatur nicht einhält,
    j) Kapitel II Nr. 3.4 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen einfriert,
    k) Kapitel III Nr. 1 Fleisch für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet,
    l) Kapitel IV Nr. 2.2.1 oder 2.2.4 Satz 1 Schalen von Eiern oder Rohstoffe für die Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei verwendet oder
    m) Kapitel V Nr. 1.1 Milch zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet,
    n) (weggefallen)
12. entgegen § 10 Absatz 1 eine dort genannte Information nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig übermittelt,
13. entgegen § 10 Absatz 4 Satz 1 oder Satz 2 einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt,
14. entgegen § 10 Absatz 4 Satz 3 einen Nachweis nicht oder nicht mindestens zwölf Monate aufbewahrt oder nicht oder nicht rechtzeitig der zuständigen Behörde vorlegt,

15. entgegen § 12 Abs. 1 einen Tierkörper befördert,
16. entgegen § 15 Abs. 3 Satz 1 Fleisch, Nebenprodukte der Schlachtung, Wildkörper oder Separatorenfleisch lagert oder befördert,
17. entgegen § 15 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 Nr. 1 oder 2 ein Fischereierzeugnis abgibt,
18. entgegen § 18 Abs. 2 Satz 2 eine Untersuchung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig durchführt,
19. entgegen § 21 Abs. 1 eine Überprüfung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig durchführt oder
20. entgegen § 21 Abs. 1, 2 oder 3 einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe b) des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

Abschnitt 7
Schlussvorschriften

§ 25 (weggefallen)

Anlage 8
Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004

Anhang II
Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer (ausgenommen Unternehmer, für die Anhang I gilt)

Einleitung

Die Kapitel V bis XII gelten für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln; für die übrigen Kapitel gilt Folgendes:

- Kapitel I gilt für alle Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel II gilt für alle Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel III gilt für alle in der Überschrift dieses Kapitels genannten Betriebsstätten;
- Kapitel IV gilt für alle Beförderungen.

KAPITEL I

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

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
   a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
   b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
   c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
   d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.
3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

8. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

9. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein.

10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

KAPITEL II

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

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

   a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;

   b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind,

   c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden,

   d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben,

   e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind und

   f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Mate-

rialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

3. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

KAPITEL III

Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaukaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:
   a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleideräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;
   b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
   c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
   d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
   e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
   f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/- oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
   g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
   h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

KAPITEL IV

Beförderung

1. Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.
2. Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.

3. Werden in Transportbehältern und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.
4. Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, werden in Transportbehältern und/oder Containern/Tanks befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Die Container sind in einer oder mehreren Sprachen der Gemeinschaft deutlich sichtbar und dauerhaft als Beförderungsmittel für Lebensmittel auszuweisen, oder sie tragen den Aufdruck „Nur für Lebensmittel".
5. Wurden Transportbehälter und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.
6. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.
7. Transportbehälter und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.

KAPITEL V

Vorschriften für Ausrüstungen

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen
   a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht,
   b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist,
   c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können und
   d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.
3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

KAPITEL VI

Lebensmittelabfälle

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.
3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

KAPITEL VII

Wasserversorgung

1.

   a) Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

   b) Sauberes Wasser kann für unzerteilte Fischereierzeugnisse verwendet werden.
   Sauberes Meerwasser kann für lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken verwendet werden; sauberes Wasser kann auch zur äußeren Reinigung verwendet werden. Wird sauberes Wasser verwendet, so müssen für die Versorgung hiermit angemessene Einrichtungen und Verfahren zur Verfügung stehen, um zu gewährleisten, dass eine solche Verwendung kein Kontaminationsrisiko für die Lebensmittel darstellt.

2. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.

3. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, es sei denn, die zuständige Behörde hat festgestellt, dass die Wasserqualität die Genusstauglichkeit des Lebensmittels in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann.

4. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder – bei der Kühlung von unzerteilten Fischereierzeugnissen – aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.

5. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.

6. Werden Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, so ist sicherzustellen, dass das nach dem Erhitzen zum Kühlen verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle für die Lebensmittel darstellt.

KAPITEL VIII

Persönliche Hygiene

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

KAPITEL IX

Vorschriften für Lebensmittel

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.
2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).
5. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.
6. Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.
7. Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.
8. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

KAPITEL X

Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

1. Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
2. Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.
3. Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist erforderlichenfalls sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.
4. Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

KAPITEL XI

Wärmebehandlung

Die folgenden Anforderungen gelten nur für Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältern in Verkehr gebracht werden:

1. Bei jeder Wärmebehandlung zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses muss
   a) jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden und
   b) verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.
2. Um sicherzustellen, dass mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden, müssen die Lebensmittelunternehmer regelmäßig die wichtigsten in Betracht kommenden Parameter (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) überprüfen, unter anderem auch durch die Verwendung automatischer Vorrichtungen.
3. Das angewandte Verfahren sollte international anerkannten Normen entsprechen (z. B. Pasteurisierung, Ultrahocherhitzung oder Sterilisierung).

KAPITEL XII

Schulung

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und
3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.

Anlage 9
Anhang III der VO 853/2004 (in Auszügen)

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Anhang III

Besondere Anforderungen

Abschnitt I: Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren

Kapitel I: Beförderung von lebenden Tieren zum Schlachthof

Lebensmittelunternehmer, die lebende Tiere zum Schlachthof befördern, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Bei der Abholung und Beförderung müssen die Tiere schonend behandelt werden, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen.
2. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen oder aus Herden stammen, die bekanntermaßen mit Krankheitserregern kontaminiert sind, die für die öffentliche Gesundheit von Belang sind, dürfen nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.

Kapitel II: Vorschriften für Schlachthöfe

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe für als Haustiere gehaltene Huftiere gemäß den folgenden Vorschriften gebaut, angelegt und ausgerüstet sind:

1.
   a) Schlachthöfe müssen über ausreichend große und hygienische, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, entsprechende Wartebuchten zur Unterbringung der Schlachttiere verfügen. Diese Einrichtungen müssen mit Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern der Tiere ausgestattet sein. Die Abwasserableitung darf die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährden.
   b) Sie müssen ferner über getrennte, abschließbare Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, über Buchten mit separater Abwasserableitung zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen, die so gelegen sind, dass eine Ansteckung anderer Tiere vermieden wird, es sei denn, die zuständige Behörde erachtet solche Einrichtungen für nicht erforderlich.
   c) Die Stallungen müssen so groß sein, dass die Tiere artgerecht untergebracht sind. Sie müssen so angelegt sein, dass die Schlachttieruntersuchung und die Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen nicht behindert werden.
2. Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie
   a) über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeiten verfügen;
   b) über einen getrennten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme verfügen, es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt im Einzelfall in einem bestimmten Schlachthof die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge;
   c) eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge sicherstellen:
      i) Betäubung und Entblutung,
      ii) bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen,
      iii) Ausnehmen und weiteres Zurichten,
      iv) Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen,
      v) Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäu-

tung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet,
vi) Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung und
vii) Versand von Fleisch,

d) über Installationen verfügen, bei denen das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommt, und

e) über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden) so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachtanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

3. Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

5. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen.

6. Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere verfügen. Schlachthöfe müssen jedoch nicht über solche Orte und Anlagen verfügen, wenn die zuständige Behörde dies genehmigt und es in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen gibt.

7. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen. Dies ist nicht unbedingt erforderlich, wenn die Schlachtung in anderen von der zuständigen Behörde entsprechend zugelassenen Betrieben oder im Anschluss an die normalen Schlachtungen stattfindet.

8. Werden Gülle sowie Magen- und Darminhalt im Schlachthof gelagert, so muss ein spezieller Lagerbereich oder Lagerplatz vorhanden sein.

9. Sie müssen über eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls über eine Räumlichkeit verfügen, die nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht.

Kapitel III: Vorschriften für Zerlegungsbetriebe

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Zerlegungsbetriebe für Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren

1. so ausgelegt sind, dass eine Kontamination des Fleisches insbesondere dadurch vermieden wird, dass

   a) die Zerlegung ununterbrochen vorangeht oder

   b) eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist,

2. über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann,

3. über Zerlegungsräume verfügen, deren Ausrüstung gewährleistet, dass die Anforderungen nach Kapitel V eingehalten werden,

4. über Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann, und

5. über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

Kapitel IV: Schlachthygiene

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Nach ihrer Anlieferung im Schlachthof sind die Tiere ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu schlachten. Soweit dies aus Tierschutzgründen erforderlich ist, muss den Tieren vor der Schlachtung eine Ruhezeit eingeräumt werden.

2.

   a) Fleisch von Tieren, die nicht in den Buchstaben b) und c) genannt sind und die anders verenden als durch Schlachten im Schlachthof, darf für den menschlichen Verzehr nicht verwendet werden.

   b) In die Schlachtanlage dürfen nur lebende Schlachttiere verbracht werden, ausgenommen
      i) außerhalb des Schlachthofs gemäß Kapitel VI notgeschlachtete Tiere
      ii) im Haltungsbetrieb gemäß Abschnitt III geschlachtete Tiere und
      iii) frei lebendes Wild gemäß Abschnitt IV Kapitel II.

   c) Fleisch von Tieren, die infolge eines Unfalls in einem Schlachthof notgeschlachtet werden, kann für den menschlichen Verzehr verwendet werden, sofern bei der Untersuchung außer Verletzungen, die auf den Unfall zurückzuführen sind, keine anderen schweren Verletzungen festgestellt wurden.

3. Die Tiere bzw. Partien von Tieren, die zum Schlachthof gesendet werden, müssen so gekennzeichnet sein, dass ihr Herkunftsbetrieb identifiziert werden kann.

4. Die Tiere müssen sauber sein.

5. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen des Tierarztes, der von der zuständigen Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ernannt wird, halten, um sicherzustellen, dass die Schlachttieruntersuchung bei allen Schlachttieren unter angemessenen Bedingungen erfolgt.

6. Tiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet werden.

7. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten, Ausschlachten und weitere Zurichten („dressing“) muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Insbesondere gilt Folgendes:

   a) Die Luft- und die Speiseröhre dürfen beim Entbluten nicht verletzt werden, ausgenommen bei der Schlachtung nach religiösen Gebräuchen,

   b) während des Enthäutens
      i) darf die Außenhaut nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommen, und
      ii) dürfen die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte auf keinen Fall das Fleisch berühren;

   c) es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten, und um zu gewährleisten, dass das Ausweiden nach dem Betäuben möglichst schnell erfolgt, und

   d) der Schlachtkörper darf beim Entfernen des Euters nicht mit Milch oder Kolostrum verunreinigt werden.

8. Der Schlachtkörper und zum menschlichen Verzehr bestimmte andere Körperteile müssen, mit Ausnahme jener von Schweinen, der Köpfe von Schafen, Ziegen und Kälbern, der Nasenspiegel und Lippen von Rindern sowie der Füße von Rindern, Schafen und Ziegen vollständig enthäutet werden. Die Köpfe, einschließlich Nasenspiegel und Lippen, und die Füße müssen so behandelt werden, dass jede Kontamination vermieden wird.

9. Werden Schweine nicht enthäutet, so sind sie unverzüglich zu entborsten. Das Risiko einer Kontamination des Fleisches mit Brühwasser muss so gering wie möglich gehalten werden. Hierfür dürfen nur zugelassene Brühhilfsmittel verwendet werden. Die Schweineschlachtkörper müssen anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

10. Die Schlachtkörper dürfen nicht sichtbar mit Kot kontaminiert sein. Eine sichtbare Kontamination muss unverzüglich durch Wegschneiden oder andere Methoden mit gleicher Wirkung entfernt werden.

11. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen.

12. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, um sicherzustellen, dass die Fleischuntersuchung bei allen geschlachteten Tieren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 unter angemessenen Bedingungen erfolgt.

13. Bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung gilt für die zu untersuchenden Teile eines Schlachtkörpers Folgendes:

    a) Sie müssen identifizierbar bleiben, d. h. dem betreffenden Schlachtkörper zugeordnet werden können, und

    b) sie dürfen nicht mit anderen Schlachtkörpern, Nebenprodukten der Schlachtung oder Eingeweiden in Berührung kommen, auch wenn diese bereits einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden.

    Sofern der Penis keine pathologischen Verletzungen aufweist, darf er jedoch sofort beseitigt werden.

14. Beide Nieren müssen vom Nierenfett befreit werden. Bei Rindern, Schweinen und Einhufern muss auch die Nierenkapsel entfernt werden.

15. Werden Blut oder andere Nebenprodukte der Schlachtung verschiedener Tiere vor Abschluss der Fleischuntersuchung in einem einzigen Behältnis gesammelt, so muss der gesamte Inhalt für genussuntauglich erklärt werden, wenn auch nur ein einziger dieser Tierkörper für genussuntauglich erklärt wurde.

16. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung

    a) müssen bei Rindern, Schweinen und Einhufern die Tonsillen hygienisch entfernt werden,

    b) müssen für genussuntauglich erklärte Tierkörperteile so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden,

    c) dürfen vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genusstauglich beurteiltem Fleisch in Berührung kommen und

    d) müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, so bald wie möglich vollständig entfernt werden, es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt etwas anderes.

17. Nach abgeschlossener Schlachtung und Fleischuntersuchung muss das erschlachtete Fleisch gemäß Kapitel VII gelagert werden.

18. Sofern sie zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen

    a) Mägen gebrüht oder gereinigt werden; handelt es sich um die Mägen junger Wiederkäuer, die für die Labproduktion bestimmt sind, sind diese lediglich zu leeren;

    b) Därme geleert und gereinigt werden;

    c) Köpfe und Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden; sofern die zuständige Behörde dies zulässt, dürfen sichtlich saubere Füße zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, der die Füße für die Verarbeitung zu Lebensmitteln weiterbehandelt, um dort enthäutet oder gebrüht und enthaart zu werden.

19. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur Behandlung von Schlachtkörpern von Farmwild und frei lebendem Wild zugelassen ist, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von nicht enthäuteten Schlachtkörpern von im Haltungsbetrieb geschlachtetem Farmwild und von Tierkörpern von frei lebendem Wild vorhanden sein.

20. Falls der Schlachthof nicht über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügt, müssen die für das Schlachten dieser Tiere benutzten Einrichtungen vor erneuter Benutzung zur Schlachtung anderer Tiere unter amtlicher Aufsicht gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.

Kapitel V: Zerlegungs- und Entbeinungshygiene

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren nach folgenden Vorschriften zerlegt und entbeint wird:

1. Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren dürfen in Schlachthöfen in Hälften oder Viertel und Schlachtkörperhälften in maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt werden. Das weitere Zerlegen und Entbeinen muss in einem Zerlegungsbetrieb stattfinden.
2. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Insbesondere müssen Lebensmittelunternehmer Folgendes sicherstellen:
   a) Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch wird nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht,
   b) beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken werden mittels einer Raumtemperatur von höchstens 12 °C oder eines alternativen Systems mit gleicher Wirkung Nebenprodukte der Schlachtung auf nicht mehr als 3 °C und anderes Fleisch auf nicht mehr als 7 °C gehalten, und
   c) soweit Betriebe für das Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten erforderlichenfalls zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.
3. Fleisch kann jedoch gemäß Kapitel VII Nummer 3 vor Erreichen der in Nummer 2 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden.
4. Fleisch kann zudem vor Erreichen der in Nummer 2 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden, wenn der Zerlegungsraum sich am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet. In diesem Fall muss das Fleisch entweder auf direktem Wege von der Schlachtanlage in den Zerlegungsraum oder zunächst in einen Kühlraum oder in ein Kühlhaus verbracht werden. Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Fleisch auf die in Nummer 2 Buchstabe b) festgelegte Temperatur abgekühlt werden.

Kapitel VI: Notschlachtung ausserhalb des Schlachthofes

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die außerhalb des Schlachthofes notgeschlachtet wurden, nur dann für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn sämtliche nachstehenden Anforderungen erfüllt sind:

1. Ein ansonsten gesundes Tier muss einen Unfall erlitten haben, der seine Beförderung zum Schlachthaus aus Gründen des Tierschutzes verhindert hat.
2. Ein Tierarzt muss eine Schlachttieruntersuchung durchführen.
3. Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen. Alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu diesem Tier gehörend kenntlich gemacht sein.
4. Vergehen zwischen der Schlachtung und der Ankunft im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so muss das Tier gekühlt werden. Lassen die Witterungsverhältnisse es zu, so ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
5. Eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der das Tier aufgezogen hatte, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigefügt werden; in dieser Erklärung müssen die Identität des Tieres sowie alle ihm verabreichten Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, denen es unterzogen wurde, sowie die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet sein.
6. Eine Erklärung des Tierarztes, in der das günstige Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, das Datum, der Zeitpunkt und der Grund der Notschlachtung sowie jegliche Behandlung des Tieres durch den Tierarzt vermerkt sind, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigefügt werden.
7. Das geschlachtete Tier muss gemäß der nach der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 durchgeführten Schlachttieruntersuchung, einschließlich der bei einer Notschlachtung erforderlichen zusätzlichen Untersuchungen, genusstauglich sein.
8. Die Lebensmittelunternehmer müssen alle Anweisungen befolgen, die der amtliche Tierarzt nach der Fleischuntersuchung hinsichtlich der Verwendung des Fleisches erteilt.

Kapitel VII: Lagerung und Beförderung

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Lagerung und Beförderung von Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren nach folgenden Vorschriften erfolgen:

1.

   a) Sofern in anderen spezifischen Vorschriften nichts anderes bestimmt ist, muss das Fleisch unverzüglich nach der Fleischuntersuchung im Schlachthof in allen Teilen abgekühlt werden, um eine Temperatur sicherzustellen, die im Falle von Nebenprodukten der Schlachtung 3 °C und im Falle von sonstigem Fleisch 7 °C nicht übersteigt, und zwar nach einer Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Temperatursenkung gewährleistet. Fleisch darf jedoch während des Abkühlens gemäß Kapitel V Nummer 4 zerlegt und entbeint werden.

   b) Während der Kühlung muss eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.

2. Fleisch muss auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Lagerung beibehalten werden muss.

3. Fleisch muss vor der Beförderung auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Beförderung beibehalten werden muss. Allerdings kann die Beförderung mit Genehmigung der zuständigen Behörde auch durchgeführt werden, um die Herstellung bestimmter Erzeugnisse zu ermöglichen, vorausgesetzt, dass

   a) dieser Transport im Einklang mit den von der zuständigen Behörde erlassenen Vorschriften betreffend den Transport von einem gegebenen Betrieb zu einem anderen erfolgt und

   b) das Fleisch den Schlachthof oder den Zerlegungsraum, der sich am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet, unmittelbar verlässt und der Transport nicht mehr als zwei Stunden dauert.

4. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.

5. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

Abschnitt II: Fleisch von Geflügel und Hasentieren

Kapitel I: Beförderung von lebenden Tieren zum Schlachthof

Lebensmittelunternehmer, die lebende Tiere zum Schlachthof befördern, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Bei der Abholung und Beförderung müssen die Tiere schonend behandelt werden, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen.

2. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen oder aus Herden stammen, die bekanntermaßen mit Krankheitserregern kontaminiert sind, die für die öffentliche Gesundheit von Belang sind, dürfen nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.

3. Transportkäfige und Module für die Beförderung von Tieren zum Schlachthof, müssen, soweit sie verwendet werden, aus korrosionsbeständigem Material sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Alle Transportbehälter zur Abholung und Beförderung von lebenden Tieren müssen sofort nach Entleerung und erforderlichenfalls vor jeder Wiederverwendung gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.

Kapitel II: Vorschriften für Schlachthöfe

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, gemäß den folgenden Vorschriften angelegt und ausgerüstet sind:

1. Sie müssen über einen Raum oder einen überdachten Ort für die Anlieferung der Tiere und die Schlachttieruntersuchung verfügen.

2. Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie

a) über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeitsvorgänge verfügen,

b) über einen getrennten Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten („dressing"), einschließlich der Zugabe von Würzstoffen an ganze Geflügelschlachtkörper, verfügen, es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt im Einzelfall die zeitliche Trennung dieser Vorgänge in einem bestimmten Schlachthof,

c) eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge gewährleisten:
   i) Betäubung und Entblutung,
   ii) Rupfen oder Häuten und Brühen sowie
   iii) Versand von Fleisch,

d) über Installationen verfügen, bei denen das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommt, und

e) über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden), so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachtanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

3. Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

5. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen.

6. Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von

   a) Transportbehältern, wie z. B. Transportkäfigen, und

   b) Transportmitteln verfügen.

   Diese Orte und Anlagen sind hinsichtlich Buchstabe b) nicht zwingend vorgeschrieben, wenn es in der Nähe amtlich zugelassene Orte und Anlagen gibt.

7. Sie müssen über eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls über eine Räumlichkeit verfügen, die nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht.

Kapitel III: Vorschriften für Zerlegungsbetriebe

1. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Zerlegungsbetriebe für Fleisch von Geflügel und Hasentieren

   a) so konzipiert sind, dass eine Kontamination des Fleischs insbesondere dadurch vermieden wird, dass
      i) die Zerlegung ununterbrochen vorangeht oder
      ii) eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist,

   b) über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann,

   c) über Zerlegungsräume verfügen, deren Ausrüstung gewährleistet, dass die Anforderungen nach Kapitel V eingehalten werden,

   d) über Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann, und

   e) über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

2. Soweit in einem Zerlegungsbetrieb

   a) Enten und Gänse ausgeweidet werden, die zur Herstellung von Stopflebern (foie gras) gehalten und im Mastbetrieb betäubt, ausgeblutet und gerupft wurden, oder

   b) zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel ausgeweidet wird,

   müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass für diesen Zweck separate Räume zur Verfügung stehen.

Kapitel IV: Schlachthygiene

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1.

   a) Fleisch von anderen als den unter Buchstabe b) genannten Tieren darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn diese Tiere nicht durch Schlachten im Schlachthof getötet wurden.

   b) In die Schlachtanlage dürfen nur lebende Schlachttiere gebracht werden, ausgenommen
      i) zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel und Enten und Gänse, die zur Herstellung von Stopflebern („foie gras“) gehalten wurden, sowie Vögel, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere aufgezogen werden, wenn die Tiere im Haltungsbetrieb gemäß Kapitel VI geschlachtet wurden,
      ii) Farmwild, das im Haltungsbetrieb gemäß Abschnitt III geschlachtet wurde, und
      iii) Kleinwild gemäß Abschnitt IV Kapitel III.

2. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, damit die Schlachttieruntersuchung unter angemessenen Bedingungen stattfinden kann.

3. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur weiteren Zurichtung von Zuchtlaufvögeln und Kleinwild zugelassen ist, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von Schlachtkörpern von im Erzeugerbetrieb geschlachteten Zuchtlaufvögeln sowie Kleinwild vorhanden sein.

4. Tiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet werden.

5. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten („dressing“) müssen ohne ungebührliche Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausnehmens zu verhindern.

6. Die Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, um sicherzustellen, dass die Fleischuntersuchung unter angemessenen Bedingungen erfolgt und insbesondere, dass die Schlachtkörper ordnungsgemäß untersucht werden können.

7. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung

   a) müssen für genussuntauglich erklärte Tierkörperteile so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden,

   b) dürfen vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genusstauglichem Fleisch in Berührung kommen und

   c) müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, möglichst vollständig und so bald wie möglich entfernt werden, es sei denn, die zuständige Behörde lässt etwas anderes zu.

8. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen müssen die Schlachtkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden, es sei denn, das Fleisch wird in warmem Zustand zerlegt.

9. Bei Tauchkühlung von Schlachtkörpern gilt Folgendes:

   a) Unter Berücksichtigung von Parametern wie Schlachtkörpergewicht, Wassertemperatur, Menge und Richtung des Wasserflusses und Kühlzeit müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kontamination der Schlachtkörper zu vermeiden;

   b) alle Teile der Anlage müssen, wann immer dies erforderlich ist, mindestens jedoch einmal am Tag, vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert werden.

10. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere oder Tiere, die im Rahmen von Seuchentilgungs- oder Seuchenbekämpfungsprogrammen getötet werden, dürfen nicht im Schlachtbetrieb geschlachtet werden, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet dies. In diesem Falle muss die Schlachtung unter amtlicher Aufsicht erfolgen, und es müssen alle erforderlichen Maßnahmen getroffen werden, um Kontaminationen zu vermeiden; die Schlachträume müssen vor ihrer Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.

Kapitel V: Hygiene beim und nach dem Zerlegen und Entbeinen

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von Geflügel und Hasentieren nach folgenden Vorschriften zerlegt und entbeint wird:

1. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass die Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Zu diesem Zweck müssen die Lebensmittelunternehmer insbesondere Folgendes sicherstellen:

   a) Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch wird nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht,

   b) beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken wird die Temperatur des Fleisches mittels einer Raumtemperatur von 12 °C oder eines alternativen Systems gleicher Wirkung auf höchstens 4 °C gehalten, und

   c) soweit Betriebe zum Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, erforderlichenfalls indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.

2. Fleisch kann jedoch vor Erreichen der in Nummer 1 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden, wenn sich der Zerlegungsraum am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet, vorausgesetzt, das Fleisch wird in den Zerlegungsraum entweder

   a) auf direktem Wege von der Schlachtanlage oder

   b) zunächst in einen Kühlraum oder ein Kühlhaus verbracht.

3. Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Fleisch auf nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden.

4. Das Fleisch muss vor der Beförderung eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C erreichen und während der Beförderung auf dieser Temperatur gehalten werden. Sofern die zuständige Behörde jedoch eine Genehmigung erteilt, können Lebern für die Herstellung von Stopfleber („foie gras“) bei einer Temperatur von über 4 °C befördert werden, wenn:

   a) diese Beförderung im Einklang mit den von der zuständigen Behörde erlassenen Vorschriften betreffend die Beförderung von einem bestimmten Betrieb zu einem anderen erfolgt und

   b) das Fleisch den Schlachthof oder einen Zerlegeraum unmittelbar verlässt und die Beförderung höchstens zwei Stunden dauert.

5. Fleisch von Geflügel und Hasenartigen, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss unverzüglich eingefroren werden.

6. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

Kapitel VI: Schlachtung im Haltungsbetrieb

Lebensmittelunternehmer dürfen Geflügel gemäß Kapitel IV Nummer 1 Buchstabe b) Ziffer i) nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde und nach folgenden Vorschriften im Haltungsbetrieb schlachten:

1. Der Betrieb muss regelmäßig tierärztlich untersucht werden.
2. Der Lebensmittelunternehmer muss die zuständige Behörde im Voraus über das Datum und den Zeitpunkt der Schlachtung unterrichten.
3. Der Betrieb muss über Einrichtungen verfügen, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlachttieruntersuchung zu unterziehen.
4. Der Betrieb muss über geeignete Räumlichkeiten zur hygienischen Schlachtung der Tiere und zur weiteren Behandlung der Schlachtkörper verfügen.
5. Die Tierschutzvorschriften müssen eingehalten werden.
6. Den Schlachtkörpern muss auf dem Weg zum Schlachthof eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, beigefügt werden, in der alle Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, die den Tieren verabreicht wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung verzeichnet sind.
7. Den Schlachtkörpern muss auf dem Weg zum Schlachthof eine Bescheinigung beigefügt werden, die vom amtlichen Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 auszustellen ist.
8. Im Falle von Geflügel, das zur Erzeugung von Stopflebern („foie gras“) gehalten wird, müssen die unausgeweideten Tiere unverzüglich und erforderlichenfalls gekühlt in einen Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb verbracht werden. Sie müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Schlachtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde ausgeweidet werden.
9. Zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel, das im Haltungsbetrieb geschlachtet wurde, darf bis zu 15 Tage bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C kühl gelagert werden. Die Tierkörper müssen dann in einem Schlachthof oder einem Zerlegungsbetrieb des Mitgliedstaats ausgeweidet werden, in dem auch der Haltungsbetrieb angesiedelt ist.

Kapitel VII: Wasserbinder

Lebensmittelunternehmer tragen dafür Sorge, dass speziell mit Wasserbindern behandeltes Geflügelfleisch nicht als frisches Fleisch, sondern als Fleischzubereitung in den Verkehr gebracht oder zur Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen verwendet wird.

Abschnitt III: Farmwildfleisch

1. Die Vorschriften des Abschnitts I gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild (Cervidae und Suidae), es sei denn, dass die zuständige Behörde diese Vorschriften für ungeeignet hält.
2. Die Vorschriften des Abschnitts II gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von Laufvögeln. Wenn die zuständige Behörde dies für angebracht hält, gelten jedoch die Vorschriften des Abschnitts I. Es müssen geeignete Einrichtungen vorgesehen werden, die der Größe der Tiere angepasst sind.
3. Ungeachtet der Regelung gemäß den Nummern 1 und 2 dürfen die Lebensmittelunternehmer mit Genehmigung der zuständigen Behörde in Wildfarmen gehaltene Laufvögel und in Nummer 1 genannte, in Wildfarmen gehaltene Huftiere am Herkunftsort schlachten, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:
   a) Die Tiere können zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur oder aus Gründen des Tierschutzes nicht transportiert werden;
   b) die Herde wird regelmäßig tierärztlich untersucht;
   c) der Eigentümer der Tiere stellt einen entsprechenden Antrag;
   d) die zuständige Behörde wird im Voraus über das Datum und den Zeitpunkt der Schlachtung unterrichtet;

e) der Betrieb verfügt über Verfahren, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlachttieruntersuchung zu unterziehen;

f) der Betrieb verfügt über geeignete Einrichtungen für das Schlachten, Entbluten und, soweit Laufvögel gerupft werden müssen, das Rupfen der Tiere;

g) die Anforderungen des Tierschutzes sind erfüllt;

h) geschlachtete und entblutete Tiere werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert. Dauert die Beförderung mehr als zwei Stunden, so werden die Tiere erforderlichenfalls gekühlt. Das Ausweiden darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen;

i) eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, liegt den Tierkörpern bei der Beförderung zum Schlachthof bei; in dieser Erklärung sind die Identität der Tiere sowie alle ihnen verabreichte Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen, denen sie unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet, und

j) bei der Beförderung zum zugelassenen Betrieb liegt den Tierkörpern eine vom amtlichen Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung bei, in der das zufriedenstellende Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, das vorschriftgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung bescheinigt sind.

3a. Abweichend von Nummer 3 Buchstabe j) kann die zuständige Behörde gestatten, dass das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung nur in der unter Nummer 3 Buchstabe i) genannten Erklärung des Lebensmittelunternehmers bestätigt werden, sofern

a) der Haltungsbetrieb in einem Mitgliedstaat oder einer Region gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe p) der Richtlinie 64/432/EWG liegt, der keinen tierseuchenrechtlichen Sperrmaßnahmen nach Unionsrecht oder nationalem Recht unterworfen ist;

b) der Lebensmittelunternehmer angemessene Fachkenntnisse betreffend die Schlachtung von Tieren gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 unter Verschonung der Tiere von vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden nachgewiesen hat und unbeschadet des Artikels 12 der genannten Verordnung.

4. Die Lebensmittelunternehmer dürfen zudem unter außergewöhnlichen Umständen Bisons gemäß Nummer 3 im Zuchtbetrieb schlachten.

Abschnitt IV: Fleisch von frei lebendem Wild

Kapitel I: Ausbildung von Jägern in Gesundheits- und Hygienefragen

1. Personen, die Wild bejagen, um Wildbret für den menschlichen Verzehr in Verkehr zu bringen, müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.

2. Es genügt jedoch, wenn mindestens eine Person einer Jagdgesellschaft über die in Nummer 1 bezeichneten Kenntnisse verfügt. Der Ausdruck „kundige Person“ im vorliegenden Abschnitt bezeichnet eine solche Person.

3. Die kundige Person könnte auch der Wildheger oder Wildhüter sein, wenn sie Teil der Jagdgesellschaft oder in unmittelbarer Nähe des Gebiets niedergelassen ist, in dem die Jagd stattfindet. Im letztgenannten Fall muss der Jäger das Wild dem Wildheger oder dem Wildhüter vorlegen und ihn über etwaige vor dem Erlegen beobachtete Verhaltensstörungen unterrichten.

4. Die zuständige Behörde muss sich davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind, um als kundige Personen gelten zu können. Die Ausbildungsgänge sollten mindestens folgende Gebiete umfassen:

a) normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von frei lebendem Wild,

b) abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit bei Verzehr von Wildbret schädigen können,

c) Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw. und

d) Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildbret von Belang sind.

5. Die zuständige Behörde sollte die Jagdverbände auffordern, solche Lehrgänge anzubieten.

Kapitel II: Umgang mit frei lebendem Grosswild

1. Nach dem Erlegen des frei lebenden Großwilds müssen Mägen und Gedärme so bald wie möglich entfernt werden; erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden.

2. Die kundige Person muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

3. Fleisch von frei lebendem Großwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 2 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird. Die Eingeweide müssen dem Wildkörper gemäß den Vorschriften der Nummer 4 beigefügt werden. Die Eingeweide müssen als zu einem bestimmten Tier gehörig erkennbar sein.

4.

a) Werden bei der Untersuchung gemäß Nummer 2 keine auffälligen Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet und besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung beigeben, in der dies bescheinigt wird. In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens aufgeführt werden.

Sofern jeder Tierkörper angemessen gekennzeichnet ist und in der Erklärung die Identifikationsnummer jedes Tierkörpers, den diese betrifft, angegeben ist, einschließlich Datum, Zeitpunkt und Ort der Erlegung, muss die Erklärung nicht am Tierkörper angebracht sein und kann für mehrere Tierkörper gelten. Alle Tierkörper, für die eine einzige Erklärung ausgestellt wurde, müssen in denselben Wildverarbeitungsbetrieb verbracht werden.

Kopf und Eingeweide müssen den Tierkörper nicht in den Wildverarbeitungsbetrieb begleiten, außer bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (Schweine, Einhufer und andere), deren Kopf (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden müssen.

Jedoch kann die zuständige Behörde die Verbringung von Köpfen von Tieren, die für Trichinella-Befall anfällig sind, in eine gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 zugelassene technische Anlage zur Herstellung von Jagdtrophäen gestatten. Die technische Anlage muss in der Erklärung der kundigen Person genannt sein. Eine Kopie der Erklärung muss der technischen Anlage zugeschickt werden. Ergibt die Untersuchung des Tierkörpers auf Trichinella einen positiven Befund, muss die zuständige Behörde eine amtliche Kontrolle durchführen, um sicherzustellen, dass der Kopf in der technischen Anlage vorschriftsgemäß gehandhabt wurde.
Die Jäger müssen im Übrigen alle zusätzlichen in den Mitgliedstaaten, in denen gejagt wird, geltenden Anforderungen erfüllen; insbesondere muss eine Kontrolle auf bestimmte Rückstände und Stoffe gemäß der Richtlinie 96/23/EG möglich sein.

b) Anderenfalls müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beigefügt werden. Die kundige Person, die die Untersuchung vorgenommen hat, muss der zuständigen Behörde mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination sie bewogen hatten, keine Bescheinigung im Sinne von Buchstabe a) auszustellen.

c) Steht zur Durchführung der Untersuchung nach Nummer 2 keine kundige Person zur Verfügung, so müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper belassen werden.

5. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 7 °C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

6. Während der Beförderung zum Wildbearbeitungsbetrieb muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden.
7. Frei lebendes Großwild, das in einem Wildbearbeitungsbetrieb angeliefert wird, muss der zuständigen Behörde zur Untersuchung gestellt werden.
8. Außerdem darf nicht enthäutetes frei lebendes Großwild:
   a) nur enthäutet und in Verkehr gebracht werden, wenn es:
      i) vor der Häutung von anderen Lebensmitteln getrennt gelagert und behandelt und nicht gefroren wird;
      ii) nach der Häutung in einem Wildverarbeitungsbetrieb einer abschließenden Untersuchung ge mäß Verordnung (EG) Nr. 854/2004 unterzogen wird;
   b) nur in einen Wildverarbeitungsbetrieb in einem anderen Mitgliedstaat verbracht werden, wenn ihm beim Transport zu dem Wildverarbeitungsbetrieb eine Bescheinigung gemäß dem Muster im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 636/2014 der Kommission (1) beiliegt, die von einem amtlichen Tierarzt ausgestellt und unterzeichnet wurde, in der bescheinigt wird, dass die in Nummer 4 aufgeführten Anforderungen bezüglich der Verfügbarkeit einer Bescheinigung, sofern relevant, und des Beiliegens der erforderlichen Körperteile erfüllt sind.

   Falls sich der Wildverarbeitungsbetrieb in der Nähe des Jagdgebiets in einem anderen Mitgliedstaat befindet, braucht keine solche Bescheinigung mitgeführt zu werden, damit Artikel 3 Absatz 1 der Richtlinie 89/662/EWG erfüllt ist, sondern es reicht aus, wenn unter Berücksichtigung des Tiergesundheitsstatus des Ursprungsmitgliedstaats beim Transport die Bescheinigung der kundigen Person gemäß Nummer 2 mitgeführt wird.
9. Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Großwild gelten die Vorschriften von Abschnitt I Kapitel V.

Kapitel III: Umgang mit frei lebendem Kleinwild

1. Die kundige Person muss den Wildkörper auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.
2. Werden bei der Untersuchung auffällige Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen Verhaltensstörungen beobachtet oder besteht ein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person die zuständige Behörde davon unterrichten.
3. Fleisch von frei lebendem Kleinwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 1 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.
4. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
5. Die Wildkörper müssen nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb ohne ungerechtfertigte Verzögerung ausgeweidet oder vollständig ausgeweidet werden, sofern die zuständige Behörde keine anderweitige Genehmigung erteilt.
6. An einen Wildbearbeitungsbetrieb geliefertes frei lebendes Kleinwild muss der zuständigen Behörde zur Inspektion vorgeführt werden.
7. Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Kleinwild gelten die Vorschriften von Abschnitt II Kapitel V.

Abschnitt V: Hackfleich/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Kapitel I: Vorschrifen für Herstellungsbetriebe

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, müssen sicherstellen, dass die Betriebe folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sie sind so konzipiert, dass eine Kontamination des Fleisches und der Erzeugnisse insbesondere dadurch vermieden wird, dass
   a) die Arbeitsvorgänge ununterbrochen vorangehen oder
   b) eine Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.
2. Sie verfügen über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch sowie von verpackten und unverpackten Erzeugnissen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer solchen Weise gelagert, dass das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung keine Kontamination des Fleisches oder der Erzeugnisse verursachen können.
3. Sie verfügen über Räume, deren Ausrüstung sicherstellt, dass die Temperaturanforderungen nach Kapitel III eingehalten werden.
4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch und unverpackten Erzeugnissen umgehende Personal sind so ausgelegt, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
5. Sie verfügen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung.

Kapitel II: Vorschriften für Rohstoffe

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, müssen sicherstellen, dass die verwendeten Rohstoffe folgende Bedingungen erfüllen:

1. Rohstoffe für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertes müssen folgende Bedingungen erfüllen:
   a) Sie müssen die Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.
   b) Sie müssen aus Skelettmuskulatur, einschließlich dem anhaftenden Fettgewebe, stammen.
   c) Sie dürfen nicht stammen aus
      i) Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke),
      ii) Separatorenfleisch,
      iii) Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält, oder
      iv) Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), nicht muskulären Teilen der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich, Knochenputz sowie Muskeln des Zwerchfells (es sei denn, die serösen Häute sind entfernt worden).
2. Die folgenden Rohstoffe dürfen zur Herstellung von Fleischzubereitungen verwendet werden:
   a) frisches Fleisch,
   b) Fleisch, das den Anforderungen der Nummer 1 genügt, und
   c) wenn die Fleischzubereitungen eindeutig nicht dazu bestimmt sind, ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden:
      i) Fleisch, das durch das Hacken/Faschieren oder Zerstückeln von Fleisch gewonnen worden ist, welches den Anforderungen der Nummer 1, ausgenommen Nummer 1 Buchstabe c) Ziffer i), entspricht, und
      ii) Separatorenfleisch, das den Anforderungen von Kapitel III Nummer 3 Buchstabe d) entspricht.
3. Rohstoffe für die Gewinnung von Separatorenfleisch müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
   a) Sie müssen die Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.
   b) Folgende Rohstoffe dürfen zur Gewinnung von Separatorenfleisch nicht verwendet werden:
      i) bei Geflügel: Ständer, Halshaut und Kopf sowie
      ii) bei anderen Tieren: Kopfknochen, Füße, Schwänze, Oberschenkel, Schienbein, Wadenbein, Oberarmbein, Speiche und Elle.

Kapitel III: Hygiene während und nach der Herstellung

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination so weit wie möglich verhindert oder verringert wird. Zu diesem Zweck müssen Lebensmittelunternehmer insbesondere sicherstellen, dass das verwendete Fleisch

   a) eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C bei Geflügel, 3 °C bei Nebenprodukten der Schlachtung und 7 °C bei anderem Fleisch aufweist und

   b) nur nach Bedarf nach und nach in den Arbeitsraum gebracht wird.

2. Für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen gelten folgende Vorschriften:

   a) Wird zur Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet, so ist es vor dem Einfrieren zu entbeinen, es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt ein Entbeinen unmittelbar vor dem Hacken/Faschieren.

   b) Wird Hackfleisch/Faschiertes aus gekühltem Fleisch hergestellt, so muss dies innerhalb folgender Fristen geschehen:
      i) bei Geflügel innerhalb von höchstens drei Tagen nach der Schlachtung;
      ii) bei anderen Tieren als Geflügel innerhalb von höchstens sechs Tagen nach der Schlachtung oder
      iii) bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind- und Kalbfleisch: innerhalb von höchstens 15 Tagen nach der Schlachtung.

   c) Unmittelbar nach der Herstellung müssen Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen umhüllt oder verpackt, und
      i) auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als 2 °C im Falle von Hackfleisch/Faschiertem und nicht mehr als 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt, oder
      ii) auf eine Kerntemperatur von - 18 °C oder darunter gefroren werden.

   Diese Temperaturen müssen auch bei der Lagerung und Beförderung eingehalten werden.

3. Folgende Anforderungen gelten für die Herstellung und die Verwendung von Separatorenfleisch, das nach Verfahren hergestellt wird, welche die Struktur der Knochen, die bei der Herstellung von Separatorenfleisch verwendet werden, nicht ändern und dessen Kalziumgehalt den von Hackeisch/Faschiertem nicht signifikant übersteigt.

   a) Nicht entbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als sieben Tage sein; anderenfalls dürfen sie nicht älter als fünf Tage sein. Geflügel-Schlachtkörper dürfen jedoch nicht älter als drei Tage sein.

   b) Die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch muss unmittelbar nach dem Entbeinen stattfinden.

   c) Wird das Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach der Gewinnung verwendet, so muss es umhüllt oder verpackt und dann auf eine Temperatur von nicht mehr als 2 °C abgekühlt oder auf eine Kerntemperatur von – 18 °C oder darunter eingefroren werden. Bei der Beförderung und Lagerung müssen diese Temperaturanforderungen eingehalten werden.

   d) Wird durch vom Lebensmittelunternehmer durchgeführte Untersuchungen der Nachweis erbracht, dass Separatorenfleisch den mikrobiologischen Kriterien für Hackfleisch/Faschiertes gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entspricht, so kann es in Fleischzubereitungen, die eindeutig nicht dazu bestimmt sind, ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden, sowie in Fleischerzeugnissen verwendet werden.

   e) Separatorenfleisch, das die Kriterien des Buchstaben d) nachweislich nicht erfüllt, kann nur zur Herstellung hitzebehandelter Fleischerzeugnisse in Betrieben verwendet werden, die gemäß der vorliegenden Verordnung zugelassen sind.

4. Für die Herstellung und Verwendung von Separatorenfleisch, das mit anderen als den in Nummer 3 genannten Techniken hergestellt worden ist, gelten folgende Anforderungen:

   a) Nichtentbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als sieben Tage sein; anderenfalls dürfen sie nicht älter als fünf Tage sein. Gefügel-Schlachtkörper dürfen jedoch nicht älter als drei Tage sein.

b) Findet die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach dem Entbeinen statt, so müssen die fleischtragenden Knochen bei nicht mehr als 2 °C bzw. bei gefrorenen Erzeugnissen bei – 18 °C oder darunter gelagert und befördert werden.

c) Fleischtragende Knochen von gefrorenen Schlachtkörpern dürfen nicht wieder eingefroren werden.

d) Wird das Separatorenfleisch nicht binnen einer Stunde nach seiner Gewinnung verwendet, so ist es sofort auf eine Temperatur von nicht mehr als 2 °C abzukühlen.

e) Wird das Separatorenfleisch nach dem Kühlen nicht binnen 24 Stunden verarbeitet, so muss es innerhalb von zwölf Stunden nach seiner Gewinnung eingefroren werden und innerhalb von sechs Stunden eine Kerntemperatur von – 18 °C oder darunter erreichen.

f) Gefrorenes Separatorenfleisch muss vor der Lagerung oder Beförderung umhüllt oder verpackt werden, darf nicht länger als drei Monate gelagert werden und bei der Beförderung und Lagerung muss eine Temperatur von – 18 °C oder darunter gewährleistet sein.

g) Separatorenfleisch darf nur zur Herstellung wärmebehandelter Fleischerzeugnisse in Betrieben verwendet werden, die gemäß dieser Verordnung zugelassen sind.

5. Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Kapitel IV: Kennzeichnung

1. Zusätzlich zu den Anforderungen der Richtlinie 2000/13/EG (1) müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass den Anforderungen der Nummer 2 entsprochen wird, soweit es nach den einzelstaatlichen Bestimmungen des Mitgliedstaates, in dessen Gebiet das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, erforderlich ist.

2. Auf Verpackungen, die für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind und Hackfleisch/Faschiertes von Geflügel oder Einhufern oder Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch enthalten, muss ein Hinweis angebracht sein, dass diese Erzeugnisse vor dem Verzehr gegart werden sollten.

Abschnitt VI: Fleischerzeugnisse

1. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass folgende Teile nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden:

   a) Geschlechtsorgane sowohl weiblicher als auch männlicher Tiere, ausgenommen Hoden,

   b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,

   c) Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,

   d) Augen und Augenlider,

   e) äußere Gehörgänge,

   f) Hornhaut und

   g) bei Geflügel: Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren, Kehllappen und Fleischwarzen), Speiseröhre, Kropf, Eingeweide und Geschlechtsorgane.

2. Alles Fleisch – einschließlich Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen –, das zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wird, muss den Anforderungen, die an frisches Fleisch gestellt werden, entsprechen. Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen müssen jedoch anderen besonderen Anforderungen des Abschnitts V nicht entsprechen.

[…]

Abschnitt VIII: Fischereierzeugnisse

[…]

Kapitel III: Vorschriften für Betriebe, einschließlich Fischereifahrzeuge, die Fischereierzeugnisse bearbeiten

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass gegebenenfalls folgende Vorschriften in Betrieben, die Fischereierzeugnisse bearbeiten, eingehalten werden.

A. Vorschriften für frische Fischereierzeugnisse

1. Gekühlte unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb an Land verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden. Neues Eis muss so oft wie nötig nachgefüllt werden. Verpackte frische Erzeugnisse müssen auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.
2. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen in hygienischer Weise ausgeführt werden. Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muss es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen. Die Erzeugnisse müssen unmittelbar nach diesen Arbeitsgängen gründlich gewaschen werden.
3. Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen muss darauf geachtet werden, dass die Filets und Stücke nicht verunreinigt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
4. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen müssen so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
5. Ganze und ausgenommene frische Fischereierzeugnisse dürfen in gekühltem Wasser an Bord von Schiffen befördert und gelagert werden. Sie dürfen auch nach der Anlandung weiterhin in gekühltem Wasser befördert und von den Aquakulturanlagen abtransportiert werden, bis sie im ersten Betrieb an Land anlangen, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt.

B. Vorschriften für gefrorene Erzeugnisse

Betriebe an Land, die Fischereierzeugnisse einfrieren, müssen über eine Anlage verfügen, die den Anforderungen für Gefrierschiffe gemäß Kapitel I Teil I Buchstabe C Nummern 1 und 2 entspricht.

C. Vorschriften für durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse

Lebensmittelunternehmer, die durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse herstellen, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen erfüllt werden.

1. Die Rohstoffe müssen folgenden Anforderungen genügen:
   a) Zur Herstellung von durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse dürfen nur ganze Fische und Gräten nach dem Filetieren verwendet werden.
   b) Das gesamte Rohmaterial darf keine Eingeweidereste enthalten.
2. Der Herstellungsvorgang muss folgenden Anforderungen genügen:
   a) Das maschinelle Ablösen des Fleisches muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung nach dem Filetieren erfolgen.
   b) Wird der ganze Fisch verwendet, so muss dieser vorher ausgenommen und gewaschen werden.
   c) Nach der Herstellung müssen die durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnenen Fischereierzeugnisse so rasch wie möglich eingefroren oder Erzeugnissen beigemischt werden, die zum Einfrieren bestimmt sind oder auf andere Weise haltbar gemacht werden sollen.

D. Vorschriften zum Schutz vor Parasiten

1. Lebensmittelunternehmer, die folgende, aus Flossenfischen oder Cephalopoden gewonnene Fischereierzeugnisse in Verkehr bringen,
   a) Fischereierzeugnisse, die zum rohen Verzehr bestimmt sind, oder

b) marinierte, gesalzene und anderweitig behandelte Fischereierzeugnisse, sofern die Behandlung nicht zur Abtötung der lebensfähigen Parasiten ausreicht,

müssen sicherstellen, dass der Rohstoff oder das Enderzeugnis einer Gefrierbehandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten unterzogen wird, die ein Risiko für die Verbrauchergesundheit darstellen können.

2. Zur Gefrierbehandlung bei anderen Parasiten als Trematoden muss die Temperatur in allen Teilen des Erzeugnisses gesenkt werden auf mindestens

   a) – 20 °C mindestens 24 Stunden lang; oder

   b) – 35 °C mindestens 15 Stunden lang.

3. Die Lebensmittelunternehmer brauchen die in Nummer 1 vorgeschriebene Gefrierbehandlung nicht auf Fischereierzeugnisse anzuwenden,

   a) die vor dem Verzehr einer Hitzebehandlung unterzogen wurden oder unterzogen werden sollen, die lebensfähige Parasiten abtötet. Bei anderen Parasiten als Trematoden wird das Erzeugnis mindestens 1 min lang auf eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C erhitzt;

   b) die als gefrorene Fischereierzeugnisse so lange aufbewahrt wurden, dass die lebensfähigen Parasiten abgetötet sind;

   c) die aus Wildfang stammen, sofern
      i) epidemiologische Daten vorliegen, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe keine Gesundheitsgefahr wegen des Vorhandenseins von Parasiten darstellen, und
      ii) die zuständige Behörde dies genehmigt;

   d) die aus Fischzucht stammen, aus Embryonen gezogen und ausschließlich Futtermittel erhalten, in denen keine lebensfähigen Parasiten vorkommen, die eine Gesundheitsgefahr darstellen, und sofern eine der folgenden Anforderungen erfüllt ist:
      i) sie wurden ausschließlich in einer Umgebung aufgezogen, die frei von lebensfähigen Parasiten ist; oder
      ii) der Lebensmittelunternehmer überprüft anhand von durch die zuständige Behörde genehmig ten Verfahren, dass die Fischereierzeugnisse keine Gesundheitsgefahr wegen des Vorhandenseins lebensfähiger Parasiten darstellen.

4.

   a) Beim Inverkehrbringen, außer bei der Abgabe an den Endverbraucher, muss den in Nummer 1 genannten Fischereierzeugnissen ein von dem Lebensmittelunternehmer, der die Gefrierbehandlung durchführt, ausgestelltes Dokument beigefügt sein, in dem die Art der Gefrierbehandlung angegeben ist, der die Erzeugnisse unterzogen wurden.

   b) Vor dem Inverkehrbringen der in Nummer 3 Buchstaben c) und d) genannten Fischereierzeugnisse, die keiner Gefrierbehandlung unterzogen wurden oder die vor dem Verzehr keiner Behandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten, die eine Gesundheitsgefahr darstellen, unterzogen werden sollen, muss ein Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Fischereierzeugnisse von einem Fanggrund oder einer Fischzucht stammen, der/die die besonderen, in einem dieser Buchstaben genannten Bedingungen erfüllt. Dieser Bestimmung kann durch Angaben im Handelspapier oder andere Angaben, die den Fischereierzeugnissen beigefügt werden, entsprochen werden.

Kapitel IV: Anforderungen an bestimmte verarbeitete Fischereierzeugnisse

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass in Betrieben, die bestimmte verarbeitete Fischereierzeugnisse bearbeiten, die nachstehenden Anforderungen eingehalten werden.

A. Anforderungen an das Abkochen von Krebstieren und Weichtieren

1. Nach dem Abkochen müssen die Erzeugnisse rasch abgekühlt werden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.

2. Das Entfernen der Schalen muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muss das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten.

3. Nach dem Entfernen der Schalen müssen die abgekochten Erzeugnisse unverzüglich eingefroren oder so bald wie möglich auf die Temperatur gemäß Kapitel VII abgekühlt werden.

B. Anforderungen an Fischöl für den menschlichen Verzehr

1. Rohstoffe, die zur Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:

   a) sie müssen von Betrieben einschließlich Fischereifahrzeugen stammen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder nach der vorliegenden Verordnung registriert oder zugelassen sind;

   b) sie müssen aus Fischereierzeugnissen stammen, die genusstauglich sind und den Bestimmungen gemäß diesem Abschnitt entsprechen;

   c) sie müssen hygienisch einwandfrei befördert und gelagert werden;

   d) sie müssen so schnell wie möglich gekühlt und bei Temperaturen gemäß Kapitel VII gelagert werden.

   Abweichend von Nummer 1 Buchstabe d) können Lebensmittelunternehmer vom Abkühlen der Fischereierzeugnisse absehen, wenn unzerteilte Fischereierzeugnisse unmittelbar zur Zubereitung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Fischöl verwendet werden und das Rohmaterial binnen 36 Stunden nach dem Aufladen verarbeitet wird, sofern die Frischekriterien eingehalten werden und der Grenzwert für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) der unverarbeiteten Fischereierzeugnisse nicht die Grenzwerte gemäß Anhang II Abschnitt II Kapitel I Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 (1) überschreitet.

2. Beim Verfahren zur Herstellung von rohem Fischöl muss gewährleistet sein, dass sämtliches zu verwendendes Rohmaterial einer Behandlung unterzogen wird, die – je nach Rohmaterial – die Schritte Erwärmen, Pressen, Trennen, Zentrifugieren, Verarbeiten, Raffinieren und Reinigen umfasst, ehe das Endprodukt in Verkehr gebracht wird.

3. Entsprechen die Rohstoffe und das Herstellungsverfahren den Anforderungen an Fischöl für den menschlichen Verzehr, kann der Lebensmittelunternehmer sowohl Fischöl für den menschlichen Verzehr als auch nicht für den menschlichen Verzehr bestimmtes Fischöl und Fischmehl im selben Betrieb herstellen und lagern.

4. Bis zur Festlegung spezifischer Gemeinschaftsvorschriften müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass sie nationale Vorschriften für das Inverkehrbringen von Fischöl für den Endverbraucher einhalten.

Kapitel V: Hygienenormen für Fischereierzeugnisse

Die Lebensmittelunternehmer müssen nicht nur sicherstellen, dass die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden, sondern – entsprechend der Art des betreffenden Erzeugnisses und der Art des betreffenden Tieres – auch dafür, dass Fischereierzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, den in diesem Kapitel festgelegten Normen genügen. Die Anforderungen gemäß Teil B und Teil D gelten nicht für unzerteilte Fischereierzeugnisse, die unmittelbar für die Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

A. Organoleptische Merkmale von Fischereierzeugnissen

Die Lebensmittelunternehmer müssen die Fischereierzeugnisse einer organoleptischen Untersuchung unterziehen. Bei dieser Untersuchung muss insbesondere sichergestellt werden, dass die Fischereierzeugnisse die Frischekriterien erfüllen.

B. Histamin

Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Grenzwerte für Histamin nicht überschritten werden.

C. Flüchtiger basischer Stickstoff

Unverarbeitete Fischereierzeugnisse dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn chemische Tests belegen, dass die TVB-N- oder TMA-N-Grenzwerte überschritten wurden.

D. Parasiten

Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Fischereierzeugnisse einer Sichtkontrolle unterzogen werden, damit, bevor sie in Verkehr gebracht werden, sichtbare Parasiten festgestellt werden können. Sie dürfen eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse nicht für den menschlichen Verzehr in Verkehr bringen.

E. Gesundheitsschädliche Toxine

1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der Familien Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae und Canthigasteridae hergestellt worden sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

   Frische, zubereitete, gefrorene oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie Gempylidae, insbesondere Ruvettus pretiosus und Lepidocybium flavobrunneum, dürfen nur in umhüllter/verpackter Form in den Verkehr gebracht werden und müssen auf dem Etikett in angemessener Weise Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können, enthalten.

   Der wissenschaftliche Name der Fischereierzeugnisse ist auf dem Etikett neben der Handelsbezeichnung anzugeben.

2. Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Jedoch dürfen Fischereierzeugnisse aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken in Verkehr gebracht werden, wenn sie gemäß Abschnitt VII hergestellt worden sind und den Normen von Kapitel V Nummer 2 des genannten Abschnitts genügen.

Kapitel VI: Umhüllung und Verpackung von Fischereierzeugnissen

1. Behältnisse, in denen frische Fischereierzeugnisse in Eis frisch gehalten werden, müssen wasserfest und so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
2. An Bord von Fischereifahrzeugen zubereitete Gefrierblöcke müssen vor dem Anlanden angemessen umhüllt werden.
3. Werden Fischereierzeugnisse an Bord von Fischereifahrzeugen umhüllt, so müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass das Umhüllungsmaterial
   a) keine Kontaminationsquelle darstellt,
   b) so gelagert wird, dass es nicht kontaminiert werden kann,
   c) wenn es wieder verwendet werden soll, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.

Kapitel VII: Lagerung von Fischereierzeugnissen

Lebensmittelunternehmer, die Fischereierzeugnisse lagern, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen eingehalten werden.

1. Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen bei annähernder Schmelzeistemperatur gelagert werden.
2. Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen bei einer Temperatur von – 18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden; ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, dürfen jedoch bei einer Temperatur von – 9 °C oder darunter gelagert werden.
3. Fischereierzeugnisse, die am Leben gehalten werden, müssen bei einer Temperatur und in einer Weise gelagert werden, die die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit nicht in Frage stellen.

Kapitel VIII: Beförderung von Fischereierzeugnissen

Lebensmittelunternehmer, die Fischereierzeugnisse befördern, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen eingehalten werden.

1. Während der Beförderung müssen Fischereierzeugnisse auf der vorgeschriebenen Temperatur gehalten werden. Insbesondere gilt Folgendes:

a) Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen auf annähernder Schmelzeistemperatur gehalten werden.

b) Gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, müssen während der Beförderung auf einer konstanten Temperatur von – 18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gehalten werden; kurze Temperaturschwankungen von nicht mehr als 3 °C nach oben sind zulässig.

2. Lebensmittelunternehmer brauchen der Anforderung der Nummer 1 Buchstabe b) nicht zu genügen, wenn gefrorene Fischereierzeugnisse von einem Kühllager zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, um dort unmittelbar nach der Ankunft zwecks Zubereitung und/oder Verarbeitung aufgetaut zu werden, wenn es sich nur um eine kurze Strecke handelt und die zuständige Behörde dies erlaubt.

3. Werden Fischereierzeugnisse im Eis frisch gehalten, so dürfen die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.

4. Fischereierzeugnisse, die lebend in Verkehr gebracht werden sollen, müssen so befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt werden.

Abschnitt IX: Rohmilch, Kolostrum, verarbeitete Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis

Zum Zwecke dieses Abschnitts gelten folgende Definitionen:

1. „Kolostrum“ bezeichnet das bis zu 3 bis 5 Tagen nach einer Geburt aus den Milchdrüsen milchgebender Tiere abgesonderte Sekret, das reich an Antikörpern und Mineralstoffen ist und der Erzeugung von Rohmilch vorausgeht.

2. „Erzeugnisse auf Kolostrumbasis“ bezeichnet Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Kolostrum oder aus der Weiterbearbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse resultieren.

Kapitel I: Rohmilch und Kolostrum – Primärproduktion

Lebensmittelunternehmer, die Rohmilch erzeugen oder gegebenenfalls sammeln, müssen sicherstellen, dass die Vorschriften dieses Kapitels eingehalten werden.

I. Hygienevorschriften für die Rohmilch- und Kolostrumerzeugung

1. Rohmilch und Kolostrum müssen von Tieren stammen,

   a) die frei sind von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die über die Milch oder das Kolostrum auf den Menschen übertragen werden kann,

   b) deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist, die keine Anzeichen von Krankheiten aufweisen, welche eine Kontamination der Milch und des Kolostrums zur Folge haben könnten, und die insbesondere nicht an eitrigen Genitalinfektionen, an Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfall und Fieber oder an einer sichtbaren Euterentzündung leiden,

   c) die keine Euterwunden haben, die die Milch und das Kolostrum nachteilig beeinflussen könnten,

   d) denen keine nicht zugelassenen Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht worden sind bzw. die keiner vorschriftswidrigen Behandlung im Sinne der Richtlinie 96/23/EG unterzogen wurden

   e) bei denen nach Verabreichung zugelassener Erzeugnisse oder Stoffe die vorgeschriebene Wartezeit eingehalten worden ist.

2.

   a) Insbesondere müssen Rohmilch und Kolostrum, was Brucellose betrifft, von folgenden Tieren stammen:
      i) Kühen oder Büffelkühen, die einem im Sinne der Richtlinie 64/432/EWG (1) brucellosefreien bzw.anerkannt brucellosefreien Bestand angehören,
      ii) Schafen oder Ziegen, die einem im Sinne der Richtlinie 91/68/EWG (2) brucellosefreien bzw. amtlich anerkannt brucellosefreien Betrieb angehören, oder

iii) weiblichen Tieren anderer Arten, die im Falle brucelloseempfänglicher Arten Beständen angehören, welche im Rahmen eines von der zuständigen Behörde genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheit untersucht werden.

b) Was Tuberkulose anbelangt, so müssen Rohmilch und Kolostrum von folgenden Tieren stammen:
   i) Kühen oder Büffelkühen, die einem im Sinne der Richtlinie 64/432/EWG amtlich anerkannt tuberkulosefreien Bestand angehören, oder
   ii) weiblichen Tieren anderer Arten, die im Falle tuberkuloseempfänglicher Arten Beständen angehören, welche im Rahmen eines von der zuständigen Behörde genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheit untersucht werden.

c) Werden Ziegen zusammen mit Kühen gehalten, so müssen diese Ziegen auf Tuberkulose untersucht und getestet werden.

3. Rohmilch von Tieren, die die Anforderungen der Nummer 2 nicht erfüllen, darf jedoch in folgenden Fällen mit Genehmigung der zuständigen Behörde verwendet werden,

   a) wenn es sich um Kühe oder Büffelkühe handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, sofern die Milch so wärmebehandelt wurde, dass der Phosphatasetest negativ ausfällt,

   b) wenn es sich um Schafe oder Ziegen handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Brucellose getestet oder im Rahmen eines genehmigten Tilgungsprogramms gegen Brucellose geimpft wurden und keine Anzeichen dieser Krankheit zeigen, sofern die Milch entweder:
      i) zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens zwei Monaten bestimmt ist oder
      ii) so wärmebehandelt wurde, dass der Phosphatasetest negativ ausfällt, und

   c) wenn es sich um weibliche Tiere anderer Arten handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, jedoch einem Bestand angehören, bei dem im Rahmen der Untersuchungen gemäß Nummer 2 Buchstabe a) Ziffer iii) oder Nummer 2 Buchstabe b) Ziffer ii) Brucellose oder Tuberkulose festgestellt wurde, sofern die Milch so behandelt wird, dass ihre Unbedenklichkeit gewährleistet ist.

4. Rohmilch und Kolostrum von Tieren, die die Anforderungen der Nummern 1 bis 3 nicht erfüllen, insbesondere von Tieren, die bei einer prophylaktischen Untersuchung auf Tuberkulose und Brucellose gemäß den Richtlinien 64/432/EWG und 91/68/EWG positiv reagiert haben, dürfen nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden.

5. Tiere, die mit einer der in Nummer 1 oder 2 genannten Krankheiten infiziert oder infektionsverdächtig sind, müssen so isoliert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Milch und des Kolostrums anderer Tiere vermieden wird.

II. Hygienevorschriften für Milch- und Kolostrumerzeugerbetriebe

A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen

1. Melkgeschirr und Räume, in denen Milch und Kolostrum gelagert, behandelt oder gekühlt werden, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das Risiko einer Milch- und Kolostrumkontamination begrenzt ist.

2. Die Milch- und Kolostrumlagerräume müssen vor Ungeziefer geschützt, von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, räumlich getrennt sein und – soweit dies notwendig ist, um den Vorschriften des Abschnitts B zu genügen – über eine geeignete Kühlanlage verfügen.

3. Ausrüstungsoberflächen, die mit Milch und Kolostrum in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch und Kolostrum), müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein und einwandfrei instand gehalten werden. Dies erfordert die Verwendung glatter, waschbarer und nicht toxischer Materialien.

4. Nach Verwendung müssen diese Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Milch und des Kolostrums verwendet wurden, entsprechend gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden.

B. Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung

1. Das Melken muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen; insbesondere muss gewährleistet sein,

   a) dass die Zitzen, Euter und angrenzenden Körperteile vor Melkbeginn sauber sind,

   b) dass die Milch und das Kolostrum jedes Tieres vom Melker oder nach einer Methode, die zu gleichen Ergebnissen führt, auf organoleptische sowie abnorme physikalisch-chemische Merkmale hin kontrolliert werden; Milch und Kolostrum mit solchen abnormen Merkmalen dürfen nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden,

   c) dass Milch und Kolostrum von Tieren mit klinischen Anzeichen einer Eutererkrankung nur nach Anweisung eines Tierarztes für den menschlichen Verzehr verwendet werden,

   d) dass Tiere, die infolge einer tierärztlichen Behandlung Rückstände in die Milch und das Kolostrum übertragen können, identifiziert werden und dass Milch und Kolostrum, die vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit gewonnen worden sind, nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden, und

   e) dass Zitzenbäder oder -sprays nur verwendet werden, wenn sie nach den Verfahren der Richtlinie 98/8/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Februar 1998 über das Inverkehrbringen von Biozid-Produkten (1) zugelassen oder registriert wurden,

   f) dass Kolostrum getrennt gemolken und nicht mit Rohmilch vermischt wird.

2. Unmittelbar nach dem Melken müssen die Milch und das Kolostrum an einen sauberen Ort verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination der Milch und des Kolostrums ausgeschlossen ist.

   a) Milch muss im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abgekühlt werden.

   b) Kolostrum muss getrennt gelagert und im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abgekühlt oder eingefroren werden.

3. Während der Beförderung muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben, und beim Eintreffen im Bestimmungsgebiet darf die Milch- bzw. Kolostrumtemperatur nicht mehr als 10 °C betragen.

4. Die Lebensmittelunternehmer brauchen den in den Nummern 2 und 3 enthaltenen Temperaturanforderungen nicht nachzukommen, wenn die Milch die Kriterien von Teil III erfüllt und:

   a) innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken verarbeitet wird, oder

   b) aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist und die zuständige Behörde eine entsprechende Genehmigung erteilt.

C. Personalhygiene

1. Personen, die für das Melken und/oder die weitere Behandlung der Rohmilch und des Kolostrums zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.

2. Die Melker müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Zu diesem Zweck müssen am Melkplatz geeignete Waschvorrichtungen vorhanden sein, damit die für das Melken oder die Behandlung der Rohmilch und des Kolostrums zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.

III. Kriterien für Rohmilch und Kolostrum

1.

   a) Für Rohmilch gelten die nachstehenden Kriterien, bis im Rahmen spezifischerer Vorschriften Normen für Milch und Milcherzeugnisse festgelegt werden.

   b) Für Kolostrum gelten die einzelstaatlichen Kriterien hinsichtlich der Keimzahl, des Gehalts an somatischen Zellen und Rückständen von Antibiotika, bis spezifischere Gemeinschaftsvorschriften festgelegt werden.

2. Eine repräsentative Anzahl an Proben von Rohmilch und Kolostrum aus Milcherzeugungsbetrieben, die nach dem Zufallsprinzip gezogen werden, muss auf Übereinstimmung mit den Nummern 3 und 4 im Fall von Rohmilch und mit den geltenden einzelstaatlichen Kriterien gemäß Nummer 1 Buchstabe b) im Fall von Kolostrum kontrolliert werden. Durchgeführt werden diese Kontrollen

   a) vom Lebensmittelunternehmer, der die Milch erzeugt, oder in seinem Auftrag,

   b) vom Lebensmittelunternehmer, der die Milch abholt/sammelt oder verarbeitet, oder in seinem Auftrag,

   c) von oder im Auftrag einer Gruppe von Lebensmittelunternehmern oder

   d) im Rahmen einer nationalen oder regionalen Kontrollregelung.

3.

   a) Lebensmittelunternehmer müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass die Rohmilch folgende Kriterien erfüllt:

      i) rohe Kuhmilch:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 100 000 (*)
Somatische Zellen (pro ml)	≤ 400 000 (**)
(*) Über zwei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat. (**) Über drei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens einer Probenahme je Monat, es sei denn, die zuständige Behörde schreibt eine andere Methode vor, die saisonalen Schwankungen der Produktionsmenge Rechnung trägt.	

      ii) Rohmilch von anderen Tierarten:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 1 500 000 (*)
(*) Über zwei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.	

   b) Ist Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen jedoch für die Herstellung von Rohmilcherzeugnissen nach einem Verfahren ohne Hitzebehandlung bestimmt, so müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die verwendete Rohmilch folgende Kriterien erfüllt:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 500 000 (*)
(*) Über zwei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.	

4. Unbeschadet der Richtlinie 96/23/EG müssen die Lebensmittelunternehmer mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass Rohmilch nicht in Verkehr gebracht wird, wenn

   a) ihr Gehalt an Rückständen von Antibiotika über den zugelassenen Mengen für einen der Stoffe der Anhänge I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 (1) liegt oder

   b) die Gesamtrückstandsmenge aller antibiotischen Stoffe den höchstzulässigen Wert überschreitet.

5. Genügt Rohmilch nicht den Anforderungen der Nummern 3 und 4, so muss der Lebensmittelunternehmer dies der zuständigen Behörde melden und durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen.

Kapitel II: Vorschriften für Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis

I. Temperaturvorschriften

1. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb

   a) die Milch rasch auf eine Temperatur von nicht mehr als 6 °C gekühlt wird,

   b) das Kolostrum rasch auf eine Temperatur von nicht mehr als 6 °C gekühlt wird oder eingefroren bleibt

   und bis zur Verarbeitung auf dieser Temperatur gehalten wird.

2. Die Lebensmittelunternehmer dürfen die Milch und das Kolostrum jedoch auf einer höheren Temperatur halten, wenn

   a) die Verarbeitung unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von vier Stunden nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb beginnt oder

   b) die zuständige Behörde aus technologischen Gründen, die die Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse oder Erzeugnisse auf Kolostrumbasis betreffen, eine höhere Temperatur zulässt.

II. Vorschriften für die Wärmebehandlung

1. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass bei der Wärmebehandlung von Rohmilch, Kolostrum, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis die Anforderungen des Anhangs II Kapitel XI der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eingehalten werden. Sie müssen insbesondere dafür Sorge tragen, dass bei folgenden Verfahren die vorgegebenen Spezifikationen erfüllt sind:

   a) Pasteurisierung durch eine Behandlung in Form
      i) einer Kurzzeiterhitzung (mindestens 72 °C für 15 Sekunden),
      ii) einer Dauererhitzung (mindestens 63 °C für 30 Minuten) oder
      iii) jeder anderen Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung,
      so dass die Erzeugnisse auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Behandlung durchgeführten Alkalinphosphatasetest negativ reagieren.

   b) Ultrahocherhitzung (UHT) durch eine Behandlung
      i) in Form kontinuierlicher Wärmezufuhr bei hoher Temperatur für kurze Zeit (nicht weniger als 135 °C bei geeigneter Heißhaltezeit), so dass bei Aufbewahrung in einer sterilen verschlossenen Packung bei Umgebungstemperatur keine lebensfähigen Mikroorganismen oder Sporen, die sich im behandelten Erzeugnis vermehren können, vorhanden sind, und
      ii) die ausreicht, um sicherzustellen, dass die Erzeugnisse nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei 30 °C für 15 Tage oder bei 55 °C für 7 Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, bei der erwiesen ist, dass die geeignete Wärmebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind.

2. Wenn Lebensmittelunternehmer erwägen, Rohmilch und Kolostrum einer Hitzebehandlung zu unterziehen, müssen sie Folgendem Rechnung tragen:

   a) den nach den HACCP-Grundsätzen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entwickelten Verfahren und

   b) den Anforderungen, die die zuständige Behörde gegebenenfalls hierzu vorgibt, wenn sie Betriebe zulässt oder Kontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vornimmt.

III. Kriterien für rohe Kuhmilch

1. Lebensmittelunternehmer, die Milcherzeugnisse herstellen, müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass unmittelbar vor der Hitzebehandlung und bei Überschreitung der in den HACCP-gestützten Verfahren festgelegten annehmbaren Frist

   a) rohe Kuhmilch, die für die Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro ml hat, und

   b) hitzebehandelte Kuhmilch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro ml hat.

2. Entspricht die Milch nicht den in Nummer 1 festgelegten Kriterien, so muss der Lebensmittelunternehmer dies der zuständigen Behörde melden und durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen.

Kapitel III: Umhüllung und Verpackung

Die Versiegelung von Verbraucherverpackungen muss unmittelbar nach der Abfüllung in dem Betrieb erfolgen, in dem die letzte Wärmebehandlung von flüssigen Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis stattfindet, und zwar durch Versiegelungsvorrichtungen, die eine Kontamination verhindern. Das Versiegelungssystem muss so konzipiert sein, dass, wenn der betreffende Behälter geöffnet wurde, dies deutlich zu erkennen und leicht nachzuprüfen ist.

Kapitel IV: Etikettierung

1. Zusätzlich zu den Vorschriften der Richtlinie 2000/13/EG muss – außer in den in Artikel 13 Absätze 4 und 5 jener Richtlinie vorgesehenen Fällen – die Etikettierung Folgendes deutlich erkennen lassen:
   a) im Falle der für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmten Rohmilch: das Wort „Rohmilch";
   b) im Falle der mit Rohmilch hergestellten Erzeugnisse, bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Wärmebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst: die Worte „mit Rohmilch hergestellt";
   c) im Falle von Kolostrum: das Wort „Kolostrum";
   d) im Falle der auf Kolostrumbasis hergestellten Erzeugnisse: die Worte „kolostrumhaltig".
2. Die Vorschriften der Nummer 1 finden Anwendung auf Erzeugnisse, die für den Einzelhandel bestimmt sind. Der Ausdruck „Etikettierung" umfasst alle Verpackungen, Dokumente, Hinweise, Etiketts, Ringe oder Verschlüsse, mit denen solche Erzeugnisse versehen sind oder die auf sie Bezug nehmen.

Kapitel V: Identitätskennzeichnung

Abweichend von Anhang II Abschnitt I

1. kann das Identitätskennzeichen einen Hinweis darauf enthalten, wo auf der Umhüllung oder Verpackung die Zulassungsnummer des Betriebs angegeben ist, anstatt die Zulassungsnummer des Betriebs anzugeben;
2. kann das Identitätskennzeichen bei Mehrwegflaschen lediglich die Abkürzung des Versandlandes und die Zulassungsnummer des Betriebs angeben.

Abschnitt X: Eier und Eiprodukte

Kapitel I: Eier

1. Eier müssen im Erzeugerbetrieb bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
2. Die Eier müssen bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher bei einer – vorzugsweise konstanten – Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die ihre hygienische Beschaffenheit am besten gewährleistet, es sei denn, die zuständige Behörde erlässt nationale Temperaturvorschriften für Lagereinrichtungen für Eier und die Fahrzeuge für den Transport der Eier von einer Einrichtung zu einer anderen.
3. Die Eier müssen binnen 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.

Kapitel II: Eiprodukte

I. Vorschriften für Betriebe

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Eiverarbeitungsbetriebe so gebaut, ausgelegt und ausgerüstet sind, dass folgende Arbeitsgänge gesondert voneinander durchgeführt werden:

1. Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier, soweit diese Arbeitsgänge durchgeführt werden,
2. Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute und
3. andere als die unter den Nummern 1 und 2 genannten Arbeitsgänge.

II. Rohstoffe für die Herstellung von Eiprodukten

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Rohstoffe für die Herstellung von Eiprodukten folgende Anforderungen erfüllen:

1. Die Schale von Eiern für die Herstellung von Eiprodukten muss voll entwickelt und unbeschädigt sein. Knickeier dürfen jedoch zur Herstellung von Flüssigei oder Eiprodukten verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Wege an einen für die Herstellung von Flüssigei zugelassenen Betrieb oder einen Verarbeitungsbetrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.
2. Flüssigei aus zugelassenen Betrieben kann als Rohstoff für Eiprodukte verwendet werden. Flüssigei muss nach Maßgabe von Teil III Nummern 1 bis 4 und 7 gewonnen worden sein.

III. Besondere Hygienevorschriften für die Herstellung von Eiprodukten

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass alle Arbeitsgänge so ausgeführt werden, dass während der Herstellung, Bearbeitung und Lagerung der Eiprodukte Kontamination vermieden werden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt werden:

1. Nur saubere und trockene Eier dürfen aufgeschlagen werden.
2. Die Eier müssen so aufgeschlagen werden, dass Kontaminationen möglichst vermieden werden, insbesondere durch angemessene Absonderung von anderen Arbeitsgängen. Knickeier müssen so bald wie möglich verarbeitet werden.
3. Eier, die nicht von Hühnern, Puten oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt zu be- und verarbeiten. Vor Wiederaufnahme der Verarbeitung von Hühner-, Puten- oder Perlhühnereiern müssen die Ausrüstungen gereinigt und desinfiziert werden.
4. Eiinhalt darf nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden; auch das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweißresten ist unzulässig, soweit sie zum menschlichen Verzehr bestimmt sind.
5. Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des Flüssigeies so schnell wie möglich verarbeitet werden, um mikrobiologische Gefahren auszuschließen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren. Unzulänglich verarbeitete Partien können im selben Betrieb unverzüglich erneut verarbeitet werden, soweit diese neue Verarbeitung das Produkt genusstauglich macht. Wird eine Partie für genussuntauglich befunden, so muss sie denaturiert werden, um sicherzustellen, dass sie nicht für den menschlichen Verzehr verwendet wird.
6. Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschließend hitzebehandelt werden soll, braucht nicht bearbeitet zu werden.
7. Erfolgt die Bearbeitung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so muss Flüssigei entweder eingefroren oder bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C gelagert werden. Die Lagerzeit bei 4 °C vor der Verarbeitung darf 48 Stunden nicht überschreiten. Diese Anforderungen gelten nicht für Erzeugnisse, die entzuckert werden sollen, sofern die Entzuckerung so bald wie möglich erfolgt.
8. Produkte, die nicht zwecks Haltbarkeit bei Raumtemperatur stabilisiert wurden, müssen auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden. Gefrierprodukte müssen unmittelbar nach der Bearbeitung eingefroren werden.

IV. Analysespezifikationen

1. Der Gehalt unveränderter Eiprodukte an 3-OH-Buttersäure darf 10 mg/kg in der Trockenmasse nicht überschreiten.
2. Der Milchsäuregehalt der zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Rohstoffe darf 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen muss dieser Wert jedoch dem vor der Fermentierung ermittelten Wert entsprechen.
3. Die Reste von Schalen, Schalenhaut und anderen Teilchen in den Eiprodukten dürfen 100 mg/kg Eiprodukt nicht überschreiten.

V. Etikettierung und Identitätskennzeichnung

1. Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Identitätskennzeichnung nach Anhang II Abschnitt I müssen Eiproduktsendungen, die nicht für den Einzelhandel, sondern als Zutaten für die Herstellung eines anderen Erzeugnisses bestimmt sind, ein Etikett tragen, auf dem angegeben ist, bei wel-

cher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit des Erzeugnisses bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann.

2. Bei Flüssigei muss das Etikett gemäß Nummer 1 auch die Angabe „nicht pasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln“ sowie Datum und Uhrzeit des Aufschlagens aufweisen.

[…]

Anlage zu Anhang III

BEGLEITDOKUMENT FÜR ROHSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON GELATINE ODER KOLLAGEN FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR (MUSTER)

Nummer des Handelsdokuments: .....

I. Identifizierung der Rohstoffe

Art der Rohstoffe: .....

Tierart: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Packstücke: .....

Eigengewicht (kg): .....

II. Herkunft der Rohstoffe

Art, Name, Anschrift und Zulassungs-/Register-/Sondergenehmigungsnummer des Herkunftsbetriebs:

.....

Name und Anschrift des Versenders (1): .....

III. Bestimmung der Rohstoffe

Art, Name, Anschrift und Zulassungs-/Register-/Sondergenehmigungsnummer des Produktionsbetriebs am Bestimmungsort:

.....

Name und Anschrift des Empfängers (2): .....

IV. Transportart: .....

Ort ....., Datum .....

(Unterschrift des Betreibers des Herkunftsbetriebs oder seiner Vertreter)

(1) Nur wenn abweichend von Herkunftsbetrieb

(2) Nur wenn abweichend von Bestimmungsbetrieb

Anlage 10
Tier-LMHV Anlage 5

Anlage 5 (zu § 7 Satz 1)
Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel

Kapitel I
Anforderungen an die Zerlegung und Behandlung von Fleisch

Bei der Zerlegung und Behandlung von Fleisch sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung

1.1 Die Zerlegung von Fleisch muss in einem Raum erfolgen, der so ausgerüstet ist, dass die Anforderungen an die Zerlegungs- und Entbeinungshygiene nach den Nummern 2.1 und 2.2 eingehalten werden.

1.2 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

1.3 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

1.4 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert werden, sofern das Fleisch nicht zu verschiedenen Zeiten oder in einer Weise gelagert wird, dass das unverpackte Fleisch durch Verpackungsmaterial oder die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.

2. Zerlegungs- und Entbeinungshygiene

2.1 Das zur Zerlegung bestimmte Fleisch darf nur der Zerlegungskapazität entsprechend in den Raum nach Nummer 1.1 verbracht werden, wobei sicherzustellen ist, dass

2.1.1 die Zerlegung als Bandzerlegung ununterbrochen vorangeht oder

2.1.2 während der Zerlegung eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.

2.2 Beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen oder Verpacken von Fleisch müssen vorbehaltlich der Nummern 2.3 und 2.4

2.2.1 Nebenprodukte der Schlachtung von Huftieren, Farmwild und Großwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.2, 1.6 und 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als + 3 °C,

2.2.2 anderes Fleisch der in Nummer 2.2.1 genannten Tiere auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C und

2.2.3 Fleisch von Geflügel, Hasentieren und Kleinwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.3, 1.4 und 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C gehalten werden.

2.3 Abweichend von Nummer 2.2 darf Fleisch warm zerlegt und entbeint werden, wenn der Zerlegungsraum räumlich unmittelbar an den Schlachthof angeschlossen ist. In diesem Fall muss das Fleisch entweder auf direktem Wege vom Schlachthof in den Zerlegungsraum oder zunächst in einen Kühlraum oder eine andere geeignete Kühleinrichtung verbracht werden. Das Fleisch muss nach der Zerlegung und gegebenenfalls Umhüllung und Verpackung auf die entsprechende in Nummer 2.2 genannte Temperatur abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert oder befördert werden.

2.4 Die Nummern 2.2.1 und 2.2.2 gelten nicht, sofern das Fleisch auf Grund einer Genehmigung nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 befördert worden ist.

2.5 Soweit Fleisch verschiedener Tierarten zerlegt wird, müssen Kreuzkontaminationen durch geeignete Vorkehrungen wie z. B. durch zeitlich oder räumlich getrennte Bearbeitung des Fleisches vermieden werden.

3. Behandlung, Lagerung und Beförderung von Fleisch

3.1 Großwild in der Decke darf nicht tief gefroren werden. Es ist vor dem Inverkehrbringen zu enthäuten. Wildkörper von Kleinwild sind unverzüglich nach der Anlieferung auszuweiden.

3.2 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von Wild in der Decke, Wild im Federkleid und verpacktem Fleisch gelagert oder befördert werden. Dies gilt nicht, sofern die Lagerung oder Beförderung zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise erfolgt, dass das unverpackte Fleisch auf Grund der Art der Lagerung oder Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

Kapitel II
Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Bei der Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung
Hackfleisch und Fleischzubereitungen dürfen nur in Räumen hergestellt werden, die

1.1 so ausgerüstet sind, dass die Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung nach Nummer 3 eingehalten werden können,

1.2 über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch, Hackfleisch oder Fleischzubereitungen umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,

1.3 über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82°C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

2. Anforderungen an Rohstoffe

2.1 Für die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das

2.1.1 in zugelassenen Schlachthöfen gewonnen oder behandelt worden ist,

2.1.2 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben oder Betrieben des Einzelhandels bearbeitet oder behandelt worden ist,

2.1.3 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe c) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe e) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid oder im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe e) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen worden ist oder

2.1.4 vor dem 31. Dezember 2013 von einem Erzeuger in den in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1162/2009 der Kommission vom 30. November 2009 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 314 vom 1.12.2009, S. 10) in der jeweils geltenden Fassung bestimmten Fällen angenommen worden ist.

2.2 Bei der Herstellung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:

2.2.1 Hackfleisch darf unbeschadet der Nummer 2.2.2 nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fett hergestellt werden.

2.2.2 Zur Herstellung von Hackfleisch dürfen nicht verwendet werden

2.2.2.1 Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, ausgenommen solche, die aus ganzen Muskelstücken stammen,

2.2.2.2 Separatorenfleisch,

2.2.2.3 Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält,

2.2.2.4 Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln,

2.2.2.5 der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur (Linea alba),

2.2.2.6 Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder

2.2.2.7 Knochenputz oder Muskulatur des Zwerchfells, sofern nicht die serösen Überzüge entfernt worden sind.

2.3 Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:

2.3.1 Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch darf vorbehaltlich der Nummer 2.3.2 nur Hackfleisch verwendet werden, das den Anforderungen der Nummern 2.2.1 und 2.2.2 entspricht.

2.3.2 Abweichend von Nummer 2.2.2 dürfen Fleischzubereitungen, die eindeutig dazu bestimmt sind, nur nach Hitzebehandlung verzehrt zu werden, auch aus oder unter Verwendung von Fleischabschnitten, die beim Zerlegen oder Zuschneiden von Fleisch anfallen, oder aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch, das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt V Kapitel III Nr. 3 Buchstabe d) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht, hergestellt werden.

3. Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung

3.1 Zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen darf vorbehaltlich der Nummer 3.2 nur Fleisch verwendet werden, das zum Zeitpunkt der Herstellung im Falle von

3.1.1 Fleisch von Geflügel eine Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,

3.1.2 Nebenprodukten der Schlachtung eine Temperatur von nicht mehr als + 3 °C und

3.1.3 sonstigem Fleisch eine Temperatur von nicht mehr als + 7 °C aufweist. Fleisch nach Satz 1 darf nur nach Bedarf nach und nach in den Herstellungsraum gebracht werden.

3.2 Abweichend von Nummer 3.1 darf zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen auch gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet werden, sofern das Fleisch vor dem Einfrieren entbeint worden ist oder die zuständige Behörde das Entbeinen unmittelbar vor der Herstellung im Voraus gestattet hat.

3.3 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, die nicht am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben werden, müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt werden und auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als

3.3.1 + 2 °C im Falle von Hackfleisch und + 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt oder

3.3.2 – 18 °C oder darunter gefroren werden. Die Temperaturen nach Satz 1 müssen auch bei der Lagerung oder Beförderung eingehalten werden.

3.4 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nach Nummer 3.3.2 dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die ausschließlich zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, müssen nicht die Anforderungen dieses Kapitels erfüllen.

Kapitel III
Herstellung von Fleischerzeugnissen

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Für die Herstellung von Fleischerzeugnissen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das

1.1 in zugelassenen Schlachthöfen gewonnen oder behandelt worden ist,

1.2 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben oder Betrieben des Einzelhandels bearbeitet oder behandelt worden ist,

1.3 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe c) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe e) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid oder im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe e) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen worden ist oder

1.4 vor dem 31. Dezember 2013 von einem Erzeuger in den in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1162/2009 bestimmten Fällen angenommen worden ist.

2. Fleischerzeugnisse dürfen nicht aus oder unter Verwendung folgender Eingeweide, Nebenprodukte der Schlachtung oder Gewebe hergestellt werden:

2.1 Geschlechtsorgane, ausgenommen Hoden,

2.2 Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,

2.3 Knorpel des Kehlkopfes, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,

2.4 Augen und Augenlider,

2.5 äußere Gehörgänge,

2.6 Hornhaut und

2.7 von Geflügel Speiseröhre, Kropf, Geschlechtsorgane, alle Därme und Kopf, ausgenommen Kamm, Ohrläppchen, Kehllappen und Fleischwarzen.

Kapitel IV
Eier, Eiprodukte und Flüssigei

1. Beim Umgang mit Eiern sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1.1 Die Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.

1.2 Die Eier müssen bei einer – möglichst konstanten – Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.

2. Bei der Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, sind folgende Anforderungen einzuhalten:

2.1 Anforderungen an Räume und Einrichtungen Räume für die Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei müssen so gebaut, ausgelegt und ausgerüstet sein, dass folgende Arbeitsgänge räumlich oder zeitlich getrennt durchgeführt werden:

2.1.1 Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier, soweit diese Arbeitsgänge durchgeführt werden,

2.1.2 Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Flüssigeis und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute und

2.1.3 andere als die in den Nummern 2.1.1 und 2.1.2 genannten Arbeitsgänge.

2.2 Anforderungen an Rohstoffe

2.2.1 Für die Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei dürfen Eier nur verwendet werden, deren Schalen voll entwickelt und unbeschädigt sind. Abweichend von Satz 1 dürfen Knickeier verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle unmittelbar an den verarbeitenden Betrieb geliefert werden und dort umgehend aufgeschlagen werden.

2.2.2 Eier, die zur Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei aufgeschlagen werden, müssen sauber und trocken sein.

2.2.3 Flüssigei, das als Rohstoff für die Herstellung von Eiprodukten verwendet wird, muss entsprechend den Anforderungen nach den Nummern 2.2.2, 2.3.1, 2.3.2 und 2.3.4 gewonnen worden sein.

2.2.4 Zur Herstellung von Eiprodukten dürfen nur Rohstoffe verwendet werden, deren Milchsäuregehalt 1 Gramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen darf der vor der Fermentation ermittelte Milchsäuregehalt 1 Gramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten.

2.3 Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung

2.3.1 Das Aufschlagen der Eier hat in geeigneter Weise abgesondert von anderen Arbeitsgängen so zu erfolgen, dass Schalen und Membranen beseitigt werden und eine Kontamination des Eiinhaltes vermieden wird. Knickeier müssen so bald wie möglich verarbeitet werden.

2.3.2 Eier von anderen Tierarten als Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern müssen getrennt von diesen be- und verarbeitet werden. Ausrüstungen, die für die Be- und Verarbeitung von Eiern von anderen Tierarten als Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern verwendet wurden, sind vor der Wiederaufnahme der Verarbeitung von Eiern von Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern zu reinigen und zu desinfizieren.

2.3.3 Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des Flüssigeis vorbehaltlich Nummer 2.3.4 unverzüglich einer Bearbeitung unterzogen werden, die mikrobiologische Gefahren beseitigt oder reduziert. Unzureichend bearbeitete Partien sind unverzüglich einer erneuten Bearbeitung zu unterziehen. Abweichend von Satz 1 ist eine Bearbeitung von Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschließend hitzebehandelt werden soll, nicht erforderlich.

2.3.4 Erfolgt die Bearbeitung von Flüssigei abweichend von Nummer 2.3.3 nicht unverzüglich nach dem Aufschlagen, so ist das Flüssigei unter hygienischen Bedingungen entweder tiefgefroren, gefroren oder bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C zu lagern. Die Lagerzeit bei + 4 °C bis zur Verarbeitung darf 48 Stunden nicht überschreiten. Satz 2 gilt nicht für Erzeugnisse, die einer Entzuckerung unterzogen werden sollen, sofern die Entzuckerung so bald wie möglich erfolgt.

2.3.5 Eiprodukte, die nicht bei Umgebungstemperatur haltbar sind, sind sofort nach der Fermentation (Entzuckerung) zu trocknen oder auf eine Temperatur abzukühlen, die + 4 °C nicht überschreitet. Sollen die Eiprodukte eingefroren werden, sind sie unmittelbar nach der Bearbeitung einzufrieren.

2.3.6 Eiproduktepartien müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:

2.3.6.1 Der Gehalt an 3-OH-Buttersäure darf 10 Milligramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten.

2.3.6.2 Der Gehalt an Schalenresten, Membranen und anderen Teilchen darf 100 Milligramm pro Kilogramm Eiprodukt nicht überschreiten.

2.4 Kennzeichnungsvorschriften
Sendungen von Eiprodukten oder Flüssigei, die als Zutat für die Herstellung eines anderen Lebensmittels in einem Betrieb des Einzelhandels bestimmt sind, müssen ein Etikett tragen, auf dem angegeben ist, bei welcher Temperatur die Eiprodukte gelagert werden müssen und für wie lange ihre Haltbarkeit bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann. Bei Flüssigei muss das Etikett nach Satz 1 auch die Aufschrift „Nicht pasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln“ tragen und Datum und Uhrzeit des Aufschlagens aufweisen.

2.5 Die Anforderungen der Nummern 2.2.3, 2.2.4, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6 und 2.4 gelten nicht für die Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei in Küchenräumen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung, wenn die Erzeugnisse einer Weiterverarbeitung an Ort und Stelle unterzogen werden.

Kapitel V
Anforderungen an die Herstellung von Milcherzeugnissen

Bei der Behandlung von Rohmilch und der Herstellung von Milcherzeugnissen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Temperaturanforderungen

1.1 Zur Herstellung von Milcherzeugnissen darf nur Milch verwendet werden, die sofort nach der Anlieferung auf eine Temperatur von nicht mehr als + 6 °C gekühlt und bis zu ihrer Verarbeitung bei dieser Temperatur gelagert worden ist.

1.2 Abweichend von Nummer 1.1 darf Milch, die zum Zeitpunkt der Verarbeitung eine Temperatur von mehr als + 6 °C aufweist, zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet werden, wenn

1.2.1 die Verarbeitung der Milch unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von vier Stunden nach der Anlieferung beginnt oder

1.2.2 die zuständige Behörde dies aus technologischen Gründen zur Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse genehmigt.

2. Anforderungen an die Wärmebehandlung
Zur Wärmebehandlung von Rohmilch und Milcherzeugnissen ist ein Verfahren zu verwenden, das auf den Grundsätzen nach Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beruht. Sofern ein Pasteurisierungs- oder Ultrahocherhitzungsverfahren verwendet wird, muss das Verfahren folgende Anforderungen erfüllen:

2.1 Pasteurisierung

2.1.1 Zeit-Temperaturkombination

2.1.1.1 Kurzzeiterhitzung auf mindestens + 72 °C für 15 Sekunden,

2.1.1.2 Dauererhitzung auf mindestens + 63 °C für 30 Minuten oder

2.1.1.3 eine andere Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung wie die unter den Nummern 2.1.1.1 und 2.1.1.2 genannten Verfahren.

2.1.2 Prüfung der Wirksamkeit
Die Erzeugnisse müssen auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Pasteurisierung durchgeführten Phosphatasetest negativ reagieren.

2.2 Ultrahocherhitzung (UHT)
Kontinuierliche Wärmezufuhr bei hoher Temperatur für kurze Zeit (nicht weniger als + 135 °C bei geeigneter Heißhaltezeit), so dass bei Aufbewahrung in einer sterilen verschlossenen Packung bei Umgebungstemperatur keine lebensfähigen Mikroorganismen oder Sporen, die sich im behandelten Erzeugnis vermehren können, vorhanden sind. Das Wärmebehandlungsverfahren muss sicherstellen, dass die Erzeugnisse nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei + 30 °C für 15 Tage oder bei + 55 °C für sieben Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, bei der erwiesen ist, dass die geeignete Wärmebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind.

3. Kriterien für rohe Kuhmilch
Bei der Herstellung von Milcherzeugnissen aus Kuhmilch muss mit geeigneten Verfahren sichergestellt werden, dass

3.1 rohe Kuhmilch bei + 30 °C eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro Milliliter,

3.2 verarbeitete Kuhmilch bei + 30 °C eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro Milliliter aufweist.

4. Die Anforderungen der Nummern 2 und 3 gelten nicht für die Herstellung von Milcherzeugnissen in Küchenräumen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung, wenn die Erzeugnisse einer Weiterverarbeitung an Ort und Stelle unterzogen werden.

Kapitel VI
Kennzeichnung von aus oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellten Lebensmitteln

Lebensmittel, die ohne Wärmebehandlung mit Temperaturen von mehr als + 40 °C oder eine Behandlung mit ähnlicher Wirkung aus Rohmilch oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellt worden sind, dürfen als vorverpacktes Lebensmittel nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe des Satzes 2 mit der Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ gekennzeichnet sind. Die Angabe ist auf allen Verpackungen, Dokumenten, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen sowie in allen Hinweisen anzubringen, mit denen die Lebensmittel nach Satz 1 versehen sind oder die auf sie Bezug nehmen. Die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und des § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung bleiben unberührt.

Kapitel VII
Abweichende Temperaturanforderungen

Unbeschadet der in Kapitel I Nr. 2.3 und 2.4 und Kapitel II Nr. 3.2 geregelten Fälle müssen die in Kapitel I Nr. 2.2 und Kapitel II Nr. 3.1 und 3.3 geregelten Temperaturanforderungen von Lebensmittelunternehmern nicht angewendet werden, die eine nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ausgearbeitete, die Kühlung von Lebensmitteln im Einzelhandel betreffende Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis anwenden und dies dokumentieren.

Anlage 11
Tier-LMHV Anlage 9

Anlage 9 (zu § 17 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 und 2, § 18 Abs. 1 und 2 und § 21 Abs. 3 Nr. 4)
Anforderungen an Vorzugsmilch

Kapitel I
Anforderungen an das Gewinnen und Behandeln sowie an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch

Für die Gewinnung und Behandlung von Vorzugsmilch gelten die folgenden Anforderungen:

1. Gewinnung von Vorzugsmilch

1.1 Anforderungen an den Tierbestand
Nutztiere für die Gewinnung von Vorzugsmilch sind

1.1.1 in einer Einrichtung, die von Einrichtungen für andere Milch liefernde Tiere abgetrennt ist, zu halten,

1.1.2 vor der ersten Vorzugsmilchgewinnung auf ihren Gesundheitszustand zu untersuchen,

1.1.3 monatlich von einem Tierarzt klinisch auf Krankheiten, die die Beschaffenheit der im Betrieb gewonnenen Milch nachteilig beeinflussen können, zu untersuchen,

1.1.4 monatlich zytologisch anhand von Einzelmilchproben zu untersuchen; bei Vorliegen von Zellgehalten von mehr als 250 000 pro Milliliter für Rinder und Schafe, 10 000 pro Milliliter für Pferde und 1 000 000 pro Milliliter für Ziegen ist eine bakteriologische Untersuchung von antiseptisch gewonnenen Anfangsgemelksproben jedes Euterviertels (Rinder) oder jeder Euterhälfte (Pferde, Ziegen, Schafe) durchzuführen; im Fall des Nachweises von Mastitiserregern sind die Tiere von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen,

1.1.5 aus der Einrichtung nach Nummer 1.1.1 zu entfernen, wenn sie erkrankt oder auf den Menschen übertragbarer Krankheiten verdächtigt sind und erst dann unter die Vorzugsmilch liefernden Tiere einzustellen oder wieder einzustellen, wenn sie einer erneuten Untersuchung auf ihren Gesundheitszustand mit negativem Befund unterlegen haben.

2. Behandeln von Vorzugsmilch

2.1 In Räumen, in denen Vorzugsmilch behandelt wird, muss eine Einrichtung vorhanden sein, die eine Kühlung der Milch auf nicht mehr als + 4 °C innerhalb von zwei Stunden und eine Kühlhaltung bei dieser Temperatur gewährleisten. Zum Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der nicht fest installierten Geräte, die mit Milch in Berührung kommen, muss ein gesonderter Raum vorhanden sein. Er muss mit den für die Reinigung und Desinfektion der Geräte erforderlichen Einrichtungen ausgestattet sein.

2.2 Die Vorzugsmilch ist nach ihrer Gewinnung unverzüglich im Milchbehandlungsraum zu reinigen, auf nicht mehr als + 4 °C zu kühlen und danach bis zur Abfüllung bei dieser Temperatur zu halten, ausgenommen in Fällen, in denen die Vorzugsmilch in tiefgefrorenem Zustand gelagert oder in den Verkehr gebracht wird.

3. Anforderungen an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch
Vorzugsmilch muss bei monatlichen Stichprobenuntersuchungen im Erzeugerbetrieb folgende Anforderungen erfüllen:

	m[1)]	M[2)]	n[3)]	c[4)]
1. Keimzahl/ml bei +30 °C (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	20 000	50 000	5	2
2. Enterobacteriaceae/ml bei +30 °C (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	10	100	5	2
3. Koagulase-positive Staphylokokken/ml (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	10	100	5	2
4. Anzahl somatischer Zellen/ml (Milch von Rindern und Schafen)	200 000	300 000	5	2
5. Salmonellen in 25 ml (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	0	0	5	0
6. Pathogene Mikroorganismen oder deren Toxine dürfen in der Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit des Verbrauchers beeinträchtigen können.				
7. Hämolysierende Streptokokken dürfen in der Milch von Pferden bei einer monatlich durchzuführenden Kontrolle in 1 ml Milch nicht nachweisbar sein.				
8. Bei der sensorischen Kontrolle der Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden dürfen keine Abweichungen erkennbar sein.				
9. Der Phosphatasetest muss bei Milch von Rindern positiv reagieren.				

[1)] **Amtl. Anm.**: m = Schwellenwert; das Ergebnis gilt als ausreichend, wenn die einzelnen Proben diesen Wert nicht überschreiten.

[2)] **Amtl. Anm.**: M = Höchstwert; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, wenn die Werte einer oder mehrerer Proben diesen Wert überschreiten.

[3)] **Amtl. Anm.**: n = Anzahl der Proben.

[4)] **Amtl. Anm.**: c = Anzahl der Proben mit Wert zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Werte der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreichen.

Ergibt sich bei Stichprobenuntersuchungen von Einzelproben ein Wert „≤m“, so sind im Regelfall weitere Untersuchungen nicht erforderlich. Liegt dagegen der Wert zwischen „m“ und „M“, so sind die dann zu ziehenden Proben (n) jeweils auf einen Produktionstag zu beziehen.

Kapitel II
Anforderungen an Milcherzeugungsbetriebe, die Vorzugsmilch gewinnen

1. Allgemein
Milcherzeugungsbetriebe, die Vorzugsmilch gewinnen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen mindestens die folgenden Anforderungen erfüllen:

1.1 In Räumen, in denen Vorzugsmilch behandelt wird, müssen

1.1.1 Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen und so beschaffen sein, dass Flüssigkeiten leicht ablaufen können;

1.1.2 die Wände glatt, fest, undurchlässig und mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein, sofern die Vorzugsmilch nicht in hermetisch geschlossenen Transportbehältnissen gelagert wird;

1.1.3 Decken so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen sind;

1.1.4 Türen aus unveränderlichem und leicht zu reinigendem Material bestehen;

1.1.5 zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;

1.1.6 zur Beleuchtung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;

1.1.7 in größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze, an denen ein Kontakt mit Vorzugsmilch möglich ist, in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser vorhanden sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände dürfen keine von Hand zu betätigenden Hähne haben und müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Einmal-Handtüchern oder ähnlichen hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;

1.1.8 ausreichend große und entsprechend gestaltete Arbeitsbereiche vorhanden sein, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen und jegliche Kontamination der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung ausschließen.

1.2 Eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschfesten Wänden, Wascheinrichtungen sowie Toiletten mit Wasserspülung muss vorhanden sein. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Handwascheinrichtungen müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie Einmal-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Handwascheinrichtungen dürfen in während der Arbeitszeit zugänglichen Toiletten nicht von Hand zu betätigen sein.

1.3 Besondere Standplätze und ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter müssen vorhanden sein. Die Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls die Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter in anderen Anlagen in der Nähe des Bearbeitungsbetriebes durchgeführt werden.

1.4 Eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser liefert, muss vorhanden sein.

1.5 Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Vorzugsmilch in Berührung kommt, muss aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Die Geräte und Gegenstände dürfen nur so verwendet werden, dass von ihnen keine Stoffe auf Vorzugsmilch übergehen können, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.

1.6 Wer in einem zugelassenen Betrieb Lebensmittel herstellt, die Vorzugsmilch sowie andere Zutaten enthalten, die nicht wärmebehandelt oder auf andere Weise mit gleichwertiger Wirkung behandelt wurden, muss diese Zutaten getrennt von Vorzugsmilch lagern, um eine gegenseitige Kontamination zu vermeiden und die Zutaten in hierfür geeigneten Räumen be- und verarbeiten.

1.7 Besondere wasserdichte Abfallbehältnisse aus beständigem Material für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen müssen vorhanden sein. Werden diese Abfallprodukte über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, dass jede Gefahr der nachteiligen Beeinflussung der anderen Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

1.8 Ein Raum oder ein Schrank zur Lagerung von Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungsgeräten und - mitteln oder ähnlichen Stoffen muss vorhanden sein.

1.9 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind so zu verwenden, dass sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtung und die Ausrüstungsgegenstände sowie die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse im Sinne der vorliegenden Verordnung auswirken. Nach Anwendung dieser Mittel müssen Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

1.10 Geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) müssen vorhanden sein.

2. Zusätzliche Anforderungen
In Milcherzeugungsbetrieben, die Vorzugsmilch gewinnen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen zusätzlich Einrichtungen für die Kühlung und die Kühllagerung der Vorzugsmilch vorhanden sein. Die Einrichtungen für die Kühllagerung müssen mit Temperaturmessgeräten ausgerüstet sein.

Anlage 12
Tier-LMHV Anlage 7

Anlage 7
(zu § 10 Absatz 2))
Informationen zur Lebensmittelsicherheit nach Anhang II Abschnitt III Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 und 4 Buchstabe b) Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für Tiere, die in einen Schlachthof verbracht wurden oder verbracht werden sollen

I) Betriebsidentifikation und Angaben zu den Tieren:

Name: .....

Anschrift: .....

Betriebskennnummer/Registriernummer
des Betriebes nach ViehVerkehrsVO: .....

Tel: .....

Fax: .....

Kennzeichnung der Tiere laut Lieferschein/Tierpass: .....

Tierart: ☐ Schwein ☐ Rind ☐ Pferd ☐ Schaf
☐ Ziege ☐ Geflügel) *) ☐ Hasentiere) *) ☐ Farmwild) *)

Anzahl der zu schlachtenden Tiere: .....

II) Standarderklärung

Der Lebensmittelunternehmer, der für den Herkunftsbetrieb der oben genannten Tiere verantwortlich ist, erklärt Folgendes:

1. **Über den Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes, den Gesundheitsstatus der Tiere und zu Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, liegen keine relevanten Informationen vor. Dem Herkunftsbetrieb sind keine relevanten Informationen über frühere Schlachttier- und Fleischuntersuchungen bekannt.**

1a. Bei Schweine haltenden Betrieben amtlich anerkannte Anwendung kontrollierter Haltungsbedingungen

☐ Ja

☐ Nein

2. **Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.**

3. **Im Zeitraum von 7 Tagen vor Verbringung der Tiere zur Schlachtung, im Falle von Masthähnchen während der gesamten Mastperiode, bestanden**
   ☐ **keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel**
   ☐ **Wartezeiten für folgende Tierarzneimittel:**

Tier (Kennzeichnung)	Tierarzneimittel	Wartezeit	Datum der Verabreichung

Es wurden keine sonstigen Behandlungen durchgeführt, ausgenommen (z. B. Repellentien).

4. **Es liegen keine Ergebnisse von Probenanalysen vor, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind, ausgenommen ..... (insbesondere Salmonellenstatus).**

5. Name und Anschrift des privaten, normalerweise hinzugezogenen Tierarztes:

Name: .....

Anschrift: .....

Telefon: .....

Fax: .....

_____ _____

(Ort) (Datum) (Unterschrift des Lebensmittelunternehmers)

) Angabe der Tierart

*) Zutreffendes ankreuzen

Anlage 13
Tier-LMHV Anlage 6

Anlage 6 (zu § 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1)

Muster 1
Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Name des Betriebs .....

Zulassungs-Nr. ..... Veterinärkontroll-Nr.....

(soweit bereits vorhanden) (soweit vor dem 1.1.2006 erteilt)

Registrier-Nr. .....

(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer .....

(i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002)

Straße .....

PLZ, Ort .....

Telefonnummer .....

Fax .....

E-Mail, ggf. Internet .....

Baujahr .....

letzter Umbau .....

Betriebsbereiche

Fleisch	☐ ja
Milch	☐ ja
Fisch	☐ ja
Lebende Muscheln	☐ ja
Ei/Eiprodukte	☐ ja
Fette und Grieben	☐ ja
Mägen, Blasen und Därme	☐ ja
Gelatine/Kollagen	☐ ja
Sonstiges	☐ ja .....

Personal

	Männlich	Weiblich
Gesamtpersonal		
davon im Produktionsbereich		
Externes Personal		
(z. B. Reinigungskräfte)		

Wasserversorgung

öffentliche Wasserversorgung ☐

Eigenwasserversorgung (Brunnen) ☐

sauberes Meerwasser ☐

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel ☐ ja

..... ☐ ja

..... ☐ ja

Hinweis:
Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z. B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

Muster 2
Beiblatt Fleisch zum Betriebsspiegel

Tierart (i. S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

Huftiere ☐ ja

Geflügel und Hasentiere ☐ ja

Farmwild ☐ ja

Großwild ☐ ja

Kleinwild ☐ ja

Betriebsbereiche

Schlachtung ☐ ja

Zerlegung ☐ ja

Herstellung von Hackfleisch ☐ ja

Herstellung von Fleischzubereitungen
oder Separatorenfleisch ☐ ja

Verarbeitung ☐ ja

Wildbearbeitung ☐ ja

Sammlung von rohen Schlachtfetten ☐ ja

☐ Produktion ganzjährig ☐ Saisonbetrieb (von/bis) .....

1. Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Schlachtung:
Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttage[1)]

Tierart	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zucht-								
Farmwild								
lauf vögel								

1.2 Bereich Zerlegung:
Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

Tierart[1)]	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche[1)]	Gesamtmenge pro Woche[1)]
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

[1)] Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch: Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche[1)]	Gesamtmenge pro Woche[1)]
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

[1)] Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche[1)]	Gesamtmenge pro Woche[1)]
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

[1)] Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche[1)]	Gesamtmenge pro Woche[1)]
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

[1)] Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial[2)]

Schweinefleisch ☐

Rindfleisch ☐

Geflügelfleisch ☐

Wildfleisch ☐

Eier und Eiprodukte ☐

Milcherzeugnisse ☐

Fischereierzeugnisse ☐

Pflanzliche Lebensmittel ☐

..... ☐

..... ☐

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
Brühwurst	
Kochwurst	

1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:
Beantragte Menge in kg pro Woche:.....

1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:
Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche

Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben	
Gesalzene Mägen, Blasen, Därme	
Erhitzte Mägen, Blasen, Därme	
Getrocknete Mägen, Blasen, Därme	

2) Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

[…]

Muster 4

Beiblatt Fischereierzeugnisse zum Betriebsspiegel (ohne Umschlagsware)

Betriebsarten

Fischereifahrzeug *)	☐ ja
Gefrierschiff *)	☐ ja
Fabrikschiff *)	☐ ja
Versteigerungshalle	☐ ja
Großmarkt	☐ ja
Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen	☐ ja

*) Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister): .....

Betriebsbereiche für

Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische	☐ ja
Zubereitete Fischereierzeugnisse	☐ ja
Verarbeitete Fischereierzeugnisse	☐ ja
Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	☐ ja

1 Informationen zur Betriebsstruktur

☐ Produktion ganzjährig ☐ Saisonbetrieb (von/bis) .....

1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische:

	in kg
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:

(Menge in kg pro Woche)

Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

Arbeitsgänge[1)]

Ausnehmen	☐
Köpfen	☐
Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern	☐
Verpacken	☐
Kühlen	☐

Tiefgefrieren ☐

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:
Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche[2)]

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	
Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	

1) Zutreffendes ankreuzen.

2) Zutreffendes bitte angeben und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z. B. Sushi, Surimi, panierte Fischereierzeugnisse.

Muster 5

Beiblatt Milch zum Betriebsspiegel

Betriebsbereiche

Sammlung von Milch ☐ ja

Lagerkapazität in kg .....

Herstellung von Milcherzeugnissen ☐ ja

1 Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:
Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

Verwendete Rohstoffe[1)]

Kuhmilch ☐

Milch anderer Tierarten[2)] ☐

.....

Milcherzeugnisse[2)] ☐

.....

.....

Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs[2)] ☐

.....

.....

Pflanzliche Lebensmitte ☐

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche[3)]

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde[4)]
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

1) Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

2) Bitte differenzieren, z. B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z. B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben.

3) Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen.

4) Behandlungsverfahren nach Anhang I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z. B. Mikrofiltration.

Muster 6

Beiblatt Eiprodukte zum Betriebsspiegel

Betriebsbereiche

Gewinnung von Flüssigei ☐ ja

Herstellung von Eiprodukten ☐ ja

Informationen zur Betriebsstruktur

Verwendete Rohstoffe[1)]

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

1) Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen.

Muster 7

Beiblatt Gelatine und Kollagen zum Betriebsspiegel

Betriebsbereiche

Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen ☐ ja

Herstellung von Gelatine ☐ ja

Menge in kg pro Woche: .....

Herstellung von Kollagen ☐ ja

Menge in kg pro Woche: .....

1 Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen
Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (Angabe in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (Angabe in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Zulassung nach Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 ☐ beantragt
☐ vorhanden

1.2 Bereich Herstellung von Gelatine
Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (Angabe in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

1.3 Bereich Herstellung von Kollagen
Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (Angabe in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Muster 8

Beiblatt Kühllager zum Betriebsspiegel

1. Betriebsdaten

Grundrissplan ☐ ja (siehe Anlage) ☐ nein

Grundfläche des Betriebsgebäudes	Fläche gesamt	
Kühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Tiefkühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Lagerräume	Anzahl	Fläche gesamt
Kommissionierungsräume	Anzahl	Fläche gesamt

Sonstige Räume	Anzahl	Fläche gesamt
Abfallsammelräume	Anzahl	Fläche gesamt
Palettenstellplätze	Anzahl	
Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge	Anzahl	

Schockfrostanlage ☐ ja ☐ nein

2. Art der Waren

Lebensmittel ☐ tierisch ☐ pflanzlich ☐

Arzneimittel ☐ Futtermittel ☐ Zusatzstoffe ☐

Chemikalien ☐ Sonstiges .....

3. Tätigkeitsfelder

Bezeichnung der jeweiligen Waren

Lagerung ☐ .....

Kühlung ☐ .....

Tiefkühlung ☐ .....

Frosten ☐ .....

Umpacken ☐ .....

Verpacken ☐ .....

Kommissionierung ☐ .....

Transport ☐ .....

Sonstiges ☐ .....

4. Fremdvermietung

Vermietung Stellplätze ☐ Anzahl der vermieteten Stellplätze .....

Vermietung Räume ☐ Anzahl der vermieteten Räume .....

Einlagerung für Dritte ☐ ja ☐ nein

5. Fremdanmietung

Anmietung Stellplätze ☐ Anzahl der angemieteten Stellplätze .....

Anmietung Räume ☐ Anzahl der angemieteten Räume .....

Einlagerung für Dritte ☐ ja ☐ nein

6. Allgemeine Vertriebswege

☐ Regional ☐ Bundesland ☐ National ☐ Innergemeinschaftlich ☐ Drittland

7. Rückverfolgbarkeitssystem

☐ EDV ☐ Papierform

Daten vor Ort verfügbar ☐ ja ☐ nein

8. Lagermanagement

☐ EDV ☐ Papierform

☐ Einlagerdatum abrufbar ☐ MHD abrufbar ☐ First In/First Out Verfahren

9. Regelmäßige Inventuren

☐ ja Zeitabstand der Inventuren ..... ☐ nein

10. Weitere Zulassungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

☐ ja Art und Zulassungsnummer ..... ☐ nein

Muster 9

Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Produktionsverfahren

Frischkost (Cook and Serve) ☐ ja

Warmkost (Cook, Hold and Serve) ☐ ja

Kühlkost (Cook and Chill) ☐ ja

Tiefkühlkost (Cook and Freeze) ☐ ja

Erhitzen (Regenerieren) ☐ ja

Sonstiges:

☐ Produktion ganzjährig ☐ Saisonbetrieb (von/bis) ……..

Lebensmitteltransport ☐ ja

Beantragte Be- oder Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

	Verwendung ja/nein
frisches Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden	
Hackfleisch/Fleischzubereitungen	
frisches Wildfleisch	
frisches Geflügelfleisch	
frischer Fisch	
rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Flüssigei	
Rohmilch, Rohrahm	
lebende Muscheln	
unverarbeitete Froschschenkel oder Schnecken	

Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche (Gesamtmenge in Portionen)

	Gesamtmenge pro Woche
Feinkostsalate	
Suppen/Eintöpfe	
Gerichte für den Kaltverzehr	
Gerichte für den Warmverzehr	
Desserts/Feinbackwaren	
Gesamtmenge Portionen	

Anlage 14
Tier-LMHV Anlage 4

Anlage 4 (zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5, § 4 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und Abs. 2 Satz 1)
Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist Folgendes zu beachten:

1.1 Großwild ist so schnell wie möglich, Kleinwild spätestens bei der Abgabe aufzubrechen und auszuweiden. Das Enthäuten und eine Zerlegung von Großwild am Erlegeort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.

1.2 Großwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Kleinwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen kann. Großwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens + 7 °C, Kleinwild auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist das erlegte Wild dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.

1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen vor bei

1.3.1 abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;

1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);

1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;

1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;

1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt ist;

1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;

1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;

1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;

1.3.9 erheblicher Abmagerung;

1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;

1.3.11 Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;

1.3.12 verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild;

1.3.13 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen.

1.4 Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen beim Wildkörper verbleiben.

2. Es ist durch geeignete Maßnahmen oder Vorrichtungen sicherzustellen, dass beim Zerlegen und Umhüllen Fleisch von Großwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C und Fleisch von Kleinwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C gehalten wird.

3. Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen über

3.1 eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Wildes nicht erreicht werden kann;

3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.

4. In den Räumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für die Bearbeitung des erlegten Wildes Folgendes:

4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.

4.2 Erlegtes Großwild ist auf Ersuchen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Großwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.

4.3 Erlegtes Federwild ist auf Verlangen des Untersuchers zur Untersuchung so herzurichten, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können. Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.

4.4 Großwild in der Decke oder Kleinwild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren.

Anlage 15
Tier-LMHV Anlage 3

Anlage 3 (zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4)
Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren

Fleisch von Geflügel oder Hasentieren darf nur in Räumen gewonnen oder behandelt werden, in denen

1. Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,
2. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder alternative Systeme mit gleicher Wirkung,
3. Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt,
4. erforderlichenfalls abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von tierischen Nebenprodukten im Sinne des Artikels 3 Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009,
5. Kühleinrichtungen, die gewährleisten, dass das Fleisch so schnell wie möglich auf die Innentemperatur von + 4 °C herabgekühlt und diese Temperatur bei der Lagerung eingehalten wird,

vorhanden sind oder die unmittelbar an einen Raum angrenzen, in dem diese Einrichtungen vorhanden sind.

Anlage 16
Tier-LMHV Anlage Nr. 1

Anlage 1 (zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 2)
Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fischereierzeugnissen oder von lebenden Muscheln

1. Allgemeine Anforderungen:

1.1 Fischereifahrzeuge müssen so beschaffen sein, dass Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln nicht mit Schmutz- oder Abwasser, Abgasen, Kraftstoff, Öl oder sonstigen Schadstoffen verunreinigt werden können.

1.2 Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln sind bei geeigneten Temperaturen aufzubewahren und zu befördern und vor Verunreinigungen und Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen zu schützen.

1.3 Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln sind so zu behandeln, dass Beschädigungen oder Quetschungen so weit wie möglich vermieden werden.

1.4 Für alle Reinigungszwecke ist Trinkwasser zu verwenden. Zur Reinigung unzerteilter Fischereierzeugnisse oder lebender Muscheln kann sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser verwendet werden.

2. Spezielle Anforderungen an die Abgabe von Fischereierzeugnissen:

2.1 Lebende Fischereierzeugnisse müssen so aufbewahrt oder befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit nicht nachteilig beeinflusst werden.

2.2 Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen nach dem Fang so bald wie möglich gekühlt werden. Ist eine Kühlung an Bord nicht möglich, so müssen die Fischereierzeugnisse so bald wie möglich angelandet, gekühlt und so bald wie möglich abgegeben werden.

2.3 Werden Fischereierzeugnisse geköpft oder ausgenommen, so hat dies so schnell wie möglich nach dem Fang und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Fischereierzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder – an Bord von Fischereifahrzeugen – mit sauberem Wasser oder sauberem Meerwasser gereinigt werden. Eingeweide und solche Teile, die die Gesundheit des Menschen gefährden können, sind so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu entfernen und getrennt zu halten.

2.4 Fischereierzeugnisse müssen nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein.

2.5 Fischereierzeugnisse von Seefischen sind vor dem Inverkehrbringen einer geeigneten Sichtkontrolle zu unterziehen, damit sichtbare Parasiten festgestellt werden können.

3. Spezielle Anforderungen an die Abgabe von lebenden Muscheln:

3.1 Lebende Muscheln müssen Merkmale aufweisen, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schließen lassen, wie eine schmutzfreie Schale, eine Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.

3.2 Lebende Muscheln dürfen keinen erheblichen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden. Sie sind so aufzubewahren, dass ihre Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt wird.

3.3 Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten aufbewahrt werden.

3.4 Lebende Muscheln dürfen nur in verschlossenen Verpackungen befördert oder abgegeben werden. Die Verpackung muss ausreichend fest sein, um die lebenden Muscheln vor nachteiligen Beeinflussungen zu schützen.

3.5 Lebende Muscheln dürfen keine Gehalte an marinen Biotoxinen aufweisen, die folgende Grenzwerte überschreiten:

3.5.1 Lähmungen hervorrufende Algentoxine (Paralytic Shellfish Poison – PSP): 800 Mikrogramm je Kilogramm,

3.5.2 Amnesie hervorrufende Algentoxine (Amnesic Shellfish Poison – ASP): 20 Milligramm Domoinsäuren je Kilogramm,

3.5.3 Okadasäure, Dinophysistoxine und Pectenotoxine insgesamt: 160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,

3.5.4 Yessotoxine:
1 Milligramm Yessotoxin-Äquivalent je Kilogramm oder

3.5.5 Azaspiracide:
160 Mikrogramm Azaspiracid-Äquivalent je Kilogramm.

Anlage 17
Tier-LMHV Anlage 2

Anlage 2 (zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3)
Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Eiern

Beim Umgang mit Eiern sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Die Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
2. Die Eier müssen bei einer – möglichst konstanten – Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.

Vermarktung von Fischereierzeugnissen durch Fischer und Teichwirte

Produktion	Vermarktung			Registrierung/ Zulassung	Bemerkung
	Wie viel?	Abgabe wo?	Abgabe an wen?		
Primärerzeugnisse, d. h. Fischereierzeugnisse, bei denen die Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde. Dies umfasst folgende Tätigkeiten: Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Sortierung, Kühlung und Umhüllung für die Beförderung	**Abgabe in kleinen Mengen**[1] (§ 5 (2) Nr. 1 LMHV und § 3 (2) Nr. 1 Tier-LMHV)	**im Betrieb, am Ort der Herstellung** dazu zählt **auch** • **durch Zustellung/Belieferung** • **über Marktstand auf nahegelegenen Märkten**	• **Endverbraucher** • **Örtlichen EZH**[2] **zur Abgabe an Endverbraucher**	**Registrierung nein Zulassung nein** (Art. 1 Abs. 2 c) der VO (EG) 852/2004 und Art. 1 Abs. 3 c) VO (EG) 853/2004)	**der belieferte EZH darf die Fische auch verarbeiten** **Einhaltung der Anforderung an Hygiene § 5 LMHV und § 3(1) Tier-LMHV**
(Punkt 3. des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 852/2004 und Punkt 3.7 des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 853/2004)	**Keine kleine Menge mehr**	**keine Einschränkung** (wenn Primärerzeugnisse durch Erzeuger abgegeben werden im Betrieb oder Zustellung)	**keine Einschränkung**	**Registrierung ja Zulassung nein** (Art. 6 Abs. 2 VO (EG) 852/2004)	**Einhaltung der Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004**
Fischereierzeugnisse, deren Beschaffenheit <u>wesentlich verändert</u> wurde, sodass kein Primärerzeugnis mehr vorliegt, z. B. durch räuchern, filetieren, zerkleinern oder marinieren	**bis zu 1/3 der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs auch an andere EZH**[2] (§ 6 Tier-LMHV i. V. m. Art. 1 Abs. 5 b ii VO (EG) 853/2004)	**im Betrieb, am Ort der Herstellung.** **Dazu zählt auch** • **durch Zustellung/Belieferung** • **über Marktstand auf nahegelegenen Märkten** (Leitfaden zur VO (EG) Nr. 852/2004 Nr. 3.3)	• **Endverbraucher** • **EZH**[2], im Umkreis von nicht mehr als 100 km gelegen	**Registrierung ja Zulassung nein** (Art. 6 Abs. 2 VO (EG) 852/2004)	**<u>Alle Fischereierzeugnisse</u> sind Lebensmittel tierischen Ursprungs. Ausnahmemenge darf nicht mehr als 1/3 der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ausmachen.** **Einhaltung der Anforderung der VO (EG) Nr. 852/2004 und Anh. III Abschn. VIII Nr. 2 der 853/2004 für Einzelhandel**
(Umkehrschluss zu den Punkten 3. des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 852/2004 und Punkt 3.7 des Leitfadens zur VO (EG) Nr. 853/2004)	**Überschreitung der 1/3 der Herstellungsmenge von Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere EZH**[2] (Art. 1 Abs. 5 b ii VO (EG) 853/2004 **NICHT** erfüllt ist)	**keine Einschränkung**	**keine Einschränkung**	**Zulassung, ja** (Art. 4 VO (EG) 853/2004)	**Einhaltung der Anforderung der VO (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004**

[1]Kleine Mengen = Kleine Mengen von lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde: - bei direkter Abgabe an Verbraucher: haushaltsübliche Menge, - bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels: für den jeweiligen Betrieb tagesübliche Abgabemenge an Verbraucher (nach § 5 Abs. 2 LMHV), [2]EZH = Einzelhandelsbetrieb; dazu gehören auch Gaststätten