



Merkblatt zur Betriebshygiene in Lebensmittelunternehmen

1 Ziel dieses Merkblattes

Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden in Hessen werden immer wieder durch Verbraucherinnen und Verbraucher, Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer oder auch Bürgerinnen und Bürger, die im Bereich der Vermarktung von Lebensmitteln tätig werden wollen, gefragt, welche rechtlichen Anforderungen dabei zu beachten und einzuhalten sind. Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.

Diese Aufgabe wird von privaten Sachverständigen oder aber Interessenverbänden wahrgenommen und muss sich am konkreten Einzelfall orientieren.

Dieses Merkblatt soll daher allen Interessierten eine erste Hilfestellung sein, welche Rechtsvorschriften und Anforderungen für bestimmte Betriebsarten zu beachten sind und wer die geeigneten Ansprechpersonen für weitergehende Fragen sind. Das Merkblatt geht jedoch nicht auf Vorschriften ein, die bezüglich der Beschaffenheit von Produkten (etwa die Kennzeichnung) zu beachten sind.

2 Verantwortung der Lebensmittelunternehmen für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen

Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer tragen die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel. Sie sind dafür verantwortlich, dass die erforderlichen hygienischen Bedingungen im Lebensmittelbetrieb eingehalten werden. Hinweise über „Gute Herstellungspraxis“ oder „Gute Hygienepraxis“ geben die Wirtschaftsverbände mit spezifischen „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über bereits erstellte Leitlinien einer „Guten Hygienepraxis“ gibt der Lebensmittelverband Deutschland e.V. (<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>).

2.1 Rechtliche Anforderungen an Lebensmittelunternehmen und was sonst noch zu beachten ist

Die Anforderungen an die Hygiene in Betrieben werden in europäischen und nationalen Rechtsvorschriften festgelegt. Erläuternd zu den europäischen Rechtsvorschriften hat die Europäische Kommission zusätzlich Leitfäden für einzelne Bereiche erstellt, die die Rechtsvorschriften und das „Gewollte“ erläutern und verständlich darstellen. DIN-, EN- und ISO-Normen, als auch Leitlinien der Wirtschaftsverbände geben weitere Anhaltspunkte, was im Rahmen der rechtlich geforderten Gewährleistung einer „Guten Herstellungspraxis“ einzuhalten ist. DIN-Normen werden durch das Deutsche Institut für Normung e. V. herausgegeben und sind über die Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin (<http://www.beuth.de/>) zu beziehen. „Leitlinien für eine gute Herstellungspraxis“ wurden für viele Unternehmensarten erarbeitet und können über die Interessenvertretungen bezogen werden (s. u.). Eine Übersicht der relevanten Rechtsvorschriften sowie deren Anwendungsbereiche finden sich in der Anlage.

2.2 Verpflichtung zur Registrierung / Meldung zur Eintragung

Nach Artikel 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 haben die Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer die Verpflichtung, sich bei der zuständigen Behörde zum **Zwecke der Registrierung zu melden**.

Gemäß den Leitlinien der Europäischen Kommission zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 soll das Verfahren der Registrierung einfach sein und keinen über das erforderliche Maß hinausgehenden Aufwand für Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer und Behörden darstellen. Unter der "Registrierung eines Lebensmittelunternehmens ist die Erfassung von Betriebsdaten in Akten und Datenverarbeitungsprogrammen durch die zuständigen Verwaltungsbehörden zu verstehen.

Bereits bekannte und erfasste Lebensmittelunternehmen gelten als registriert. Eine aktive Meldung dieser **bereits den Lebensmittelüberwachungsbehörden bekannten Betriebe ist daher nicht erforderlich**.

Grundsätzlich gilt aber, dass alle Neugründungen, alle wichtigen Veränderungen in bestehenden Betrieben (z.B. Erweiterung der Betriebsräume, Änderungen in der Produktpalette oder auch Betriebsschließungen) durch die Lebensmittelunternehmerin oder den Lebensmittelunternehmer der zuständigen Behörde zu melden sind.

Ein Leitfaden zur bundeseinheitlichen Registrierung von Lebensmittelunternehmen und ein entsprechendes beispielhaftes Meldeformular kann u.a. auf den Seiten des Hessischen Landwirtschaftsministeriums <https://umwelt.hessen.de/Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/Amtliche-Lebensmittelueberwachung-in-Hessen> abgerufen werden.

2.3 Anforderungen an Eigenkontrollen und HACCP

Hinweise zu der rechtlich geforderten Durchführung von Eigenkontrollen und die Ein- und Durchführung von an den HACCP-Grundsätzen angelehnten Verfahren finden sich einerseits in den unten zitierten Rechtstexten, als auch in dem „Leitfaden der Europäischen Kommission für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen“.

Der Leitfaden der Europäischen Kommission ist unter der Internetadresse

(<https://fis-europe.com/wp-content/uploads/2022/09/HACCP-Leitfaden-2022-09-16-1.pdf>) abrufbar. Darüber hinaus finden sich auch in allen „Leitlinien einer guten Herstellungspraxis“ Hinweise zur Durchführung der Eigenkontrollen und HACCP-Maßnahmen. Auch der Leitfaden des Lebensmittelverbands Deutschland e.V. kann hilfreich sein.

2.4 Anforderungen an Schulung

Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer haben nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu gewährleisten, dass Mitarbeitende, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Personen, die für die Entwicklung und Anwendung von HACCP-Verfahren oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, müssen in allen Fragen der Anwendung von HACCP-Verfahren angemessen geschult werden.

Nach § 4 der nationalen Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung über entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der Behörde nachzuweisen. Dies ist nicht erforderlich, soweit ausschließlich mit verpackten Lebensmitteln umgegangen wird. Der Nachweis gilt als erbracht, sofern im Rahmen einer Berufsausbildung entsprechende Kenntnisse vermittelt wurden.

3 Verantwortung der amtlichen Kontrolle, d. h. der Lebensmittelüberwachung

Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden haben nach der Verordnung (EU) 2017/625 die Verpflichtung, die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen in den Lebensmittelunternehmen angemessen und risikoorientiert zu überwachen. Hierzu werden Betriebe kontrolliert und Produkte, wie Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel aber auch Tabakerzeugnisse als Proben entnommen, untersucht und bewertet. Verstöße gegen das geltende Recht werden in Abhängigkeit von der Art des Verstoßes angemessen geahndet. Beim Strafmaß orientieren sich die kommunalen Behörden an dem Ziel, Schaden von den Verbraucherinnen und Verbrauchern abzuwenden und künftige Verstöße gegen das Lebensmittelrecht zu vermeiden. Um Schaden abzuwenden, kann es notwendig sein, die Gewerbetreibenden zum Rückruf eines Produkts zu verpflichten oder in den Medien öffentlich vor einem bestimmten Erzeugnis zu warnen. Auch eine Betriebsschließung kann im Einzelfall erforderlich sein. In der alltäglichen Praxis kommen derart schwere Fälle jedoch nur sehr selten vor. Vielfach genügt es, die Gewerbetreibenden zu informieren bzw. zu belehren und ihnen Wege aufzuzeigen, wie sie die rechtlichen Vorgaben einhalten können.

Das Verhängen eines Bußgeldes kommt vor allem bei Verstößen von erheblichem Ausmaß in Betracht, insbesondere dann, wenn Gewerbetreibende lebensmittelrechtliche Vorschriften vorsätzlich verletzt haben. Manche gravierenden Verstöße stuft das Gesetz sogar als Straftat ein. In solchen Fällen wird die kommunale Behörde, die Landrätin/der Landrat oder die Oberbürgermeisterin/der Oberbürgermeister Strafanzeige bei der Staatsanwaltschaft erstatten, die dann über das weitere Vorgehen entscheidet. Das Strafmaß kann in besonders schweren Fällen nach dem Lebensmittelrecht Freiheitsstrafen bis zu 3 Jahren oder Geldstrafen betragen. Bußgelder können in bestimmten Fällen bis zu einer Höhe von 100.000 € verhängt werden.

Die zuständigen Behörden in Hessen sowie ihre Adressen können im Internet unter https://umwelt.hessen.de/sites/umwelt.hessen.de/files/2022-09/liste_der_veterinaer-_und_lebensmittelueberwachungsbehoerden.pdf abgerufen werden.

Eine Beratung, die über die Erläuterung rechtlicher Vorgaben im Rahmen von Kontrollen, Beanstandungen oder Genehmigungsverfahren hinausgeht, ist in erster Linie Aufgabe von Wirtschaftsverbänden oder privaten Sachverständigen. In Einzelfällen kann eine kostenpflichtige Beratung durch die Kontrollbehörden im Rahmen des Registrierungs- bzw. Zulassungsverfahrens von Lebensmittelbetrieben erfolgen.

4 Konkretes

Im Rahmen der täglichen Verwaltungspraxis der Kontrollbehörden tauchen besonders häufig Fragen zu bestimmten Lebensmittelunternehmensarten auf. Im Folgenden werden daher die wichtigsten Rechtsvorschriften als auch kompetente Ansprechpartner/innen für diese Unternehmensbereiche genannt.

4.1 Wesentliche Rechtsvorschriften und Leitfäden

Wie bereits unter Ziffer 2.1 ausgeführt, sind hinsichtlich der Hygiene in Zusammenhang mit dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln verschiedene Vorschriften (vgl. Anlage) einzuhalten.

Abhängig von der Betriebsart sind nicht immer alle europäischen und nationalen Vorschriften im Bereich der Lebensmittelhygiene im Lebensmittelunternehmen zu beachten. Eine Orientierungshilfe gibt die nachfolgende Tabelle 1. Die Tabelle ist auch am 19. September 2007 im Rahmen der Bekanntmachung der Begründung der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Hygienerechts im Bundesanzeiger veröffentlicht worden.

Tabelle 1

Verwendung/Weg der Abgabe/Weg des Inverkehrbringens	Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Verordnung (EG) Nr. 853/2004	Nationales Recht
Privater häuslicher Bereich	nein	nein	nein
Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an Endverbraucher oder Einzelhandel zur Abgabe an Endverbraucher	nein	nein	ja
Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren durch den Erzeuger an Endverbraucher oder Einzelhandel zur Abgabe an Endverbraucher	ja	nein	ja
Abgabe kleiner Mengen zerlegten Wildfleisches durch den Jäger an Endverbraucher oder Einzelhandel zur Abgabe an Endverbraucher	ja	nein	ja
Einzelhandel (Abgabe an Endverbraucher und im Falle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels im Rahmen einer nebensächlichen Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang)	ja	nein	ja
Andere Formen der Abgabe/des Inverkehrbringens (Einzelhandel mit einer über eine nebensächlichen Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang hinausgehenden Abgabe an andere Betriebe des Einzelhandels, zulassungspflichtige Betriebe)	ja	ja	ja

4.2 Wer hilft bei Fragen?

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner sowie die Möglichkeit des Bezugs von „Leitlinien einer Guten Hygienepraxis“ werden im Folgenden für bestimmte, besonders häufig bei den Behörden angefragte Betriebsarten aufgeführt (Tabelle 2). Da eine Sachkunde für den jeweiligen Bereich rechtlich erforderlich ist, werden auch Kontaktadressen aufgeführt, die bzgl. der Möglichkeit des Erwerbs der entsprechenden Sachkunde Auskunft geben können.

Tabelle 2

1. Bäckerei/ oder Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung		
Ansprechpartner (Wirtschaft)	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Neustädtische Kirchstr. 7A 10117 Berlin bzw. Deutscher Konditorenbund (BIV) Speickerstraße 13 41601 Mönchengladbach	Tel.: 030-206455-0 zv@baeckerhandwerk.de www.baeckerhandwerk.de Tel.: 02161 - 833137 dkb@konditoren.de www.konditoren.de/
Schulungen	Akademie Weinheim Im Waldschloss Gorxheimer Talstraße 23 69469 Weinheim	Tel.: 06201/107-0 Fax: 06201/18 25 79 info@akademie-weinheim.de www.akademie-weinmann.de
Leitlinie/DIN Normen	Titel: Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“	Zu beziehen über: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. zv@baeckerhandwerk.de
2. Eisdiele mit/ohne eigene Herstellung		
Ansprechpartner (Wirtschaft)	Uniteis e. V. Union der italienischen Speiseeishersteller Reinhardtstraße 6 10117 Berlin	Tel: 06182/93300 Fax: 06182/933020 Tel.: 0781/969470 www.uniteis.com
Schulungen	BAV-Institut Hygiene und Qualitätssicherung GmbH Hanns-Martin-Schleyer-Straße 25 77656 Offenburg	Tel. 078-969470 info@bav-institut.de www.bav-institut.de

Leitlinie/DIN Normen	<p>Titel: Leitlinie für eine Gute Hygiene- und HACCP-Praxis sowie zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen bei der handwerklichen Herstellung von nicht vorverpacktem Speiseeis</p> <p>Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10518 „Lebensmittelhygiene – Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher – Hygieneanforderungen, Prüfung Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10507 „Lebensmittelhygiene – Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatronentyp – Hygieneanforderungen, Prüfung“ (11/2006) Deutsches Institut für Normung e. V.</p> <p>DIN 10501-1 „Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel - Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis; Hygieneanforderungen, Prüfung“ (12/2011)</p>	<p>Zu beziehen über: Uniteis e.V. www.uniteis.com</p> <p>Beuth Verlag GmbH Burggrafenstraße 6 10787 Berlin https://www.beuth.de/de</p>
3. Fleischerei/ Metzgerei mit/ohne Schlachthaus		
Ansprechpartner (Wirtschaft)	Deutscher Fleischer-Verband e.V. Kennedyallee 53 60596 Frankfurt am Main	Tel.: 069/63302-0 info@fleischerhandwerk.de www.fleischerhandwerk.de
Schulungen	Deutscher Fleischer-Verband Dipl.-Ing. Axel J. Nolden Kennedyallee 53 60596 Frankfurt am Main	Tel.: 069-63302-0 a.j.nolden@fleischerhandwerk.de www.fleischerhandwerk.de
Leitlinie/DIN Normen	<p>Titel: Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien in DFV-Praxisleitfaden: Hygienepraxis - Eigenkontrolle – Dokumentation</p> <p>Lebensmittelhygiene – Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten – Hygieneanforderungen</p>	<p>Zu beziehen über: Deutscher Fleischer-Verband e.V. www.fleischerhandwerk.de</p> <p>Beuth Verlag GmbH Burggrafenstraße 6 10787 Berlin https://www.beuth.de/de</p>

4. Fischgeschäft und(eigenständige) –Verkaufsabteilung		
Ansprechpartner (Wirtschaft)	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. Große Elbstraße 133 22767 Hamburg	Tel.: 040 / 38 18 11 info@fischverband.de www.fischverband.de
Leitlinie/DIN Normen	Titel: Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischerei-erzeugnissen	Zu beziehen über: Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. info@fischverband.de
5. Gaststätten und Imbisseinrichtungen		
Ansprechpartner (Wirtschaft) und Schulung:	Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen e.V. Auguste-Viktoria- Str. 6 65185 Wiesbaden bzw. Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e.V. Klettenberggürtel 51 50939 Köln	Tel.: 0611/99201-0 info@dehoga-hessen.de www.dehoga-hessen.de Tel.: 0221/461020 info@schnellgastronomie.de www.bvi-schnellgastronomie.de
Leitlinie/DIN Normen	Titel: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie DIN 6650-5 „Getränkeschankanlagen – Teil 5: Sicherheitstechnische, hygienische und anwendungstechnische Anforderungen an verwendungsfertige Getränkeschankanlagen, Bauteilgruppen und Bauteile sowie ihre Prüfung“ DIN 6650-7 „Getränkeschankanlagen – Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen“ (11/2008)	Zu beziehen über: Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen e.V. info@bgn.de info@dehoga.de Beuth Verlag GmbH https://www.beuth.de/de
6. Hersteller, Großhändler und Importeure von Käse, Molkereiprodukten und anderen Spezialitäten		
Ansprechpartner (Wirtschaft)	Bundesverband der Molkereiprodukte Jägerstraße 51 10117 Berlin	Tel.: 030 / 403 04 45 36 bumo@mopro.de www.mopro.de
Schulungen	Bundesverband der Molkereiprodukte Jägerstraße 51 10117 Berlin	bumo@mopro.de

7. Küchen, Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung		
Ansprechpartner (Wirtschaft)	<p>Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen e.V. Auguste-Viktoria-Str.6 65185 Wiesbaden bzw.</p> <p>Deutscher Caritasverband e.V. Karlstraße 40 79104 Freiburg</p>	<p>Tel.: 0611/99201-0 info@dehoga-hessen.de www.dehoga-hessen.de</p> <p>Tel.: 0761/200-0 info@caritas.de www.caritas.de</p>
Leitlinie/DIN Normen	<p>Titel: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie</p> <p>Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen</p> <p>Leitlinie: Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird</p> <p>Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege</p> <p>DIN 10506:2023 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung</p> <p>DIN 10543 Lebensmittelhygiene – Lebensmittellieferungen an Endverbraucher (insbesondere Onlinehandel) – Hygieneanforderungen und notwendige Informationen</p> <p>DIN 10526 Lebensmittelhygiene Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung</p>	<p>Zu beziehen über: Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen e.V. www.dehoga.de Deutscher Caritasverband e.V. info@caritas.de</p> <p>Lambertus-Verlag info@lambertus.de</p> <p>Bundesverband für Kindertagespflege e. V. Baumschulenstraße 74 12437 Berlin info@bvkt.de</p> <p>Beuth Verlag GmbH Burggrafenstraße 6 10787 Berlin https://www.beuth.de/de</p> <p>Beuth Verlag GmbH Burggrafenstraße 6 10787 Berlin https://www.beuth.de/de</p> <p>Beuth Verlag GmbH Burggrafenstraße 6 10787 Berlin https://www.beuth.de/de</p>

8. Ortsveränderliche Betriebsstätten- Lebensmittel-Verkauf auf Märkten		
Ansprechpartner (Wirtschaft)	<p>Deutscher Schaustellerbund e.V. Am Weidendamm 1a 10117 Berlin bzw.</p> <p>Landesverband für Markthandel und Schausteller Hessen e.V. Erlenwiese 9 35794 Mengerskirchen</p>	<p>Tel.: 030-5900997-80 mail@dsbev.de www.dsbev.de</p> <p>Tel.: 06476-915855 info@lsm-hessen.de www.markthandel.de</p>
Leitlinie/DIN Normen	<p>Titel: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis- Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten</p>	<p>Zu beziehen über: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe info@bgn.de</p>
9. Schankwirtschaft		
Ansprechpartner (Wirtschaft)	<p>Fachverband Getränke-Schankanlagen e.V. Alte Mittelhäuser Straße 20 99091 Erfurt</p>	<p>Tel.: 09443/3239 info@fachverband-getraenkeschankanlagen.de www.fachverband-getraenkeschankanlagen.de</p>
Leitlinie/DIN Normen	<p>Titel: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in ortsbeweglichen Betriebsstätten</p>	<p>Zu beziehen über: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe info@bgn.de</p>
10. Direktvermarkter		
Ansprechpartner (Wirtschaft)	<p>Deutscher Bauernverband e.V. Claire-Waldorff-Straße 710117 Berlin</p> <p>Hessischer Bauernverband e. V. Taunusstrasse 151 61381 Friedrichsdorf/Ts.</p>	<p>Tel.: 030/31904269 Internet: www.bauernverband.de presse@bauernverband.net</p> <p>www.hessischerbauernverband.de</p> <p>Tel.: 06172 / 7106-0 info@hessischerbauernverband.de</p>
Schulungen	<p>zu erfragen bei den regionalen Mitgliedsorganisationen der Fördergemeinschaft</p>	<p>www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com</p>
Leitlinie/DIN Normen	<p>Titel: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung</p>	<p>Zu beziehen über: Deutscher Bauernverband e.V. presse@bauernverband.net</p>
<p>Eine Auflistung weiterer nationaler "Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis" und DIN- Vorschriften, die geprüft und notifiziert wurden gemäß Art. 5 der Richtlinie 93/43/EWG bzw. Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist auf der Homepage des Lebensmittelverbands Deutschland e.V. (https://www.lebensmittelverband.de).</p>		

Anmerkung:

Dieses Merkblatt ist in Abstimmung mit den genannten Wirtschaftsverbänden erstellt worden. Es dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Anlage:

Die wesentlichen Vorschriften und Veröffentlichungen im Lebensmittelhygienerecht:

Tabelle 3

Rechtsvorschrift	Fundstelle	Internet-Links
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. Nr. L 31 vom 01.02.2002, S. 1 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere Tätigkeiten zur Gewährleistung der Grundlagen der Veterinärverwaltung	ABl. Nr. L 95 vom 07.04.2017, S. 1 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene	ABl. Nr. L 139 vom 30.04.2002, S. 1 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit speziellen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	ABl. Nr. L 139 vom 30.04.2002, S. 55 ff	http://eur-lex.europa.eu
Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates	ABl. L 131 vom 17.05.2019, S. 1-17	http://eur-lex.europa.eu
Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen	ABl. L 131 vom 17.05.2019, S. 51-100	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel	ABl. Nr. L 338 vom 22.12.2005, S. 1 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 der Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004	ABl. Nr. L 338 vom 22.12.2005, S. 27 ff	http://eur-lex.europa.eu
Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen	ABl. Nr. L 212 vom 11.08.2015, S. 7 ff	http://eur-lex.europa.eu

Rechtsvorschrift	Fundstelle	Internet-Links
Verordnung (EU) Nr. 1079/2013 der Kommission vom 31. Oktober 2013 zur Festlegung von Übergangsmaßnahmen für die Anwendung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates	ABl. Nr. L 292 vom 01.11.2013, S. 10 ff	http://eur-lex.europa.eu
Leitfaden Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Leitlinien für die Anwendung der Artikel 11, 12, 16, 17, 18, 19 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht - Schlussfolgerungen des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit		http://eur-lex.europa.eu
Leitfaden Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Leitfaden für die Umsetzung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853 /2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs		http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance/index_en.htm
Leitfaden Verordnung (EG) Nr. 2073/2004 GUIDANCE DOCUMENT on official controls, under Regulation (EC) No 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs		http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance/index_en.htm
Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen (Deutsche Entwurfsfassung)		http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance/index_en.htm
Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (Lebensmittelhygienerecht-Durchführungsverordnung)		http://www.bundesrecht.juris.de
Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation – Verbraucherinformationsgesetz (VIG)		http://www.bundesrecht.juris.de
Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)		http://www.bundesrecht.juris.de
LMHV und Tier-LMHV sowie die VO (EU) 2019/624 und 2019/627		http://www.bundesrecht.juris.de
Anmerkung: Bitte auf die konsolidierte Fassung der Rechtsakte achten		