



IHK Heilbronn-Franken

12. Oktober 2009

**Aktuelles zum Lebensmittelrecht
Teil 1 - Lebensmittelhygiene**

Dr. Sieglinde Stähle

Wissenschaftliche Leitung

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

Berlin



Initiative „Lebensmittelsicherheit“

„Lebensmittel, die *nicht sicher sind dürfen *nicht in Verkehr* gebracht werden“**

[Basis-VO (EU) Nr. 178/2002, Art. 14]

* nicht sicher = gesundheitsschädlich
= für den menschlichen Verzehr nicht geeignet

„Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer“

[VO (EU) 852/2004 Art. 1]



Begriff „Lebensmittelhygiene“

„Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie ... der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung* nicht ausgesetzt sind.“

* Nachteilige Beeinflussung = eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit ..., wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüssen, 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.

„ ... die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel ... für den menschlichen Verzehr tauglich ist“

[gem. VO (EU) Nr. 852/2004 und LMHV]

„Einblick in die Praxis ...“

Berichterstattung zur amtlichen Lebensmittelüberwachung 2007

	Einzelhändler (Einzelhandel)	Dienstleistungs- betriebe	Hersteller, die im wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen	Insgesamt
Zahl der Betriebe	368.236	517.513	71.707	957.456
Zahl der kontrollierten Betriebe	192.952	291.659	41.234	55 %
Zahl der Kontrollbesuche	342.366	479.550	79.367	ca. 2 / Betrieb
Zahl der Betriebe mit Verstößen (*)	35.324	75.823	11.567	23 %
Art der Verstöße (*)				
Hygiene (HACCP, Ausbildung)	10.047	26.770	3.844	In jedem beanstandeten Betrieb mind. ein
Hygiene allgemein	24.602	63.248	9.511	oder mehrere Hygienemängel
Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)	860	1.108	367	
Kennzeichnung und Aufmachung	11.724	18.476	2.936	
Andere Verstöße	3.574	7.256	1.279	

(*) Nur diejenigen Verstöße, die zu formellen Maßnahmen der zuständigen Behörden im Sinne der Leitlinien geführt haben.



BfR:

An Krankheitsausbrüchen beteiligte Lebensmittel 2008

Lebensmittelkategorien

	Anzahl der Ausbrüche
Fleisch, Fleischerzeugnisse	9
Desserts	5
Zusammengesetzte Speisen aus der Gemeinschaftsverpflegung	5
Ei, Eiprodukte	4
Fisch, Fischereierzeugnisse	2
Milch, Milchmischerzeugnis	2
Teigwaren	1
Feine Backwaren	1

Erreger: vorwiegend *Salmonella*, *Chlostridium perfri.*, *Staphylococcus aures*, *Campylobacter*

Quelle: Information Nr. 033/2009 des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 31. Mai 2009



BfR:

An Krankheitsausbrüchen beteiligte Lebensmittel 2008

Orte des Verzehrs

	Ausbrüche	
	Anzahl	in %
Gastronomie (Restaurant, Cafe, Bar etc.)	7	24
Privathaushalt	6	21
Seniorenheim	4	14
Öffentliche Großveranstaltung (Volksfest, Messe etc.)	2	7
Schule/Kindergarten	1	3
Erzeuger und Direktvermarkter mit geringer Produktion	1	3
Betriebskantine	1	3
Einzelhändler (außer Marktstand/mobiler Verkauf)	1	3
Krankenhaus/andere medizinische Einrichtung	1	3
Anderer Ort	3	10
Keine Angabe	2	7
Gesamt	29	100

Quelle: Information Nr. 033/2009 des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 31. Mai 2009



BfR:

An Krankheitsausbrüchen beteiligte Lebensmittel 2008

Einflußfaktoren Kontamination

Faktor	Anzahl der Nennungen
Verarbeitung von Schaleneiern	8
Verwendung einer kontaminierten Zutat ohne weitere Erhitzung (Erregernachweis in Zutat)	6
In Primärproduktion kontaminierte Zutat (Erregernachweis in Primärproduktion)	6
Unzureichender Hygieneplan	5
Mangelhafte Trennung reiner/unreiner Bereich	4
Handhabung durch infizierte Personen (Erregernachweis beim Menschen)	3
Unzureichende Gerätereinigung (Erregernachweis bei Umgebungsuntersuchungen)	2

Einflußfaktoren Vermehrung

Faktor	Anzahl der Nennungen
Unzureichendes HACCP Konzept	7
Ungenügende Kühlung	7
Ungenügende Erhitzung	4
Heißhalten bei zu geringer Temperatur	2

Quelle: Information Nr. 033/2009 des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 31. Mai 2009

Das „neue“ Lebensmittelhygienerecht

■ Vorschriften

- Überblick
- EU- und nationale Durchführungsverordnungen

■ Beispiele zum Umgang

- Zulassungspflicht
- Einzelhandel
- Schulungspflicht

■ Empfehlungen

- GHP-Leitlinien
- Normen



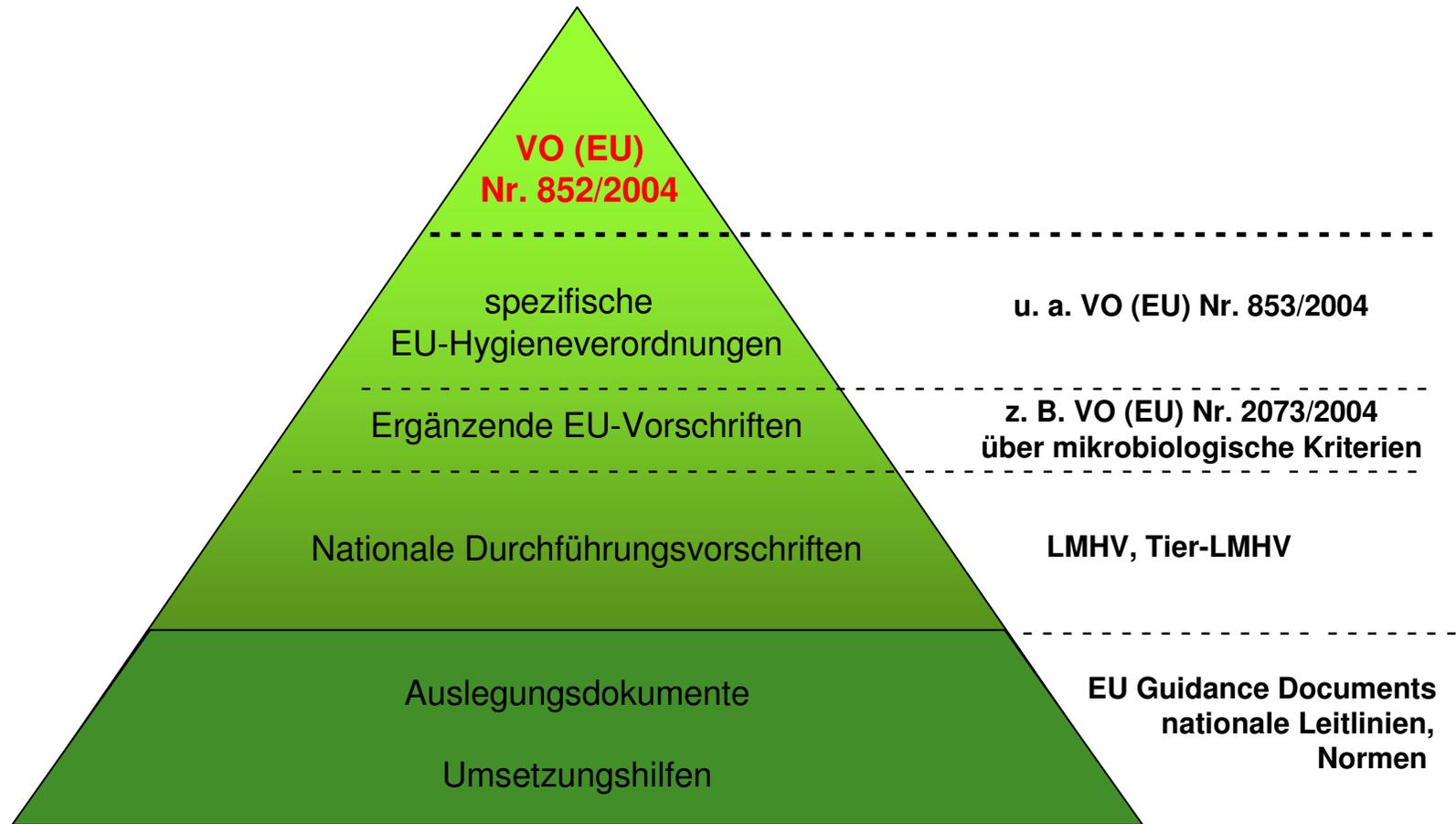
Reform des Hygienerechts (2000 – 2007 ff.)

- **Neuordnung und Konsolidierung** des gesamten seit 1963 entwickelten gemeinschaftlichen und nationalen Lebensmittelrechts (produktspezifisch und allgemein)

Ziele: ■ **Vorschriftenabbau**

- **Durchgängigkeit** („Farm-to-Fork“)
- **Stärkung der Eigenverantwortung**
- **Flexibilisierung der Anwendung**
- **weitere Harmonisierung**

Das neue Hygiene-Regime:



VO (EU) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene



+

Verordnung (EU)
Nr. **853/2004** mit spezifischen
Hygienevorschriften für LM
tierischen Ursprungs

+

Verordnung (EU) Nr. **854/2004**
mit spezifischen Vorschriften
für die amtliche Überwachung
von Lebensmitteln tierischen
Ursprungs



VO (EU) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Geltungsbereich:	Umgang mit Lebensmitteln auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebs-Stufen einschließlich Primärproduktion (ausgenommen Direktvermarktung von Primärerzeugnissen)	
Allgemeine Anforderungen/Regelungen:	<ul style="list-style-type: none">■ allgemeines Hygienegebot für alle Betriebe■ Verpflichtung zur Beachtung der „Guten Hygiene-Praxis“ (gem. Anhängen)■ Verpflichtung zu Eigenkontrollen unter Anwendung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes (ausgenommen Urproduktion) ■ Konzept der freiwilligen Leitlinien für „Gute Hygiene-Praxis“ (GHP) / „Gute Verfahrens-Praxis“ (GVP)■ Drittlandsregelungen (für alle Lebensmittel)■ Registrierungspflicht■ Rechtsgrundlage für ergänzende Regelungen	
Anhänge:	I GHP/GVP für Betriebe der Primärproduktion	II Allgemeine GHP für alle Lebensmittel-Unternehmen einschließlich Schulung
Empfehlung:	freiwillige Leitlinien	freiwillige Leitlinien



Registrierung / Zulassung

Neu (seit 2006):

➔ **alle Betriebe** haben die Pflicht, sich (aktiv) bei der zuständigen Behörde zu melden („**Registrierungspflicht**“)

(Hinweis: „Merkblatt zur Betriebsregistrierung“

http://www.bll.de/download/themen/hygiene/lf_registrierung_betriebe.pdf)

➔ Betriebe, die in den Anwendungsbereich der VO (EU) Nr. 853/2004 fallen, haben eine gesonderte **Zulassungspflicht**

[Art. 6 VO (EU) Nr. 852/2004]



Elemente der VO (EU) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Grundsätze und „Hygienegebote“

- *Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit hat der Lebensmittelunternehmer*
- *Lebensmittelsicherheit muss auf allen Stufen gewährleistet sein*
- *Kühlkette darf nicht unterbrochen werden*
- *Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt sind (gemäß Anhang I oder II sowie etwaige spezifische Anforderungen)*



Elemente der VO (EU) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene „Gute Hygiene-Praxis“ gemäß Anhang II

- *Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten*
 - *Anlage / Umfeld*
 - *Wasserversorgung*
 - *Belüftung*
- *Allgemeine Vorschriften für Räume*
 - *Böden, Wände, Fenster, Türen*
 - *Oberflächen, Vorrichtungen*
- *Allgemeine Vorschriften für ortsveränderliche Betriebsstätten*
- *Beförderung von Lebensmitteln*
- *Ausrüstung, Gegenstände, Armaturen*
- *Lebensmittelabfälle*
- *Wasserbeschaffenheit*
- *Persönliche Hygiene*
- *Rohstoffbeschaffenheit*
- *Erhitzungsprozesse*
- *Personalschulung*

flexible Rahmenbedingungen:

- *angemessen*
- *ausreichend*
- *erforderlichenfalls*

Elemente der VO (EU) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Grundsätze der Eigenkontrolle nach HACCP-Konzept

- *Aufrechterhaltung von Verfahren, die auf den **HACCP-Grundsätzen** beruhen:*
 - *Gefahrenanalyse*
 - *Identifizierung kritischer Kontrollpunkte*
 - *Festlegung von*
 - *Lenkungsbedingungen*
 - *Überwachungsmaßnahmen*
 - *Korrekturmaßnahmen*
 - *angemessene Dokumentation*

Beispiel:

- Abgabe von rohem Hackfleisch/Mett

Gefahrenanalyse:

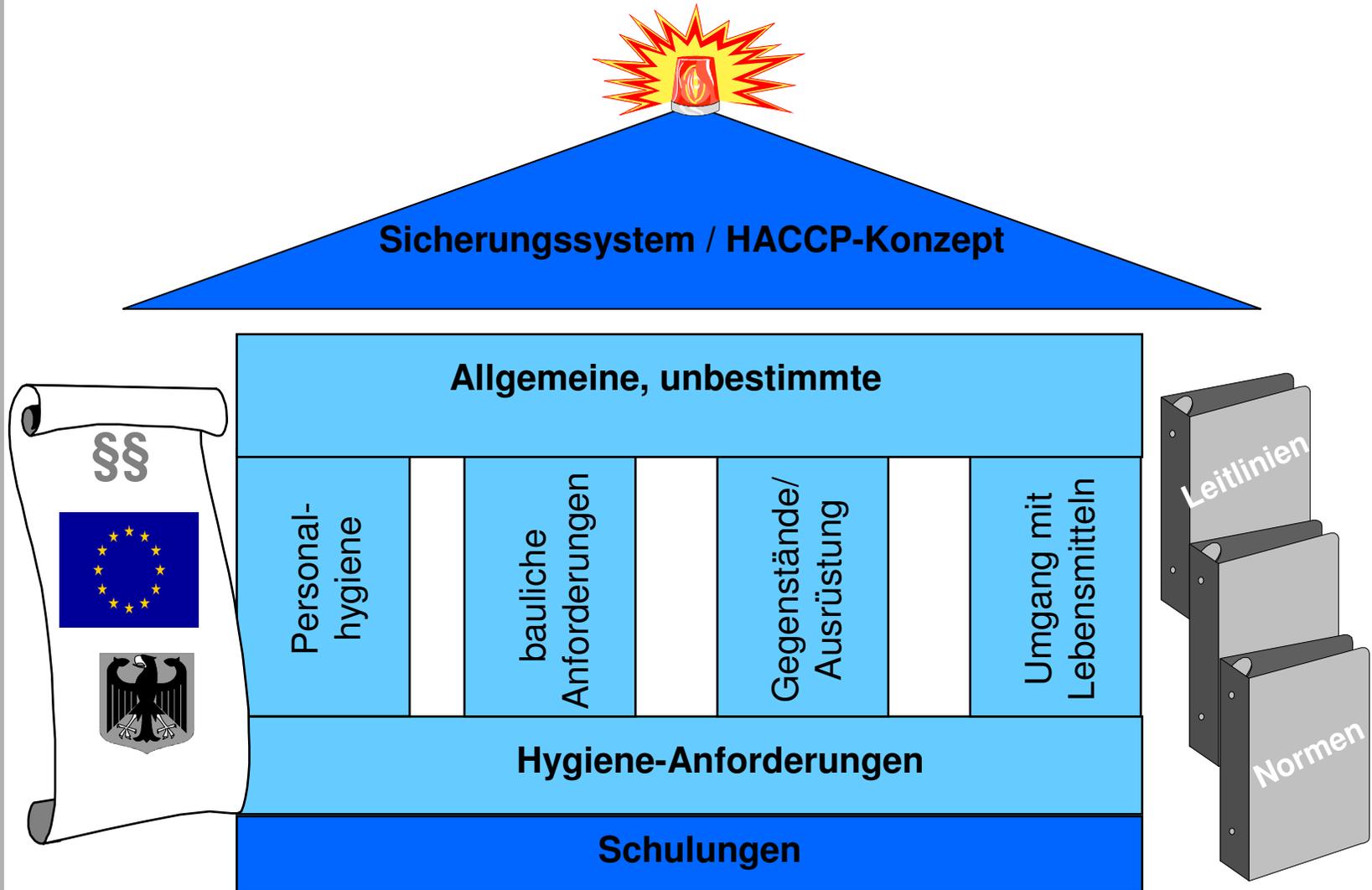
- Salmonellen-Risiko!

- Zielgruppe
- Lieferant
- Herstellungszeitpunkt
- Zeit-/Temperaturabläufe bis zur Abgabe

Lenkungsbedingungen:

- Mindesttemperatur
- Abgabefristen

Das Konzept „Hygienehaus“





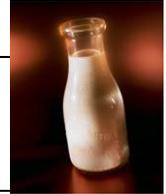
Elemente der VO (EU) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Konzept der Leitlinien für Gute Verfahrenspraxis

- Hilfestellung zur Einhaltung der Vorschriften der Lebensmittelhygiene **und** zur Anwendung der HACCP-Grundsätze
- auf freiwilliger Basis
- einzelstaatliche Leitlinien
 - von der Lebensmittelwirtschaft
 - unter Federführung eines Normungsinstituts
 - Eignungsprüfung durch Mitgliedstaaten
- gemeinschaftliche Leitlinien



VO (EU) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs



Geltungsbereich:

Unverarbeitete Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs
(gilt nicht für zusammengesetzte Erzeugnisse aus Zutaten pflanzlichen Ursprungs und
Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs)

Allgemeine Anforderungen/ Regelungen:

- Zulassungspflichten/Ausnahmen
- Zulassungsanforderungen
- Identitätskennzeichen/ -Kennzeichnung
- spezifische Drittlandsanforderungen

„Harmonisierung“

Anhänge:

spezifische Maßnahmen für die Bereiche:

- Schlachten/Zerlegen
- Fleisch-/Geflügelfleischverarbeitung
- Fisch/Fischverarbeitung
- Milchverarbeitung
- Wild
- Hackfleisch
- Muscheln
- Eiverarbeitung
- u. a. m.

„Deregulierung“

BLL

Was gilt?

Anwendungsbereich der VO (EU) Nr. 853/2004

- Verordnung gilt für Lebensmittelunternehmen, die Umgang haben mit „unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs“
[Art. 1 (1) der VO (EU) Nr. 853/2004]

➔ **Zulassungspflicht** u.a. auch für handwerkliche Betriebe

- Verordnung gilt **nicht** Lebensmittelunternehmen, die Umgang haben mit Lebensmitteln, „die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten“
[Art. 1 (2) der VO (EU) Nr. 853/2004]

➔ **Keine Zulassungspflicht** für Weiterverarbeitungsbetriebe

- Verordnung gilt **nicht** für den Einzelhandel
[Art. 3 (5) der VO (EU) Nr. 853/2004]

➔ grundsätzliche Freistellung des Einzelhandels **mit Ausnahmen !**

Die Mitgliedstaaten können einzelstaatliche Maßnahmen treffen, um die Anforderungen der Verordnung auf Einzelhandelsunternehmen anzuwenden.



nationale „Durchführungsverordnung“

Ziele:

- notwendige Aufhebung von nationalem Hygienerecht soweit richtliniengestützt
- Anpassung an neues europäisches Verordnungsrecht
- Schließung von Regelungslücken (u. a. Direktvermarktung)
- Optionen für nationale Regelungen

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. 8. 2007*:

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV-Tier)

Tierische Lebensmittelüberwachungs-Verordnung

Neufassung der Zoonosen-Verordnung

Neufassung und Änderung der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (LMEV)

17 Änderungsverordnungen

12 Aufhebungen von Verordnungen

* [Verkündet im Bundesgesetzblatt I Nr. 39 vom 14. August 2007; in Kraft getreten am 15. August 2007]



Lebensmittelhygiene-Verordnung LMHV („neu“)

u. a.

- **Konkretisierung** des allgemeinen Hygienegebots (Pflicht zur Abwehr der „**nachteiligen Beeinflussung**“) **und Sanktionierung**
[§§ 2, 3]
- **Konkretisierung** der **Schulungspflichten** der VO (EU) Nr. 852/2004
[§ 4 i. V. mit Anlage 1]
- Anforderungen an die **Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse** direkt an Verbraucher („**Direktvermarktung**“)
[§ 5 i. V. mit Anlage 2]

BEISPIEL: Schulung

- Betriebe der Primärproduktion:

„ ... *Personal ... muss in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult sein*“

[VO (EU) Nr. 852/2004 Anhang I, Kapitel II Nr. 4e) und 5d)]

- Alle weiteren Betriebe in der Lebensmittelkette:

„ ... *Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind **entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene** zu unterweisen und oder zu schulen ...* „

„ ... *für HACCP-Verfahren zuständige Personen müssen angemessen geschult werden*“

[VO (EU) Nr. 852/2004 Anhang II, Kapitel XII]

dazu gilt: nationale **Konkretisierung** durch § 4 LMHV

BLL

BEISPIEL: Schulung (2)

§ 4 LMHV $\hat{=}$ Konkretisierung der VO (EU) Nr. 852/2004

- Personen, die mit **leicht verderblichen Lebensmitteln** umgehen, haben über **Fachkenntnisse entsprechend ihrer jeweiligen Tätigkeit** zu verfügen (ausgenommen: Umgang mit verpackten Lebensmitteln, Primärproduktion, Direktvermarktung kleiner Mengen)
- Anforderungen an Fachkenntnisse:
 - Lebensmittelkunde
 - Hygienische Anforderungen
 - Lebensmittelrecht
 - Krisenmanagement
 - Warenkontrolle und Kennzeichnung
 - Reinigung und Desinfektion
- Fachkenntnisse sind der zuständigen Behörde nachzuweisen
- **Personen mit einschlägiger** wissenschaftlicher Ausbildung oder **Berufsausbildung gelten als geschult** gemäß VO (EU) Nr. 852/2004 und verfügen über Fachkenntnisse



[Lebensmittelhygieneverordnung § 4 Abs. 1 und 2 i. V. mit Anlage 1]



Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung LMHV-Tier § 6, 7 in Verbindung mit Anlage 5

Anforderungen an die **Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel**

- sofern von der VO (EU) 853/2005 nicht erfasst

- Anforderungen an die Zerlegung und Behandlung von Fleisch*
- Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen*
- Herstellung von Fleischerzeugnissen
- Eier, Eiprodukte und Flüssigei*
- Anforderungen an die Herstellung von Milcherzeugnissen
- Abweichende Temperaturanforderungen bei Beachtung der „Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis mit Temperaturanforderungen im Einzelhandel“

* Ausnahmen für

- Verkaufsräume
- nicht - ortsfeste Verkaufsstellen
- Nebenräume / „Vorbereitungsräume“
- Küchenräume in Gaststätten und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen

Beispiel:
Hackfleischherstellung

BLL

Was gilt?



BEISPIEL: Einzelhandel (1)

"Einzelhandel ist die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören

- ***Verladestellen***
- ***Verpflegungsvorgänge***
- ***Betriebskantinen***
- ***Großküchen***
- ***Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung***
- ***Läden***
- ***Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen“***

[Artikel 3 Ziffer 7 der VO (EU) Nr. 178/2002]

BEISPIEL: Einzelhandel (2)

Welche Hygienevorschriften gelten grundsätzlich für „Einzelhandel“?

- ➔ **VO (EU) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene
 - Registrierungspflicht
 - Gute Hygienepraxis
 - HACCP-Grundsätze
 - Schulungspflicht
- ➔ Lebensmittelhygiene-Verordnung (Konkretisierung von Hygienegebot, Schulung)
- ➔ zur freiwilligen Orientierung „Leitlinien für Gute Hygienepraxis“

Welche Hygienevorschriften gelten **zusätzlich bei Verarbeitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im „Einzelhandel“?**

? Lebensmittelhygiene-Verordnung - Tierische Lebensmittel

ODER

? Zulassung nach VO (EU) Nr. 853/2004?



BEISPIEL: Einzelhandel (3)

VO (EU) Nr. 853/2004 mit spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

*„... die Verordnung gilt **nicht** für den Einzelhandel*

es sei denn...

*„...die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Betrieb des Einzelhandels **an andere Betriebe des Einzelhandels***

- *ist größer als **ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs** des abgebenden Betriebes und*
- *nicht auf im Umkreis von **100 Kilometern** gelegene Betriebe beschränkt “*

 **Zulassungspflicht nach VO (EU) Nr. 853/2004 !**

Verarbeitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs 	Vorschriften		
	VO 852/2004	VO 853/2004 Zulassungspflicht	national
in kleinen Mengen ab Erzeuger („Direktvermarktung“)	-	-	LMHV LMHV-Tier
„Direktvermarktung“ mit Schlachtung	+	+	
im Einzelhandel mit Schlachtung	+	+	
im Einzelhandelsbetrieb (ausgenommen in Küchen)	+	-	plus LMHV-Tier Anlage 5
im Einzelhandelsbetrieb mit Versorgung anderer Betriebe (mehr als 1/3 der Herstellungsmenge und über 100 km)	+	+	

BEISPIEL: Temperaturen für Lebensmittel / z. B. Hackfleisch

- **VO (EU) Nr. 852/2004** enthält keine Temperaturvorgaben

➔ „ ... Lebensmittel dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten ... die Kühlkette ist einzuhalten ... “

- **VO (EU) Nr. 853/2004** enthält für bestimmte Tätigkeiten bei bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs **Temperaturvorgaben**

➔ in zugelassenen Betrieben Lagerung und Beförderung von Hackfleisch bei 2°C

- **LMHV-Tier (Anlage 5):** enthält **Temperaturvorgaben** für tierische Lebensmittel in Einzelhandelsbetrieben (ausgenommen aus VO Nr. 853/2004)

➔ Lagerung und Beförderung von Hackfleisch bei 2°C

AUSNAHME: Abweichungen sind erlaubt bei Einhaltung der GHP-Leitlinie „Temperaturen für Lebensmittel in Einzelhandelsbetrieben“

➔ Hackfleisch zur baldigen Abgabe 4°C / 7°C

Zusammenfassung in : DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ (neu 2009)

- vorgeschriebene Temperaturen
- empfohlene Temperaturen (7°C)
- Messverfahren

„Leitlinien für eine Gute-Verfahrenspraxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze“

■ **LEBENSMITTELUNTERNEHMER**

- können unterstützend für die Erfüllung ihrer Verpflichtungen auf Leitlinien zurückgreifen (Art. 4 (6))
- können Leitlinien auf freiwilliger Basis berücksichtigen (Art. 7)

■ **MITGLIEDSTAATEN**

- fördern die Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung
- prüfen die Eignung
(→ Nationales Prüfungsverfahren unter Beteiligung der Bundesländer)
- übermitteln der Kommission

Nationale Optionen:

- DIN-Normen
- Wirtschaftseigene Leitlinien

GHP-Leitlinien und Normen: Stand und Stellenwert

■ „nationaler Bestand“:

21 geprüfte Leitlinien der Fach-Verbände
verschiedene als Leitlinien anerkannte DIN-Normen
siehe: <http://www.bll.de/themen/hygiene/>

■ Umfang

- geltende Vorschriften
- konkretisierende Beschreibung der Guten-Hygiene-Praxis
- spezifische Gefahrenanalysen
- Dokumentationshilfe

■ Charakter:

- **Branchenbezug !**
- fachlich abgestimmte Interpretationshilfe der unbestimmten Rechtsbegriffe
- Konsensbasierte Niederlegung des Standes der Technik durch die Praxis
- Hilfestellung bei Risikobewertungen / HACCP-Anwendungen
- Grundlage für die behördliche Beurteilung der Betriebe („Meßplatte“)

■ Verbindlichkeit:

- **freiwillig und unverbindlich !!**

Beispiele:

- DEHOGA für Gastronomie
- BGN für Imbissbetriebe
- CARITAS/DIAKONIE für
Gemeinschaftsverpflegung



Anerkannte Leitlinien für Gute Hygienepraxis

Geprüft und notifiziert gemäß Art. 5 der RL 93/43/EWG bzw. Art. 8 der VO (EU) Nr. 852/2004 [Stand 5/2009]

- Hygieneleitlinien für **Getreidemühlen**
- Hygieneleitsätze für **Eierpackstellen**
- Leitfaden für GHP im **Fruchthandel**
- Leitfaden für GHP in der **Fruchtsaft-Industrie**
- Hygienehandbuch für das **Bäcker- und Konditorenhandwerk**
- Leitlinien für GHP in der **Weinwirtschaft**
- Leitlinien für die Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen zur Hygienesicherung in landwirtschaftlichen Betrieben mit **Direktvermarktung**
- Leitlinien für GHP in **Kühlhäusern**
- Leitlinien für GHP beim **Lebensmitteltransport**
- Leitlinie für GHP zur Anwendung von **automatischen Melkverfahren**
- Leitlinien für GHP im **Getränkefachgroßhandel** und **Getränkeabholmarkt**
- Leitlinien für GHP bei der **Herstellung kleiner Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen**
- Leitlinien für GHP für **Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten**
- Leitlinie für GHP für **Watercooler-Unternehmen**
- Leitlinie für GHP für **Fisch / Fischereierzeugnisse**
- Leitlinie für GHP in der **Gastronomie**
- Leitlinien für GHP in der **Aromenindustrie**
- Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis mit **Temperaturanforderungen im Einzelhandel**
- Leitlinie für gute Lebensmittelhygienepraxis Eigenkontrolle **im Einzelhandel**
- Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in **sozialen Einrichtungen**

DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene

z. B.

- **DIN 10503 Begriffe**
- **DIN 10514 Hygieneschulung***
- **DIN 10516 Reinigung und Desinfektion***
- **DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel***
- **DIN 10524 Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben***
- **DIN 10523 Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben***

- DIN 10518 Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an Verbraucher*
- DIN 10519 Selbstbedienungseinrichtungen für leichtverderbliche Lebensmittel*
- DIN 10500 Lebensmittel-Verkaufsfahrzeuge
- DIN 10501 Lebensmittel-Verkaufsmöbel
- DIN 10505 Lebensmittelverkaufseinrichtungen
- DIN 10503 Lebensmitteltransportbehälter
- DIN 10506 ff. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10527 Verkaufsautomaten für leichtverderbliche Lebensmittel*

* Notifiziert als GHP-Leitlinie

Wie geht's weiter auf EU-Ebene?

- Erfahrungsbericht über Hygienepaket / Revision 2010/2011
- Weitere Änderungs- und DurchführungsVOen / Berichtigungen
- Entbürokratisierung: Ausnahmeregelung zu HACCP-Anwendungen in **KMUs** (?)



Wie geht's weiter auf nationaler Ebene?

- Verbände erarbeiten weitere Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis
- Ländergremien legen aus (z. B. Schulung)
- 1. Änderungsverordnung der DVO

Fazit

Das „neue“ Hygienerecht

- ➔ Fortschreibung der allgemeine Kernvorschriften (GHP, HACCP) 
- ➔ keine wesentlichen neuen Aufgaben 
- ➔ im Spezialrecht deutlich abgebaut 
- ➔ durch Nebeneinander von EU und national unübersichtlich 
- ➔ durch Zulassungspflichten verkompliziert 

Unbedingt:

- ➔ einschlägige Leitlinien nutzen !
- ➔ Eigenverantwortung wahrnehmen !

BL

Vielen Dank