

Inhaltsverzeichnis

Grundlagen des Lebensmittelrechts	1	5	Verordnung zur Überwachung transmissibler spongiformer Enzephalopathien und zur Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) 999/2001.....	12	
Teil I: Schlachttiere.....	3	6	Verordnung zur fleischhygienerechtlichen Untersuchung von geschlachteten Rindern auf BSE... 13		
1	Tierschutzgesetz (TierSchG).....	3	6.1 Durchführung von BSE-Tests	13	
2	Tiergesundheitsgesetz (TierGesG)	4	6.2 Voraussetzungen für betriebseigene Kontrollen.....	14	
2.1	Anwendungsbereich	4	6.3 Maßnahmen nach Feststellung von BSE... 14		
2.2	Begriffsbestimmungen.....	4	6.4 Nachweise über die Abgabe von Fleisch	14	
2.3	Allgemeine Pflichten des Tierhalters.....	5	7	EG-Verordnung 999/2001	14
2.4	Anzeigespflicht	5	8	Gewährleistung beim Viehkauf	15
2.5	Maßnahmen zur Ermittlung einer Tierseuche	5	8.1 Kaufvertrag	15	
2.6	Entschädigungen von Tierverlusten	6	8.2 Fristen und Verjährung.....	16	
2.7	Entschädigungshöhe.....	6	9	Tierschutztransportverordnung (TierschTrV).....	16
2.8	Friedrich-Loeffler-Institut.....	6	9.1 Zulassungsnummer	16	
2.9	Straf- und Bußgeldvorschriften.....	6	9.2 Befähigungsnachweis.....	16	
2.10	Weitere Regelungen des Tiergesundheitsgesetzes.....	6	9.3 Pflichten des Absenders von Tieren.....	16	
3	Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen	7	9.4 Raumbedarf und Pflege.....	16	
4	Viehverkehrsverordnung (ViehVerkV).....	7	10	Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV)	17
4.1	Viehtransportfahrzeuge	7	10.1 Anwendungsbereich	17	
4.2	Amtstierärztliche Untersuchung	7	10.2 Begriffsbestimmungen.....	17	
4.3	Viehhandels- und Transportunternehmen	7	10.3 Allgemeine Grundsätze	17	
4.4	Reinigung und Desinfektion	8	10.4 Sachkunde.....	18	
4.5	Viehhandels- und Transportkontrollbücher.....	8	10.5 Treiben und Befördern von Tieren innerhalb eines Schlachthofes	18	
4.6	Kennzeichnung und Registrierung von Rindern nach der EG-Verordnung 1760/2000	8	10.6 Anforderungen an die Ausstattung von Schlachthöfen.....	18	
4.7	Kennzeichnung von Schafen und Ziegen	12	10.7 Allgemeine Vorschriften über das Betreuen von Tieren	18	
4.8	Kennzeichnung von Schweinen	12	10.8 Betreuen von Tieren	19	
4.9	Strafbestimmungen.....	12	10.9 Ruhigstellen warmblütiger Tiere.....	19	
			10.10 Betäuben, Schlachten und Töten.....	19	

Teil II: Fleisch – Fleischerzeugnisse ...21

1	EG-Verordnung 178/2002 – Allgemeine Lebensmittelverordnung...	21
1.1	Begriffsbestimmungen	22
1.2	Sichere Lebensmittel.....	23
1.3	Lebensmittel- und Futter- mittelunternehmer	24
1.4	Besondere Befugnisse der EU-Kom- mission	24
1.5	Erweitertes Schnellwarnsystem.....	25
2	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) ...	25
2.1	Zweck des LFGB	25
2.2	Begriffsbestimmungen	26
2.3	Verkehr mit Lebensmitteln	26
2.4	Deutsches Lebensmittelbuch.....	28
2.5	Verkehr mit Futtermitteln.....	29
2.6	Verkehr mit sonstigen Bedarfsgegen- ständen	29
2.7	Gemeinsame Vorschriften für alle Erzeugnisse	29
2.8	Gemeinsame Vorschriften – Weitere Ermächtigungen.....	30
2.9	Übermittlung von Daten über den Internethandel.....	31
2.10	Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln	32
2.11	Lebensmittel-Monitoring	34
2.12	Strafbestimmungen.....	34
3	Das Lebensmittelhygienerecht in der EU	34
3.1	Grundlagen der Lebensmittelhygiene ...	37
3.2	Anwendungsbereiche der EG-Verord- nungen 852/2004 und 853/2004	38
4	EG-Verordnung 852/2004	39
4.1	Vorbemerkungen	39
4.2	Geltungsbereich.....	40
4.3	Begriffsbestimmungen	41
4.4	Verpflichtungen der Lebensmittel- unternehmer	42
4.5	Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte	42
4.6	Amtliche Kontrollen, Registrierung und Zulassung	43

4.7	Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis.....	43
4.8	Allgemeine Vorschriften für Betriebs- stätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird	44
4.9	Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden	45
4.10	Beförderung.....	46
4.11	Vorschriften für Ausrüstungen	46
4.12	Lebensmittelabfälle.....	47
4.13	Wasserversorgung.....	47
4.14	Persönliche Hygiene	47
4.15	Vorschriften für Lebensmittel.....	48
4.16	Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln.....	48
4.17	Wärmebehandlung	48
4.18	Schulung.....	49
5	EG-Verordnung 853/2004	50
5.1	Gründe für die Verordnung	50
5.2	Geltungsbereich.....	50
5.3	Begriffsbestimmungen	51
5.4	Eintragung (Registrierung) und Zulassung von Betrieben	53
5.5	Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung.....	54
5.6	Einfuhr tierischer Erzeugnisse aus Nicht-EU-Ländern	55
5.7	Handel mit tierischen Erzeugnissen.....	55
5.8	Besondere Vorschriften für Schlacht- hofbetreiber	55
5.9	Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren	56
5.10	Fleisch von Geflügel und Hasentieren...	60
5.11	Farmwildfleisch und Fleisch von frei lebendem Wild.....	61
5.12	Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch	61
5.13	Fleischerzeugnisse	64
6	EG-Verordnung 854/2004	64
6.1	Geltungsbereich.....	64
6.2	Allgemeine Grundsätze der amtlichen Überwachung	65
6.3	Frischfleisch.....	66
6.4	Genusstauglichkeitskennzeichnung	68
6.5	Genussuntaugliches Fleisch	69

<p>7 Weitergehende Neuordnung des europäischen Lebensmittelhygienerechts mit der EG-Basisverordnung 178/2002 (EU-Rahmenverordnung).....70</p> <p>8 EG-Verordnung 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien bei Lebensmitteln vom 15. November 2005 geändert durch EG-Verordnung 209/2013 71</p> <p>8.1 Gründe für die Verordnungen71</p> <p>8.2 Anwendungsbereich72</p> <p>8.3 Allgemeine Anforderungen72</p> <p>8.4 Untersuchungen anhand von Kriterien72</p> <p>8.5 Anforderung an die Kennzeichnung.....73</p> <p>8.6 Lebensmittelsicherheitskriterien73</p> <p>8.7 Bestimmungen über die Entnahme und Aufbereitung der Testproben.....74</p> <p>9 Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts 74</p> <p>9.1 Artikel 1 – Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)74</p> <p>9.2 Artikel 2 – Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)76</p> <p>9.3 Artikel 3 – Tierische Lebensmittelüberwachungsverordnung.....80</p> <p>9.4 Artikel 4 – Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern80</p> <p>9.5 Lebensmitteleinfuhr-Verordnung (LMEV)80</p> <p>10 Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH).....81</p> <p>11 EG-Verordnung 2074/2005 87</p> <p>12 EG-Verordnung 2075/2005 87</p>	<p>13 Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis 88</p> <p>14 Zusammenfassung der Kriterien für Hackfleisch im losen Verkauf im Bereich des Einzelhandels 90</p> <p>15 Fleischgesetz (FIG) 90</p> <p>15.1 Begriffsbestimmungen91</p> <p>15.2 Klassifizierung.....91</p> <p>15.3 Zulassung von Klassifizierungsunternehmen.....91</p> <p>15.4 Befähigung und Zulassung von Klassifizierern91</p> <p>15.5 Weitere Regelungen91</p> <p>15.6 Auskunftspflichten92</p> <p>16 Handelsklassen für Schlachtierkörper 92</p> <p>16.1 Handelsklassen für Rindfleisch.....92</p> <p>16.2 Handelsklassen für Schaffleisch95</p> <p>16.3 Handelsklassen für Schweinehälften.....97</p> <p>16.4 Notierung98</p> <p>16.5 EG-Verordnung 543/2008.....98</p> <p>16.6 Nationale Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch.....101</p> <p>17 Rindfleischetikettierung101</p> <p>17.1 EG-Verordnung 1760/2000 zur Einführung eines Systems zur Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleisch-erzeugnissen102</p> <p>17.2 Rindfleischetikettierungsverordnung (RiFIEtikettV).....103</p> <p>18 EG-Verordnung 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.....105</p> <p>19 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).....105</p> <p>19.1 Begriffsbestimmungen.....105</p> <p>19.2 Kenntlichmachung der Zusatzstoffe106</p> <p>19.3 Farbstoffe106</p> <p>19.4 Zusatzstoffe zu anderen technologischen Zwecken für Fleisch-erzeugnisse108</p> <p>19.5 Zusatzstoffe nur für bestimmte Lebensmittel112</p>
--	---

20	Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV).....	113	25.3	Eiweiß – Kennziffer 1.7	126
21	Fleisch-Verordnung (FIV)	114	25.4	Zusätze – Kennziffer 1.8.....	127
21.1	Speisegeleatine.....	114	25.5	Fleischerzeugnisse – Kennziffer 2.....	128
21.2	Milcheiweißerzeugnisse oder Stärke ...	114	25.6	Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse	132
21.3	Milch (frisch, entrahmt, teilentrahmt oder haltbar gemacht).....	114	26	Leitsätze für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade	176
21.4	Sahneerzeugnisse (auch haltbar gemacht)	114	27	Leitsätze für Feinkostsalate.....	177
21.5	Sahneerzeugnisse (auch haltbar gemacht), Kondensmilcherzeugnisse, Milch.....	115	27.1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale.....	177
21.6	Trockenmilch-, Molken-, Milcheiweißerzeugnisse.....	115	27.2	Besondere Beurteilungsmerkmale.....	179
21.7	Trockenblutplasma	115	28	Leitsätze für Gewürze und andere würzende Mittel	179
21.8	Blutplasma, Blutserum	115	28.1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale.....	179
21.9	Flüssigei, flüssiges Eigelb (frisch oder gefroren),.....	116	28.2	Besondere Beurteilungs- und Qualitätsmerkmale	181
21.10	Eiklar (flüssiges Eiweiß), Gefriereiklar (gefrorenes Eiweiß)	116	29	Diätverordnung (DiätV)	182
21.11	Semmel, Grütze und andere Getreideerzeugnisse	116	29.1	Allgemeine Vorschriften.....	182
21.12	Spezielle Zutaten	116	29.2	Zusatzstoffe	182
21.13	Stückige Einlagen	117	29.3	Sondervorschriften und Kennzeichnung	182
21.14	Pflanzeneiweiß, Stärke	117	29.4	Anmerkungen	183
21.15	Ergänzende Vorschriften	117	30	Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)	183
22	EG-Verordnung 2065/2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln	118	30.1	Begriffsbestimmung, Anwendungsbereich	183
22.1	Geltungsbereich.....	119	30.2	Anforderungen an das Herstellen und Behandeln	184
22.2	Definitionen.....	119	30.3	Lufttemperaturmessung.....	184
22.3	Allgemeine Verwendungsbedingungen und Anforderungen an die Sicherheit ...	119	30.4	Bezeichnungsschutz.....	184
23	EG-Verordnung 627/2006 zur Durchführung der EG-Verordnung 2065/2003	119	30.5	Verpackung	184
24	Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV)	120	30.6	Kennzeichnung von Erzeugnissen für Verbraucher	184
25	Leitsätze für Fleisch und Fleisch-erzeugnisse	120	30.7	Kennzeichnung von Erzeugnissen, die nicht für Verbraucher bestimmt sind....	185
25.1	Begriffsbestimmungen für Fleisch	122	Teil III: Verkauf	186	
25.2	Hüllen für Fleischerzeugnisse – Kennziffer 1.62	125	1	Mess- und Eichgesetz (MessEG)	186
			2	Mess- und Eichverordnung (MessEV) ...	186
			2.1	Eichpflichtige Geräte	186
			2.2	Verwendung von Messgeräten	187
			2.3	Wiederholungseichungen	187

3	Fertigpackungsverordnung (FertigPackV).....	187	6	EG-Verordnung 1151/2012	200
4	EG-Verordnung 1169/2011 – Lebensmittelinformati- ons-Verordnung	188	6.1	Begründung	200
4.1	Gründe für eine Lebensmittel- informati- ons-Verordnung	188	6.2	Begriffsbestimmungen	201
4.2	Gegenstand und Anwendungs- bereich	190	6.3	Bezeichnungsschutz	201
4.3	Begriffsbestimmungen	190	7	Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV).....	202
4.4	Allgemeine Ziele	191	8	QUID-Leitlinien.....	202
4.5	Grundsätze für verpflichtende Informationen über Lebensmittel	192	8.1	Geltungsbereich der mengen- mäßigen Angabe der Zutaten	203
4.6	Aufgaben der EFSA in Bezug auf die öffentliche Gesundheit	192	8.2	Erforderliche mengenmäßige Angabe der Zutaten	203
4.7	Allgemeine Anforderungen an die Information über Lebensmittel und Pflichten der Lebensmittel- unternehmer	192	8.3	Nicht erforderliche mengen- mäßige Angabe der Zutaten	204
4.8	Verzeichnis der verpflichtenden Angaben über Lebensmittel	193	8.4	Mengenangabe.....	204
4.9	Bezeichnung des Lebensmittels	193	8.5	Anbringung der mengen- mäßigen Angabe der Zutaten	205
4.10	Verzeichnis der Zutaten	194	9	EU-Öko-Verordnung	205
4.11	Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die All- ergien oder Unverträglichkeiten aus- lösen und daraus hergestellte oder gewonnene Erzeugnisse	195	9.1	Ziel und Anwendungsbereich	205
4.12	Mengenmäßige Angabe der Zutaten ...	195	9.2	Begriffsbestimmungen	206
4.13	Nettofüllmenge des Lebensmittels	195	9.3	Ziele der ökologischen/biologischen Produktion.....	206
4.14	Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchs- datum und Datum des Einfrierens.....	196	9.4	Allgemeine Grundsätze	206
4.15	Gegebenenfalls besondere Anwei- sungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung	197	9.5	Spezifische Grundsätze für die landwirtschaftliche Erzeugung.....	207
4.16	Ursprungsland oder der Herkunftsort ...	197	9.6	Spezifische Grundsätze für die Verarbeitung von ökologischen/ biologischen Lebensmitteln.....	207
4.17	Gebrauchsanleitung	197	9.7	Vorschriften für die tierische Erzeugung	208
4.18	Nährwertdeklaration	197	9.8	Bio-Siegel.....	208
4.19	Weitere verpflichtende Angaben für bestimmte Arten von Lebensmitteln ...	198	10	Preisangabenverordnung (PAngV).....	208
4.20	Verpflichtende Informationen über die Etikettierung von Lebensmitteln ...	198	11	Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) ...	209
4.21	Verpflichtende Informationen für nicht vorverpackte Lebensmittel	199	12	Verbraucherinformationsgesetz (VIG)	210
4.22	Online-Handel mit Lebensmitteln.....	199	12.1	Anwendungsbereich	210
5	Vorläufige Lebensmittelinforma- tions-Ergänzungsverordnung	200	12.2	Anspruch auf Zugang zu Informationen.....	210
			12.3	Ausschluss- und Beschränkungsgründe	211
			12.4	Antrag	211

12.5	Antragsverfahren	211	Teil IV: Andere Vorschriften	215	
12.6	Informationsgewährung	212	1	Infektionsschutzgesetz (IfSG)	215
12.7	Gebühren und Auslagen.....	212	2	Verpackungsverordnung (VerpackV)...	216
13	Gesetze zur Regelung des Wettbewerbs und der Werbung	212	2.1	Abfallwirtschaftliche Ziele	216
13.1	Rechtslage in der Bundesrepublik Deutschland	212	2.2	Anwendungsbereich	216
13.2	Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG)	212	2.3	Begriffsbestimmungen – Rücknahme- und Verwertungspflichten.....	216
14	Regionale Vorschriften für den Verkauf.....	214	2.4	Pfanderhebungspflicht für Getränkeverpackungen	218
			2.5	Beauftragung Dritter.....	218
			Sachwortverzeichnis	219	