

Inhaltsverzeichnis

	Vorwort	V
	Vorwort zur 6. Auflage	VIII
	Autor	IX
1	Rechtliche Grundlagen	1
1.1	Rechtsquellen des europäischen Lebensmittelhygienerechts	2
1.2	Nationale Rechtsquellen	10
1.3	Weitere Vorschriften zur Regelung lebensmittelhygienischer Fragen	16
1.4	Normen und Leitlinien	16
1.5	Hinweise für die Anwendung der Rechtstexte in der Praxis ..	23
2	Geltungsbereich und Anwendung des Lebensmittelhygienerechts	25
	Allgemeine Fragen	25
1	Gilt das europäische Hygienerecht für alle Formen des Inverkehrbringens von Lebensmitteln oder gibt es Ausnahmen?	25
2	Wie sind die vielen unbestimmten Begriffe wie z. B. „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ und „ausreichend“ zu verstehen, die sich vor allem in den Anlagen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 finden?	27
3	Im Lebensmittelhygienerecht taucht ein Begriff auf: „Prerequisite Programms-PRPs“. Was ist darunter zu verstehen?	28

Das häusliche Lagern und Behandeln von Lebensmitteln	29	
4	Muss man bei der privaten Zubereitung von Lebensmitteln auch das Hygienerecht beachten? Darf man für seinen Verein, den Kindergarten, die Schule oder auf dem Dorffest Lebensmittel zubereiten?	29
5	Wo liegen die Grenzen in der Gemeinschaftsverpflegung? Ist eine sich selbst versorgende Wohngruppe ein „Lebensmittelunternehmen“?	31
6	Gilt das Hygienerecht auch für Tagesmütter?	31
7	Welche Qualifikation muss ein Lebensmittelunternehmer haben?	32
8	Gelten „Tafeln“, die Lebensmittel an Bedürftige abgeben, auch als Lebensmittelunternehmen?	33
9	Was ist bei der „Hausschlachtung“ zu beachten?	33
Primärproduktion	34	
10	Muss ein Landwirt im Rahmen der Primärerzeugung rechtliche Vorgaben beachten?	34
11	Müssen bei der Primärproduktion von pflanzlichen Lebensmitteln Hygienevorgaben beachtet werden?	37
12	Ein landwirtschaftlicher Betrieb verkauft Rohmilch über einen Milchautomaten. Dieser steht etwa 500 m vom Hof entfernt an einem Parkplatz an der Bundesstraße. Ist das gestattet?	37
13	Darf ein Jäger Wild vermarkten?	38
14	Muss Wildfleisch sofort gekühlt werden?	40
15	Muss erlegtes Wild einer Fleischuntersuchung unterzogen werden?	40
16	Wurden im Hygienerecht mikrobiologische Kriterien für Wild festgelegt?	42
17	Dürfen Jäger Wildfleisch im Internet anbieten?	43
Einzelhandel	43	
18	Wieso gilt ein handwerklicher Hersteller von Lebensmitteln, ein Gastronom oder ein landwirtschaftlicher Direktvermarkter als „Einzelhandelsbetrieb“?	43
19	Ab welcher Betriebsgröße bezeichnet man einen Lebensmittelbetrieb als „Lebensmittelunternehmen“?	44

20	Darf ein Landwirt wie früher Geflügel oder Kaninchen selbst schlachten und vermarkten?	45
21	In unserem Imbiss möchte ich gerne „Hausmacher Frikadellen“ anbieten. Die in der Vorbereitungsküche befindlichen Arbeitsflächen und -geräte reichen für diese Tätigkeit nicht aus. Darf ich die „Hausmacher Frikadellen“ zuhause vorbereiten bzw. zubereiten?	47
22	Sind Marktstände, die Lebensmittel in den Verkehr bringen, ebenfalls in den Verordnungen erfasst?	48
23	Wir möchten unsere Produkte mit Aktionsständen dem Kunden näher bringen. Müssen wir die Hygieneanforderungen beachten?	50
24	Gibt es Vorschriften, welche Lebensmittel in Gastronomiebetrieben oder in der Gemeinschaftsverpflegung nicht an empfindliche Verbrauchergruppen abgegeben werden dürfen?	51
25	Gilt ein Internethändler ebenfalls als Lebensmittelunternehmer?	52
26	Wir möchten unsere nicht verkauften Lebensmittel an eine Tafel weiterreichen. Was müssen wir beachten?	52
27	Wir möchten einen Verkaufsautomaten aufstellen. Ist das auch eine Betriebsstätte?	53
	Zulassung von Betrieben	53
28	Welche Betriebe müssen zugelassen werden?	53
29	An wen muss ein Zulassungsantrag gestellt werden und welche Unterlagen sind beizufügen?	54
30	Ist es notwendig, dass mein Betrieb für die Zulassung durch die Überwachungsbehörde geprüft wird?	55
31	Ist ein Lebensmittelunternehmer, der seine Erzeugnisse über den Online-Handel in den Verkehr bringt, zulassungspflichtig?	56
32	Wann muss ich meinen Betrieb zur Zulassung melden?	56
33	Mein Betrieb hat die Zulassung erhalten. Muss ich meine Produkte mit der Zulassungsnummer kennzeichnen?	56
34	Mein Betrieb ist zugelassen. Muss ich mich melden, wenn ich den Betrieb umbauen möchte?	57

Inhaltsverzeichnis

35	Ich möchte meinen zugelassenen Betrieb verkaufen. Wird die Zulassung automatisch auf den neuen Inhaber übertragen? . . .	58
36	Ist die Zulassung zeitlich begrenzt oder gilt sie für immer?	58
37	Welche Regelungen gelten für Gehegewild? Muss das auch über einen Schlachthof in den Verkehr gebracht werden?	59
38	Muss Farmwild nach dem Töten unmittelbar zum zugelassenen Schlachthof gebracht werden oder ist das Sammeln der Tierkörper in mehreren Farmwildbetrieben möglich?	61
	Rechte und Pflichten des Lebensmittelunternehmers.	61
39	Muss ich einen neuen Betrieb der Lebensmittelüberwachung melden oder kommt die Behörde auf mich zu?	61
40	Muss ein Lebensmittelunternehmer Personen der amtlichen Überwachung auch bei unangekündigten Kontrollen Zugang zu den Betriebsräumen gewähren?	62
41	Ist es rechtmäßig, dass der Lebensmittelkontrolleur Proben mitnimmt, ohne dafür zu bezahlen?	63
42	Welche Regelungen gelten für den Online-Handel? Darf die Behörde Proben entnehmen?	63
	3 Konzeption der Betriebe.	65
43	Wieso beschäftigt sich die Lebensmittelüberwachung mit der Lage des Betriebs?	65
44	Müssen in einem Produktionsbetrieb der unreine und der reine Bereich streng getrennt werden?	66
45	In unseren Supermarkt gibt es Lagerräume für Non-Food-Artikel. Müssen auch solche Räume, die nicht für den Umgang mit Lebensmitteln genutzt werden, sauber gehalten werden?	68
46	Wir möchten in unserem Supermarkt eine Backstation einrichten und die Backwaren in Selbstbedienung verkaufen. Was müssen wir beachten?	68
47	Unsere Altenheimküche soll demnächst einige Schulen in der Umgebung beliefern. Müssen wir dafür umbauen?	69
48	Was heißt „Instandhaltung“ bei Räumen und Gebäuden?	70
49	Wie sind Toilettenräume zu gestalten?	71

50	Darf der Koch eines Restaurants die Gästetoiletten benutzen?	72
51	Welche Vorschriften gelten für Handwaschbecken?	73
52	Die Lebensmittelüberwachung hat beanstandet, dass ein Papierkorb neben dem Handwaschbecken fehlte. Gibt es eine Rechtsgrundlage dafür?	75
53	Darf ein Lebensmittelbetrieb über die Fenster lüften? Wie muss die Luftzufuhr beschaffen sein?	76
54	Ist in Lebensmittelbetrieben eine Entlüftungsanlage zu installieren?	77
55	Benötigen Supermarktmetzgereien Luftschleier- bzw. Überdruckanlagen?	78
56	Wie sind Abwasserableitungssysteme zu konzipieren? Dürfen Abflüsse von Maschinen und Geräten auf den Boden geleitet werden oder muss der Ablauf geschlossen in ein Abflusssystem erfolgen?	79
57	Das Bauamt fordert für unseren Imbissbetrieb einen Fettabscheider. Reicht ein Untertisch-Gerät?	80
58	Was versteht man unter einer „angemessenen Beleuchtung“?	81
59	Darf man in Lebensmittelbetrieben Brunnenwasser verwenden?	82
60	Kann man auf Umkleieräume verzichten, wenn man den Mitarbeitern anstatt herkömmlicher Schutzkleidung Einwegoverall zur Verfügung stellt?	83
61	Benötigen Betriebe, die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln, eine Hygieneschleuse?	84
62	Wie sollte eine Hygieneschleuse ausgestattet werden?	85
63	Was ist bei der Verpflegung von Kindern in einem Waldkindergarten zu beachten?	86
4	Anforderungen an Betriebsräume	87
64	Welche Bedingungen müssen Räume in Lebensmittelbetrieben erfüllen?	87
65	Welche Anforderungen sind an Fußböden in Lebensmittelbetrieben zu stellen?	88
66	Welche Anforderungen werden an Wände in Lebensmittelbetrieben gestellt?	90

Inhaltsverzeichnis

67	Sind Fliesen als Wand- bzw. Bodenbelag noch erlaubt?	91
68	Müssen die Übergänge von Wänden und Fußböden als „Hohlkehlen“ ausgeführt werden?	91
69	Wie müssen Decken in Lebensmittelräumen beschaffen sein? . .	92
70	Gibt es spezielle Anforderungen an Fenster und Türen?	92
71	Darf man Lebensmittel und Bedarfsgegenstände im Handwaschbecken waschen?	94
72	Kann man in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben auf Sterilisationsbecken für die Messersterilisation verzichten? . . .	95
5	Verkaufsräume, Essbereiche	97
73	Dürfen Blindenhunde in Lebensmittelgeschäften mitgeführt werden?	97
74	Welche Hygienebestimmungen gelten für Verkaufstheken und Ausgabetheken in der Gemeinschaftsverpflegung?	98
75	Früher war vorgeschrieben, offene Lebensmittel durch einen „Anhauchschutz“ oder „Hustenschutz“ vor nachteiligen Beeinflussungen durch den Kunden zu schützen. Gibt es diese Bestimmung noch immer?	98
76	Manche Kunden möchten ihre Ware in selbst mitgebrachten Behältnissen mit nach Hause nehmen, um Verpackungsmaterial zu sparen. Dürfen diese Behältnisse befüllt werden? . .	99
77	Darf man Preisschilder in Lebensmittel einstecken?	100
78	Welche Temperatur muss man einhalten, wenn Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben oder z. B. in einer „heißen Theke“ in den Verkehr gebracht werden?	100
79	Ist das Nachfüllen von Ausgabegefäßen grundsätzlich verboten?	101
80	Muss man Geflügelfleisch in der Ladentheke von anderen Lebensmitteln trennen?	102
81	Dürfen Fleisch- und Wurstwaren in der Theke über Nacht mit Stofftüchern abgedeckt werden?	102
82	Braucht eine Metzgerei oder Frischfleischabteilung mehrere Aufschneidemaschinen?	103
83	In vielen Bäckereifilialen wird heutzutage ein reichhaltiges Imbissangebot offeriert. Ist das eigentlich gestattet?	104

84	Aus der Überschrift des Anhangs II Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 geht hervor, dass die hier aufgeführten Anforderungen nicht für Essbereiche gelten. Gibt es für Gasträume keine Hygienevorschriften?	105
85	Die Behindertentoilette einer Gastwirtschaft grenzt ohne Vorraum an den Speiseraum. Ist das zu beanstanden?	105
6	Anforderungen an Einrichtungen, Ausrüstungen und Geräte.	107
86	In der Verordnung gibt es nur Anforderungen an diejenigen Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Müssen die zahlreichen Einrichtungsgegenstände, die keinen Lebensmittelkontakt haben, etwa nicht sauber gehalten werden?	107
87	Was bedeutet es, dass Einrichtungen und Geräte „so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein müssen, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist“?	108
88	Die Lebensmittelüberwachung beanstandet Messer, die einen Holzgriff haben. Aber in der Verordnung steht nicht, dass diese verboten sind..	109
89	Müssen Schneidebretter regelmäßig abgezogen werden?	110
90	Darf ein Bäcker weiterhin Arbeitstische aus Holz verwenden?	111
91	Was ist beim Einbau von Einrichtungen und Geräten zu beachten?	111
92	Beim Spülen von Kunststoffgeschirr in der Spülmaschine bleibt immer eine gewisse Restfeuchte zurück. Darf man dieses Geschirr in einer Einrichtung, die sensible Verbrauchergruppen verköstigt, überhaupt verwenden?	112
93	Was bedeutet es, dass chemische Zusatzstoffe nach guter fachlicher Praxis verwendet werden müssen, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern?	113
94	Abfallbehälter kommen mit Lebensmitteln nicht in Berührung. Müssen sie auch heil und sauber sein?	114
7	Anforderungen zur Personalhygiene	115
95	Muss man Schutzkleidung tragen, wenn man mit Lebensmitteln umgeht?	115

Inhaltsverzeichnis

96	Welche Anforderungen bestehen an die Arbeitskleidung im Straßenverkauf?	117
97	Müssen Handwerker und Hausmeister in den hygienisch sensiblen Bereichen ebenfalls saubere Kleidung oder Schutzkleidung tragen?	117
98	Gibt es Hygieneanforderungen für Kälteschutzbekleidung?	118
99	Ist eine „Schwarz-Weiß-Trennung“ für die Schutzkleidung vorgeschrieben?	119
100	Müssen Schrankspinde oben abgeschrägt sein?	120
101	Kann der Lebensmittelunternehmer verlangen, dass die Mitarbeiter ihre Schutzkleidung zu Hause waschen?	120
102	Ist beim Herrichten und beim Verkauf von unverpackten Lebensmitteln das Tragen von Einmalhandschuhen vorgeschrieben?	121
103	Früher war es verboten, im Verkauf den Wurst- oder Käseaufschnitt mit den Händen zu berühren. Ist das immer noch so?	122
104	Gilt das auch für Backwaren und Brötchen?	123
105	Was spricht gegen lange Fingernägel?	124
106	Müssen Hände immer gereinigt und desinfiziert werden?	125
107	Muss man an den Handwaschbecken Einmalhandtücher anbringen?	126
108	Muss der Lebensmittelunternehmer Mitarbeiter, die Verletzungen an den Händen haben, von der Lebensmittelproduktion ausschließen?	127
109	Müssen die Mitarbeiter bei der Produktion oder Zubereitung von verzehrfertigen/empfindlichen Lebensmitteln eine Kopfbedeckung tragen?	128
110	Ist das Essen, Trinken und Rauchen in Produktionsräumen nach wie vor verboten?	129
111	Der Betriebsinhaber verlangt, dass der Schmuck vor der Arbeitsaufnahme abgelegt wird. Ist das im Hygienerecht so vorgesehen?	131
112	Gilt das Schmuckverbot am Arbeitsplatz auch für Piercings?	132

113	Eine Erstbelehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes ist nur für das „gewerbsmäßige“ Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln gefordert. Das EU-Recht macht bei Lebensmittelunternehmen keinen Unterschied, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht. Ist die Bescheinigung noch notwendig?	133
114	Früher waren jährliche Stuhluntersuchungen vorgeschrieben. Kann ich das von meinen Mitarbeitern heutzutage immer noch fordern?	134
115	Dürfen Personen, die eigentlich nicht zum Küchenpersonal gehören, bei der Zubereitung der Speisen mitarbeiten?	134
8	Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben	137
116	Gibt es Vorschriften, die besagen, wie oft gereinigt und desinfiziert werden muss?	137
117	Was ist unter dem Begriff „leicht zu reinigen“ zu verstehen?	138
118	Welche Desinfektionsmittel darf ich in meinem Lebensmittelbetrieb verwenden?	140
119	Bäckereien nutzen für die Reinigung oftmals Essigwasser. Ist das ausreichend?	141
120	Müssen Arbeitsflächen immer desinfiziert werden?	141
121	Müssen Fußböden desinfiziert werden?	142
122	Müssen Bodeneinläufe täglich gereinigt und desinfiziert werden?	143
123	Gibt es Vorschriften, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel gelagert werden müssen?	144
124	Wie müssen die Geräte beschaffen sein, die für die Reinigung und Desinfektion benutzt werden?	145
125	Wie kann man überprüfen, ob die Reinigung und Desinfektion erfolgreich war?	146
9	Schädlings-Bekämpfung, Dulden von Tieren im Betrieb.	149
126	Welche Tiere werden als Schädlinge bezeichnet?	149
127	Müssen alle Lebensmittelbetriebe Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung durchführen?	150
128	Darf der Betriebsinhaber die Bekämpfung von Schädlingen in seinen Betriebsräumen selbst vornehmen?	151

Inhaltsverzeichnis

129	Dürfen in einem Lebensmittelbetrieb Giftköder zur Bekämpfung von Schadnagern ausgelegt werden?	152
130	Kann man Pheromonfallen bedenkenlos zur Schädlingsbekämpfung einsetzen?	153
131	Kann man Wespen in einer Bäckerei dulden?.	153
132	Darf man eine Katze zur Mäusebekämpfung in Lebensmittelbetrieben halten?	154
133	Muss nach einer Schädlingsbekämpfung der Betrieb gereinigt und desinfiziert werden?	155
134	Im Zusammenhang mit einem Schadnagerbefall wurde geraten, die „Umfeldhygiene“ zu verbessern. Was bedeutet das?	156
135	Der Seniorchef kommt hin und wieder mit seinem Hund in die Metzgerei. Ist das gestattet?	157
10	Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	159
Lagerung und Aufbewahrung von Lebensmitteln. 159		
136	Lebensmittel dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Was bedeutet das für den Lebensmittelunternehmer?.	159
137	Gibt es Vorgaben für das Auftauen von Lebensmitteln?	161
138	Heiß zubereitete Lebensmittel müssen, wenn sie nicht in heißem Zustand abgegeben werden, „so schnell wie möglich“ abgekühlt werden. Was ist darunter zu verstehen?	162
139	Müssen Fertigerzeugnisse wie z. B. Fleischerzeugnisse getrennt von Rohwaren wie z. B. frischem Fleisch aufbewahrt werden?	163
140	Wieso darf man Lebensmittelbehälter nicht auf dem Boden lagern?	164
141	Im Hygienerecht findet man oftmals das Wort „Umhüllung“. Ist das dasselbe wie eine Verpackung?	165
142	Gibt es Anforderungen für das Verpacken von Lebensmitteln?	166
Transport von Lebensmitteln. 167		
143	Darf von den vorgegebenen Lagertemperaturen auf dem Transport abgewichen werden?	167

144	Wie muss der Transportraum eines Fahrzeugs für die Beförderung von Lebensmitteln beschaffen sein?	169
145	Darf ein Gastwirt Lebensmittel mit seinem PKW vom Großmarkt abholen?	170
146	Darf ein Bäcker seinen PKW-Kombi als Verkaufsfahrzeug nutzen?	171
147	Darf man in seinem Lebensmitteltransporter auch andere Dinge transportieren?	172
148	Wie müssen Transportbehälter für Lebensmittel beschaffen sein?	172
149	Dürfen Retouren aus der Filiale in den Hauptbetrieb gebracht werden?	173
150	Ist die Rückführung von Lebensmitteln, deren Mindest- haltbarkeitsdatum abgelaufen ist, in die Zentrale möglich?	174
151	In unserem Supermarkt erhalten wir hin und wieder Aufforderungen von Herstellern, beanstandete Ware zurückzusenden. Dürfen wir diese Waren zurückgeben?	174
Abfallentsorgung		175
152	Abfälle, tierische Nebenprodukte, frei handelbares Material – was ist das eigentlich?	175
153	Dürfen Speiseabfälle an den Bauern abgegeben werden?	176
154	Wie müssen Abfälle gelagert werden?	177
155	Müssen Abfallagerräume gekühlt werden?	179
156	Müssen Abfälle sofort entsorgt werden?	179
157	Die Abfälle meiner Gaststätte werden auf dem Hof gelagert. Die Anwohner beschwerten sich über den üblen Geruch. Wie soll ich die Abfälle lagern, ohne dass es zu Beschwerden kommt?	180
158	Darf der Metzger „Hundefutter“ aus Fleischabfällen herstellen?	181
159	Muss ich nachweisen können, wohin die tierischen Abfälle aus meinem Betrieb gegangen sind?	182
160	Dürfen Abfälle tierischer Herkunft aus der Filiale in den Hauptbetrieb verbracht werden?	183

11	Produktspezifische Regelungen.	185
	Lebensmittel nicht-tierischer Herkunft.	185
161	Muss man das Hygienerecht beachten, wenn man lediglich pflanzliche Primärerzeugnisse erzeugt bzw. verkauft?	185
162	Gibt es mikrobiologische Anforderungen an pflanzliche Lebensmittel?	186
163	Wir möchten sogenannte Microgreens erzeugen und vermarkten. Gelten hierfür dieselben Bedingungen wie für Lebensmittelsprossen?	186
164	Gibt es Hygienevorschriften zum Verkauf von Obst und Gemüse im Einzelhandel?	187
165	In einem Einkaufszentrum soll eine Saftbar eröffnet werden. Die Säfte werden überwiegend frisch, zumindest aber zeitnah zum Verzehr gepresst. Welche Hygienevorschriften sind zu beachten?	188
166	In unserem Supermarkt möchten wir Obst und Gemüse verzehrfertig herrichten und in Fertigpackungen in den Verkehr bringen. Gibt es hierfür spezielle Hygiene-regelungen?	189
167	Es hat mehrere Fälle lebensmittelbedingter Erkrankungen gegeben, die durch pflanzliche Lebensmittel ausgelöst wurden. Wie kann ich solche Risiken in meiner Küche vermeiden?	190
168	Wir möchten als Service für unsere Kunden einen Wasserspender aufstellen. Was ist zu beachten?	190
169	Wir wollen in der Gaststätte unseres Sportvereins eine Schankanlage aufstellen. Was ist zu beachten?	191
	Lebensmittel tierischer Herkunft	191
170	Gelten die fleischhygienerechtlichen Vorschriften nur für Pferde?	192
171	Welche Hygienevorschriften gelten für das Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischerzeugnissen?	192
172	Wir wollen in Zusammenarbeit mit unserem Metzger unsere Tiere auf dem Hof schlachten lassen. Was müssen wir beachten?	193
173	Wie schnell muss Fleisch nach dem Schlachten abkühlen?	194

174	Ist das Fleisch von „Finnentieren“ generell als untauglich für den menschlichen Genuss zu beurteilen?	194
175	Muss Fleisch gekühlt zerlegt werden? Gibt es noch die „Warmzerlegung“?	195
176	Was versteht man unter „Zerlegen“? Darf im Schlachtraum zerlegt werden?	196
177	Müssen Schlachtkörperhälften bzw. -viertel getrennt von zerlegtem Fleisch aufbewahrt werden?	197
178	Müssen verpacktes und unverpacktes Fleisch getrennt voneinander gelagert werden?	197
179	Gibt es einen Unterschied zwischen „Hackfleisch“ und „Fleischzubereitungen“?	199
180	Muss der Hersteller von Hackfleisch und Fleischzubereitungen sein Hackfleisch wöchentlich untersuchen lassen?	200
181	Darf der Metzger zur Herstellung von Hackfleisch keine Fleischabschnitte mehr verwenden?	200
182	Darf zur Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen gefrorenes Fleisch verwendet werden?	201
183	Ein Zerlegungsbetrieb liefert tiefgefrorenes Fleisch an einen Verarbeitungsbetrieb. Muss auf dem Lieferschein die Transporttemperatur angegeben werden?	202
184	Muss Hackfleisch generell mit einem Warnhinweis versehen werden?	202
185	Welche Temperaturen gelten für das Inverkehrbringen von Hackfleisch? Gibt es noch die Tagesfrist für die Abgabe von Hackfleisch?	203
186	Darf man Hackfleisch oder Fleischzubereitungen einfrieren? . .	204
187	Gibt es im Lebensmittelhygienerecht noch den Sachkundenachweis für die Herstellung von Hackfleisch?	205
188	Darf der Rest des Dönerspießes am nächsten Tag als „Dönerteller“ verkauft werden?	206
189	Welche Hygienevorschriften gelten für das Inverkehrbringen von Geflügel und Hasentieren?	207
190	Gibt es mikrobiologische Anforderungen an frisches Geflügelfleisch?	208
191	Welche Hygienevorschriften müssen beim Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen beachtet werden?	209

Inhaltsverzeichnis

192	Welche mikrobiologischen Kriterien sind bei Fischereierzeugnissen zu beachten?	210
193	Wo ist die Kontrolle auf Parasiten bei Fischereierzeugnissen geregelt?	211
194	Muss Fisch für die Sushi-Herstellung eingefroren werden?	211
195	Was ist bei der Verarbeitung von Eiern zu beachten?	212
196	Was ist beim Inverkehrbringen von Eiern im Einzelhandel zu beachten?	213
197	Sind Eiprodukte sicherer als frisch aufgeschlagene Eier?	214
198	Darf ein Gastwirt ein weichgekochtes Ei bzw. ein nicht durchgegartes Spiegelei anbieten?	215
199	Eier sollen bei einer konstanten Temperatur aufbewahrt werden. Bedeutet das: Kühlung?	216
200	Welche Regelungen gelten für das Inverkehrbringen von Wachteleiern?	217
201	Ein asiatisches Restaurant bietet bebrütete Enteneier an. Kann man das gestatten?	217
202	Darf Rohmilch in den Verkehr gebracht werden?	218
203	Welche mikrobiologischen Werte für Milch und Milch-erzeugnisse finden sich im Lebensmittelhygienerecht und in den Normen?	219
204	Welche Hygieneregeln sind zu beachten, wenn man Milch in Einzelhandelsbetrieben ausgibt oder verarbeitet?	220
205	Gibt es Normen für das Inverkehrbringen von Speiseeis?	221
206	Ein landwirtschaftlicher Betrieb möchte pasteurisierte Vorzugsmilch anbieten. Kann er das?	222
207	Welche Hygienevorschriften gelten für Honig?	222
12	Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen	225
	Betriebseigene Kontrollen im Warenfluss.	225
208	Bei mir wird immer sauber gearbeitet. Warum soll ich eine Risikoanalyse durchführen?	225
209	Benötigen alle Lebensmittelbetriebe ein HACCP-Konzept?	227
210	Was genau ist ein „kritischer Kontrollpunkt – CCP“?	228

211	Müssen Lebensmittelbetriebe eine Wareneingangskontrolle durchführen? Was beinhaltet die Wareneingangskontrolle?	230
212	Welche Anforderungen werden an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln gestellt?	231
213	Welche besonderen Anforderungen bestehen an die Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln tierischer Herkunft?	233
214	Muss die ordnungsgemäße Erhitzung heiß zubereiteter Lebensmittel durch Eigenkontrollen belegt werden?	233
215	Benötigen Lebensmittelbetriebe Fremdkörperdetektoren zur Untersuchung ihrer Fertigerzeugnisse?	234
216	Benötigt unser Lebensmittelbetrieb einen Havarieplan?	235
Personalschulungen		236
217	In unserer Schule soll eine Mensa eingerichtet werden. Sie wird von der Elternschaft betrieben. Müssen die Eltern geschult werden?	236
218	Müssen auch Praktikanten, Aushilfen und Saisonkräfte geschult werden?	237
219	Bezieht sich die Schulungspflicht auch auf Tagesmütter?	238
220	Deckt die Hygieneschulung auch die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz ab?	238
221	Wer darf Hygieneschulungen abhalten?	239
222	Welche Personen müssen über besondere Schulungen verfügen?	240
223	Welche Anforderungen müssen Hygieneschulungen erfüllen? . .	241
224	Müssen Schulungen dokumentiert werden?	243
Mikrobiologische Eigenkontrollen		245
225	Müssen Lebensmittelunternehmer ihre Lebensmittel auf Mikroorganismen untersuchen lassen?	245
226	Wie viele Proben muss der Lebensmittelunternehmer für die mikrobiologische Untersuchung entnehmen?	245
227	Muss ich mein Trinkwasser regelmäßig untersuchen lassen? . .	246
228	Welche Betriebe müssen „Umfelduntersuchungen“ auf Listerien durchführen?	247
229	Müssen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung Rückstellproben entnehmen und aufbewahren?	248

Inhaltsverzeichnis

230	Muss man sich melden, wenn im Rahmen von Eigenkontrollen Krankheitserreger in Lebensmitteln vorgefunden werden?	249
Dokumentation.		249
231	Muss ein Lebensmittelbetrieb alle Eigenkontrollen dokumentieren?	249
232	Wo findet der Lebensmittelunternehmer geeignete Vordrucke für die Dokumentation von Eigenkontrollen?	250
233	Müssen die Kühltemperaturen bei der Lagerung von Lebensmitteln mit einem Registrierthermometer erfasst werden?	251
234	Müssen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen auch in kleinen Betrieben dokumentiert werden?	252
13	Zertifizierung.	253
235	Muss der Lebensmittelunternehmer sein Eigenkontrollsystem zertifizieren lassen?	253
Stichwortverzeichnis		255