

## Inhalt

### **I Grundlagen des Hygienerechts**

#### **0 Grundlagen des Hygienerechts aus der Sicht des Anwenders**

WOLFGANG KULOW

#### **1 Einleitung** DIETRICH GORNY

#### **2 Hygienerechtliche Bedeutung des WTO/GATT 94** DIETRICH GORNY

2.1 Übereinkommen über die Anwendung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen

#### **3 Hygiene-Leitlinien der Codex-Alimentarius-Kommission** DIETRICH GORNY

3.1 Empfohlener Internationaler Verfahrenskodex – Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene

3.2 Das HACCP-System und Richtlinien zu seiner Anwendung

#### **4 Grundpflichten des Lebensmittelunternehmers**

DIETRICH GORNY/WOLFGANG KULOW

#### **5 Schnellinformationssystem der Europäischen Kommission** DIETRICH GORNY

#### **6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit**

6.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 178/2002

6.2 Kommentar zur VO (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht  
DIETRICH GORNY

6.3 Leitlinien für die Anwendung der Art. 11, 12, 14, 17, 18, 19 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht  
Schlussfolgerungen des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit

### **II Allgemeines Hygienerecht**

#### **0 Allgemeines Hygienerecht aus Sicht des Anwenders** WOLFGANG KULOW

#### **1 EG-Hygienerecht**

1.1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

1.1.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 852/2004

1.1.2 Kommentar zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
WOLFGANG KULOW

1.1.3 Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

- 1.1.4 Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen
- 1.2 Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
  - 1.2.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 2073/2005
  - 1.2.2 Kommentar zur Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel WOLFGANG KULOW/DETLEF HORN
  - 1.2.3 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 208/2013 der Kommission über die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Sprossen und von Samen zur Erzeugung von Sprossen
  - 1.2.4 Verordnung (EU) Nr. 210/2013 der Kommission über die Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates
  - 1.2.5 Verordnung (EU) Nr. 211/2013
- 1.3 Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften
  - 1.3.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 2074/2005
- 1.4 (in Vorbereitung)
- 2 Nationales Hygienerecht**
  - 2.1 Infektionsschutzgesetz – IfSG
    - 2.1.1 Verordnungstext IfSG (Auszug)
    - 2.1.2 Kommentar zum Infektionsschutzgesetz (IfSG) DIETRICH GORNY
    - 2.1.3 Kommentar zum Infektionsschutzgesetz aus Sicht der Lebensmittelhygiene THOMAS REICHE
  - 2.2 Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV
    - 2.2.1 Verordnungstext LMHV
    - 2.2.2 (in Vorbereitung)
    - 2.2.3 Kommentar zur Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) WOLFGANG KULOW
  - 2.3 (in Vorbereitung)
  - 2.4 Verordnung zur Durchsetzung lebensmittelrechtlicher Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft (Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung)
  - 2.5 Kommentar zur Lebensmittelrechtlichen Straf- und Bußgeldverordnung MATHIAS BOESE
    - 2.5.1 Einleitung
    - 2.5.2 Entstehungsgeschichte der Verordnung
    - 2.5.3 Erläuterungen zu Sanktionen von lebensmittelrechtlichen Verstößen
    - 2.5.4 Übersicht über die Verordnung
    - 2.5.5 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 999/2001
    - 2.5.6 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
    - 2.5.7 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
    - 2.5.8 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 854/2004
    - 2.5.9 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
    - 2.5.10 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005
    - 2.5.11 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005
    - 2.5.12 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 124/2009
    - 2.5.13 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 669/2009
    - 2.5.14 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1135/2009
    - 2.5.15 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1151/2009
    - 2.5.16 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1152/2009

- 2.5.17 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 931/2011
- 2.5.18 Durchsetzung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 996/2012
- 2.6 Verordnungstext Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB
- 2.7 Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG)
- 2.7.1 Kommentar zum Verbraucherinformationsgesetz – VIG
- 2.8 Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)
- 2.8.1 Verordnungstext TLMV

### III Spezielles Hygienerecht

#### 0 Spezielles Hygienerecht aus Sicht des Anwenders WOLFGANG KULOW

#### 1 Einführung: Besonderheiten des produktspezifischen Hygienerechts, Streichung der ProdukthygieneVO (in Vorbereitung)

- 1.1 Richtlinie 2004/41/EG zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften

#### 2 Wasser

- 2.1 (in Vorbereitung)
- 2.2 Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV 2001)
- 2.3 Kommentar zur Trinkwasserverordnung – (TrinkwV 2001) in der Fassung der Neubekanntmachung vom 28. November 2011 (BGBl. I S. 2370) DIETRICH GORNY
- 2.4 Trinkwasser in Lebensmittelbetrieben und öffentlichen Einrichtungen KARL EVERS

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

- 3.1 Verordnungstext VO (EG) Nr. 853/2004
- 3.2 Kommentar zur VO (EG) Nr. 853/2004 WOLFGANG KULOW
- 3.3 Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- 3.4 Ausführung der AFFL zu Anforderungen an die Zulassung von Betrieben

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

- 4.1 Verordnungstext Tier-LMHV
- 4.2 Kommentar zur Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) WOLFGANG KULOW

#### 5 (in Vorbereitung)

#### 6 Verordnung zur Überwachung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften von Zoonosen und Zoonoseerregern

- 6.1 Verordnungstext zur Überwachung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften von Zoonosen und Zoonoseerregern

## IV Spezielle Themensammlung

### 0 Spezielle Themensammlung aus Sicht des Anwenders WOLFGANG KULOW

#### 1 Arbeitsschutz versus Hygiene GEORG HOFFMANN

- 1.1 Die Gefährdungsbeurteilung im Arbeitsschutz
- 1.1.1 Gesetzliche Grundlagen im Arbeitsschutz
- 1.2 Hygiene am Arbeitsplatz
- 1.2.1 Forderungen aus gesetzlichen Grundlagen
- 1.2.2 Betrachtung des Arbeitsschutzes unter Aspekten der Betriebshygiene
- 1.2.3 Betrachtung des Arbeitsschutzes unter Aspekten der Personalhygiene
- 1.2.4 Betrachtung des Arbeitsschutzes unter Aspekten der Produkthygiene
- 1.2.5 Betrachtung des Arbeitsschutzes unter Aspekten der Produktionshygiene

#### 2 Lebensmittelabfälle – Umgang im Lebensmittelbetrieb und Entsorgung MATTHIAS WIEMERS

#### 3 Verpackungshygiene HENNLICH

- 3.1 Einleitung
- 3.2 Rechtliche Grundlagen einer Hygieneüberwachung von Verpackungen
- 3.3 Hygienische Risiken und Gefahren für Verpackungen
- 3.4 Verpackungsmaterialien und Verpackungsmittel
- 3.5 Mikroorganismen in und auf Packstoffen und Packmitteln
- 3.5.1 Bakterien
- 3.5.2 Pilze
- 3.6 Hygiene der Verpackungsherstellung
- 3.6.1 Ursachen der mikrobiologischen Belastung von Verpackungen
- 3.6.2 Mikrobiologische Richtwerte für Verpackungen ab Herstellung
- 3.6.3 Bestimmung der Keimbelastung von Verpackungen
- 3.7 Hygiene der Abfüll- und Abpackprozesse
- 3.7.1 Mikrobiologische Risiken von Verpackungsprozessen
- 3.7.2 Schutz von Verpackungen vor sekundären Keimbelastungen
- 3.7.3 Präventive und operative Hygienemaßnahmen
- 3.8 Hygienemanagement zur Überwachung der Verpackungshygiene
- 3.8.1 Grundlagen
- 3.8.2 Die Elemente eines Hygienemanagements
- 3.8.3 Aufbau eines betriebsspezifischen Hygienemanagementsystems

#### 4 Produktschutz BUSCHULTE, BRÄUNIG, APPEL

- 4.1 Produktschutz und Food Defense
- 4.2 Die absichtliche Kontamination von Lebensmitteln
- 4.2.1 Lebensmittel als mögliches Ziel absichtlicher Kontaminationen
- 4.2.2 Beispiele bekannter absichtlicher Kontaminationen
- 4.2.3 Bioterroristisch relevante Agenzien
- 4.3 Rechtliche Vorgaben
- 4.4 Anforderungen internationaler Standards
- 4.5 Schwachstellenanalysen im Lebensmittelbereich

|          |   |
|----------|---|
| 4.5.1    | Allgemeine Einführung in die vorhandenen Systeme  |
| 4.5.2    | Durchführung und Bewertung einer Schwachstellenanalyse am Beispiel CARVER   |
| <b>5</b> | <b>Raumluft</b> SCHULZ  |
| 5.1      | Gute Luftqualität zur sicheren Lebensmittelherstellung  |
| 5.2      | Begriffe und Definitionen   |
| 5.3      | Zonenkonzept in Bezug auf Produktrisikokategorien   |
| 5.4      | Luftfilter  |
| 5.4.1    | Funktionsweise und Bauarten von Luftfiltern   |
| 5.4.2    | Anforderungen an Luftfilter   |
| 5.4.3    | Klassifizierung von Luftfiltern in Europa   |
| 5.4.4    | Klassifizierung von Luftfiltern weltweit  |
| 5.4.5    | Energieeffizienz in der Luftfiltration  |
| 5.5      | Hygieneanforderungen an raumlufttechnische Anlagen (VDI 6022)   |
| 5.6      | GMP und Reinraumtechnik in der Lebensmittelherstellung  |
| 5.7      | Mikrobiologische Untersuchungen und Grenzwerte  |
| 5.8      | HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points)   |
| <b>V</b> | <b>Lebensmittelüberwachung</b>  |
| <b>0</b> | <b>Lebensmittelüberwachung aus der Sicht des Anwenders</b> WOLFGANG KULOW   |
| <b>1</b> | <b>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</b> |
| 1.1      | Verordnungstext VO (EG) Nr. 882/2004  |
| <b>2</b> | <b>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</b>               |
| 2.1      | Verordnungstext VO (EG) Nr. 854/2004  |
| <b>3</b> | <b>Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission</b>  |
| <b>4</b> | <b>Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – Tier-LMÜV)</b>                             |
| 4.1      | Verordnungstext Tierische Lebensmittel-ÜberwachungsVO   |
| <b>5</b> | <b>AVV Schnellwarnsystem – AVV SWS</b>  |
| 5.1      | BfR – Kriterienkatalog  |
| <b>6</b> | <b>Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette (AVV Zoonosen Lebensmittelkette)</b>                                    |

- 7** **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)**
  - 7.1 Kommentar zur AVV Lebensmittelhygiene (AVV LmH)
- 8** **Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb)**
- 9** **Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates 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**
  - 9.1 Verordnungstext VO (EU) Nr. 2017/625
  - 9.2 Zusammenfassung der VO (EU) 2017/625
- 10** **Lebensmittelüberwachung** WOLFGANG KULOW
  - 10.1 Struktur der Lebensmittelüberwachung
    - 10.1.1 National (Bund)
    - 10.1.2 National (Bundesländer)
    - 10.1.3 Zusammenarbeit mit anderen Behörden
    - 10.1.4 Personal in der amtlichen Lebensmittelüberwachung
    - 10.1.5 Die Lebensmittelüberwachung in der Zukunft
- VI** **Leitlinien und Empfehlungen für eine Gute Hygienepraxis**
  - 0** **Leitlinien und Empfehlungen für eine Gute Hygienepraxis aus der Sicht des Anwenders** WOLFGANG KULOW
  - 1** **Leitlinien und DIN-Normen**
    - 1.1 DIN-Normen, Normungsvorgang und Bedeutung der Lebensmittelhygiene-Normen in der Praxis THOMAS REICHE
    - 1.2 Einzelstaatliche Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (GHP-Leitlinien) WOLFGANG KULOW
      - 1.2.1 Die wichtigsten Leitlinien und DIN-Normen in Kurzfassung SIEGLINDE STÄHLE
    - 1.3 Erläuterungen zu Leitlinien und DIN-Normen REGINA ZSCHALER
      - 1.3.1 DIN 10508 Lebensmittelhygiene: Temperaturen für Lebensmittel
      - 1.3.2 DIN 10524 Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben
      - 1.3.3 DIN 10514 Lebensmittel-Hygienschulung
      - 1.3.4 DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
    - 1.4 Register für einzelstaatliche Leitlinien für die Gute Hygienepraxis DIETRICH GORNY
  - 2** (in Vorbereitung)
  - 3** **Arbeitspapiere der Kommissionsdienststellen**
    - 3.1 Leitlinien für die zuständigen Behörden
      - 3.1.1 Wie einzelne Flexibilitätsbestimmungen des Hygienepakets zu verstehen sind

- 3.2 Leitlinien für Lebensmittelunternehmer
- 3.2.1 Wie einzelne Flexibilitätsbestimmungen des Hygienepakets zu verstehen sind

## **VII Hygiene-Einfuhrkontrolle**

### **0 Hygiene – Einfuhrkontrollen aus der Sicht des Anwenders** WOLFGANG KULOW

#### **1 EG VO (in Vorbereitung)**

#### **2 Lebensmitteleinfuhr-Verordnung – LMEV**

##### 2.1 Verordnungstext LMEV

## **VIII Zulassung von Betrieben** WOLFGANG KULOW

### **0 Zulassung von Betrieben aus der Sicht des Anwenders**

#### **1 Das Zulassungsverfahren**

- 1.1 Der Antrag auf Zulassung
  - 1.1.1 Der Antrag
  - 1.1.2 Der Betriebsspiegel
  - 1.1.3 Der Betriebsplan
  - 1.1.4 Der Nachweis der Zuverlässigkeit
  - 1.1.5 Weitere Unterlagen
- 1.2 Die Ortsbesichtigung
  - 1.2.1 Das Vorgespräch
  - 1.2.2 Die Überprüfung des Betriebes, der Räume und Einrichtungen
  - 1.2.3 Überprüfung der betriebseigenen Kontrollen und Maßnahmen
  - 1.2.4 Das Abschlussgespräch
- 1.3 Der Zulassungsbescheid
  - 1.3.1 Anschrift/Benennung des Betriebes
  - 1.3.2 Einschränkungen in der Zulassung
  - 1.3.3 Die Zulassungsnummer
  - 1.3.4 Pflichten des Lebensmittelunternehmers
  - 1.3.5 Befristungen
  - 1.3.6 Nebenbestimmungen und Auflagen
  - 1.3.7 Gebühren
  - 1.3.8 Rechtsbehelfsbelehrung
- 1.4 Bescheid über die Zurückweisung des Antrags
- 1.5 Sonderfälle der Zulassung
  - 1.5.1 Verfahren nach Ablauf der Übergangsfrist für nach altem Recht registrierte Betriebe
  - 1.5.2 Nach altem Recht zugelassene Betriebe
  - 1.5.3 Zulassung aus wirtschaftlichen Gründen
- 1.6 Verfahren bei Änderungen

- 2 Überprüfung zugelassener Betriebe durch die Behörden**
  - 2.1 Überprüfungen durch die kommunale Behörde
  - 2.2 Überprüfung durch die Zulassungsbehörde
  - 2.3 Überprüfungen durch die EU
- 3 Ruhen und Widerruf der Zulassung**
  - 3.1 Aussetzen (Ruhen) der Zulassung
  - 3.2 Der Widerruf der Zulassung
- 4 Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung**
- 5 Rechtliche Grundlagen der Zulassung**
  - 5.1 Vorschriften des EU-Rechts
  - 5.2 Nationale Vorschriften
  - 5.3 Leitlinien zu Lebensmittelhygiene
    - 5.3.1 Leitlinien der Lebensmittelwirtschaft
    - 5.3.2 DIN
  - 5.4 Zulassungspflicht
    - 5.4.1 Die Zulassungspflicht im Allgemeinen
    - 5.4.2 Zulassungspflichtige Betriebsarten
- 6 Anforderungen an Konzeption, Zustand und Hygiene der Betriebsräume**
  - 6.1 Anforderungen an die Lage einer Betriebsstätte
    - 6.1.1 Umfeldhygiene
  - 6.2 Anforderungen an Anlage und Konzeption eines Lebensmittelbetriebes und der Räume im Produktionsbereich
    - 6.2.1 Andockanlagen und Schleusen für Wareneingang und Warenausgang
    - 6.2.2 Lagerbereiche
    - 6.2.3 Reinigungsanlagen für Transportmittel und Ausrüstungen
    - 6.2.4 Abfalllager
    - 6.2.5 Beleuchtung
    - 6.2.6 Belüftung der Räume
    - 6.2.7 Wasserversorgung
    - 6.2.8 Wasserentsorgung
    - 6.2.9 Sozial- und Sanitärräume/Hygieneschleuse
    - 6.2.10 Besondere Räumlichkeiten für Schlachtbetriebe
  - 6.3 Anforderungen an die Beschaffenheit der Räume im produzierenden Bereich
    - 6.3.1 Böden
    - 6.3.2 Wände
    - 6.3.3 Decken
  - 6.4 Anforderungen an Transportmittel sowie an Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln
    - 6.4.1 Umhüllungen und Verpackungen
    - 6.4.2 Transportbehälter
  - 6.5 Anforderungen an Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen
  - 6.6 Ausnahmen für traditionell hergestellte Lebensmittel



|          |   |
|----------|---|
| 6.7      | Betriebspflege, Reinigung und Desinfektion  |
| 6.7.1    | Instandhaltung des Betriebes  |
| 6.7.2    | Reinigung und Desinfektion  |
| 6.7.3    | Schädlingsbekämpfung  |
| 6.8      | Hygiene im Umgang mit dem Produkt   |
| 6.8.1    | Lagerhygiene  |
| 6.8.2    | Temperaturanforderungen   |
| 6.8.3    | Arbeitshygiene  |
| 6.8.4    | Personalhygiene   |
| 6.8.5    | Transporthygiene  |
| 6.8.6    | Entsorgungshygiene  |
| <b>7</b> | <b>Betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen</b>  |
| 7.1      | Allgemeine Betriebsdokumentation  |
| 7.1.1    | Betriebsbeschreibung  |
| 7.1.2    | Betriebsplan  |
| 7.1.3    | Dokumentationen in Bezug auf die Trinkwasserversorgung                                  |
| 7.1.4    | Abwasserentsorgungsplan   |
| 7.1.5    | Havarieplan   |
| 7.1.6    | Bescheinigungen mit Bezug auf das Infektionsschutzgesetz                                |
| 7.1.7    | Dokumente zur Mitarbeiterschulung   |
| 7.2      | Dokumente zur Betriebspflege  |
| 7.2.1    | Instandhaltungspläne  |
| 7.2.2    | Dokumente mit Bezug auf die Reinigung und Desinfektion                                  |
| 7.2.3    | Dokumente zur Schädlingsbekämpfung  |
| 7.3      | Dokumente mit Bezug zum Warenfluss  |
| 7.3.1    | Wareneingangskontrolle  |
| 7.3.2    | Dokumentation der Temperaturregistrierung   |
| 7.3.3    | Spezielle Dokumente für zugelassene Verarbeitungs- und Herstellungsbetriebe             |
| 7.3.4    | Produktuntersuchungen   |
| 7.3.5    | Dokumente zur Rückverfolgbarkeit  |
| 7.3.6    | Dokumente in Bezug auf nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte |
| 7.4      | Zusammenstellung der bei der Überprüfung von Eigenkontrollen festzustellenden Mängel    |
| <b>8</b> | <b>Beanstandungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung</b> GERD WEYLAND                |
| 8.1      | Arten von Beanstandungen durch die amtliche Lebensmittelüberwachung                     |
| 8.2      | Handlungsformen der amtlichen Lebensmittelüberwachung bei Beanstandungen                |
| 8.2.1    | Präventives Verwaltungshandeln bei Beanstandungen                                       |
| 8.2.2    | Repressives Verwaltungshandeln  |
| 8.2.3    | Repressive versus präventive Verfahren  |