
Inhalt

I Grundlagen des Hygienerechts

0 Grundlagen des Hygienerechts aus der Sicht des Anwenders

W. Kulow

1 Einleitung D. Gorny

2 Hygienerechtliche Bedeutung des WTO/GATT 94 D. Gorny

2.1 Übereinkommen über die Anwendung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen

3 Hygiene-Leitlinien der Codex-Alimentarius-Kommission D. Gorny

3.1 Empfohlener Internationaler Verfahrenskodex – Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene

3.2 Das HACCP-System und Richtlinien zu seiner Anwendung

4 Grundpflichten des Lebensmittelunternehmers D. Gorny/W. Kulow

5 Schnellinformationssystem der Europäischen Kommission D. 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
D. 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 W. 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 W. 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 W. Kulow/D. 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
 - 2.2 Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV
 - 2.2.1 Verordnungstext LMHV
 - 2.2.2 Kommentar zur Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) W. 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 M. 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) Jörn Edling
- 2.7.1 Kommentar zum Verbraucherinformationsgesetz – VIG
- 2.8 Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)
- 2.8.1 Verordnungstext TLMV
- 2.8.2 Kommentar zur „Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (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) Jörn Edling
- 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
- 3.1.1 Verordnung (EU) 2019/1243
- 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 Bekanntmachung der Grundsätzlichen Ausführungen der Projektgruppe „Erarbeitung risikobasierter Anforderungen an die Zulassung von Betrieben“ der Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (AFL)

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 der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)
- 4.2 Kommentar zur Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)
- 4.3 Kommentar zur Tier-LMHV Wolfgang Kulow

5 Bekanntmachung der Kommission mit dem Leitfaden zur Eindämmung mikrobiologischer Risiken durch gute Hygiene bei der Primärproduktion von frischem Obst und Gemüse

6 Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

6.1 Verordnungstext der Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung 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
5	Raumluft K. 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
5.4.4	Empfehlungen für Filterklassen in ausgewiesenen Anwendungen
5.4.5	Energieeffizienz in der Luftfiltration
5.5	Hygieneanforderungen an raumluftechnische 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)
5.9	Infektionsschutzgerechtes Lüften
6	Allergene in der Praxis Wichmann
6.1	LMIV und LMIDV
6.2	Lebensmittelallergie und Nahrungsmittelintoleranz
6.3	Liste der Allergene
6.4	Charakteristiken der 14 Allergene
6.5	Allergenkennzeichnung bei vorverpackten und nicht vorverpackten Lebensmitteln
6.6	Allergenkennzeichnung richtig umsetzen – ein Beispiel
6.7	Allergene – Kreuzkontamination vermeiden
6.8	Allergenkennzeichnung in der Hotellerie und Gastronomie
7	Lebensmittelsicherheit im Einzelhandel und bei Lebensmittelspenden
7.1	Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschließlich Lebensmittelspenden
7.2	Bekanntmachung der Kommission EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden vom 16.10.2017

-
- 8 Food Safety Culture: Umsetzung der gesetzlichen Anforderungen und Überwachung in der Praxis** J. M. Goebelbecker, S. Lopp
- 8.1 Entwicklung einer wirkungsvollen Lebensmittelsicherheitskultur
- 8.2 Überwachung und Nachweis der Kultur der Lebensmittelsicherheit
- 8.3 Fazit
- V Lebensmittelüberwachung**
- 1 Lebensmittelüberwachung aus der Sicht des Anwenders** W. Kulow
- 2 Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung**
- 2.0 Verordnung (EU) 2019/624
- 2.1 Delegierte Verordnung (EU) 2019/625
- 2.2 Durchführungsverordnung (EU) 2019/627
- 2.3 Neuordnung der Vorschriften zur Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft
- 2.3.1 Regelungen der Verordnung (EU) 2017/625
- 2.3.2 Regelungen der Verordnung (EU) 2017/624
- 2.3.3 Regelungen der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627
- 3 Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission**
- 4 Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – Tier-LMÜV)**
- 4.1 Verordnungstext Tierische Lebensmittel-ÜberwachungsverordnungsVO
- 4.2 Verordnung über die Durchführung einer Statistik über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsstatistik-Verordnung – FIUStatV)
- 5 AVV Schnellwarnsystem – AVV SWS**
- 5.1 BfR – Kriterienkatalog
- 6 Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Erfassung, Auswertung und Veröffentlichung von Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkarte (AVV Zoonosen Lebensmittelkarte)**
- 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 Verordnungstext 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 W. 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 W. Kulow**
- 1 DIN Normen und Branchenleitlinien Reiche**
- 1.1 Normungsarbeit in Deutschland
1.1.1 Einleitung
1.1.2 Struktur des DIN und seine Arbeitsweise
1.1.3 Entstehung einer Norm
1.1.4 Normungsarbeit im Normungsgebiet Lebensmittelhygiene
1.2 Stellung von Normen und Leitlinien in der Lebensmittelhygiene Reiche
1.2.1 Rechtliche Grundlagen
1.3 Erläuterungen zu Leitlinien und DIN-Normen
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
1.5 Reinigung und Desinfektion – Kommentar der DIN 10516 und DIN 10546 Kleiner/Reiche/Sohmena
1.5.1 DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
1.5.1.1 Einleitung zum Kommentar der DIN 10516:2020-10
1.5.1.2 Kommentar zur DIN 10516
1.5.1.3 Anhang A (informativ)
1.5.2 DIN 10546 Lebensmittelhygiene – Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung auf Oberflächen mittels Spülverfahren
1.5.2.1 Einleitung und Zielsetzung der DIN 10546:2022-03
1.5.2.2 Kommentar zur DIN 10546
1.5.2.3 Anhang A (informativ)

- 1.6 Lebensmittellieferungen im Onlinehandel
Kommentar der DIN 10543 zum hygienischen Versand von Lebensmitteln und dem informativen Verbraucherschutz Reiche/Tang/Sohmen
- 1.6.1 Entwicklung des Anwendungsbereichs und der Zielsetzung der DIN 10543
- 1.6.2 Vorwort der DIN 10543
- 1.6.3 Einleitung der DIN 10543
- 1.6.4 Kommentierung der DIN 10543
- 1.7 Begriffe in der Lebensmittelhygiene
Kommentar der DIN 10503 Reiche/Martens/Sohmen
- 1.7.1 DIN 10503 Lebensmittelhygiene – Begriffe
- 1.7.2 Vorwort der DIN 10503
- 1.7.3 Einleitung der DIN 10503
- 1.7.4 Kommentierung der DIN 10503
- 2 Arbeitspapiere**
- 2.1 Arbeitspapier der Kommissionsstelle: Wie einzelne Flexibilitätsbestimmungen des Hygienepakets zu verstehen sind
- 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** W. Kulow
- 1 EG VO (in Vorbereitung)**
- 2 Lebensmitteleinfuhr-Verordnung – LMEV**
- 2.1 Verordnungstext LMEV
- VIII Zulassung von Betrieben** Wolfgang Kulow
- 1 Zulassung von Betrieben aus der Sicht des Anwenders** W. Kulow
- 2 Rechtliche Grundlage der Zulassung** K. Giffey
- 2.1 Vorschriften des EU-Rechts
- 2.2 Nationale Vorschriften
- 2.3 Leitlinien zur Lebensmittelhygiene
- 2.3.1 Leitlinien der Lebensmittelwirtschaft
- 2.3.2 DIN
- 2.3.3 Gemeinschaftliche Leitlinien
- 2.4 Zulassungspflicht
- 2.4.1 Die Zulassungspflicht im Allgemeinen
- 2.4.2 Zulassungspflichtige Betriebsarten
- 2.4.3 Grundsätze zu nicht zulassungspflichtigen Tätigkeiten in zugelassenen Betrieben

3	Das Zulassungsverfahren	K. Giffey
3.1	Der Antrag auf Zulassung	
3.1.1	Der Antrag	
3.1.2	Der Betriebsspiegel	
3.1.3	Der Betriebsplan	
3.1.4	Der Nachweis der Zuverlässigkeit	
3.1.5	Weitere Unterlagen	
3.2	Die Ortsbesichtigung	
3.2.1	Das Vorgespräch	
3.2.2	Die Überprüfung des Betriebs, der Räume und Einrichtungen	
3.2.3	Überprüfung der betriebseigenen Kontrollen und Maßnahmen	
3.2.4	Das Abschlussgespräch	
3.3	Der Zulassungsbescheid	
3.3.1	Anschrift/Benennung des Betriebs	
3.3.2	Einschränkungen in der Zulassung	
3.3.3	Die Zulassungsnummer	
3.3.4	Pflichten des Lebensmittelunternehmers	
3.3.5	Befristungen	
3.3.6	Nebenbestimmungen und Auflagen	
3.3.7	Gebühren	
3.3.8	Rechtsbehelfsbelehrung	
3.4	Bescheid über die Zurückweisung des Antrags	
3.5	Sonderfälle der Zulassung	
3.5.1	Zulassung aus wirtschaftlichen Gründen	
3.6	Verfahren bei Änderungen	
4	Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung	W. Kulow
5	Überprüfen zugelassener Betriebe durch die Behörden	W. Kulow
5.1	Überprüfungen durch die kommunale Behörde	
5.2	Überprüfung durch die Zulassungsbehörde	
5.3	Überprüfungen durch die EU	
6	Ruhen und Widerruf der Zulassung	W. Kulow
6.1	Aussetzen (Ruhen) der Zulassung	
6.2	Der Widerruf der Zulassung	
7	Anforderungen an Konzeption, Zustand und Hygiene von Lebensmittelbetrieben	W. Kulow
7.1	Anforderungen an die Lage einer Betriebsstätte und die Umfeldhygiene	
7.2	Anforderungen an Anlage und Konzeption eines Lebensmittelbetriebs und an die Räume	
7.2.1	Allgemeines	
7.2.2	Andockanlagen und Schleusen für Wareneingang und Warenausgang	
7.2.3	Innerbetriebliche Transportwege	
7.2.4	Lagerbereiche	

- 7.2.5 Reinigungsanlagen für Transportmittel und Ausrüstungen
- 7.2.6 Abfalllager
- 7.2.7 Beleuchtung
- 7.2.8 Belüftung der Räume
- 7.2.9 Wasserversorgung
- 7.2.10 Wasserentsorgung
- 7.2.11 Sozial- und Sanitärräume/Hygieneschleuse
- 7.2.12 Besondere Räumlichkeiten für Schlachtbetriebe
- 7.2.13 Besondere Räume für Zerlegungsbetriebe
- 7.2.14 Besondere Räume für Küchen
- 7.2.15 Besondere Anforderungen an Betriebe, die Sprossen erzeugen
- 7.3 Anforderungen an die Beschaffenheit der Räume im produktiven Bereich
- 7.3.1 Böden (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 a))
 - 7.3.1.1 Beton- und Estrichböden
 - 7.3.1.2 Böden auf Bitumenbasis
 - 7.3.1.3 Kunstharzböden
 - 7.3.1.4 Hybride Böden
 - 7.3.1.5 Fliesenböden
 - 7.3.1.6 Böden aus beschichteten Holzplatten
 - 7.3.1.7 Bodenpflege
- 7.3.2 Wände (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 b))
 - 7.3.2.1 Massive Wände
 - 7.3.2.2 Leichtbauwände
 - 7.3.2.3 Metallplatten, Blechverkleidungen
 - 7.3.2.4 Wartung und Pflege der Wände
 - 7.3.2.5 Türen und Fenster (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 d) und e))
- 7.3.3 Decken (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 c))
 - 7.3.3.1 Allgemeine Anforderungen
 - 7.3.3.2 Deckenstrukturen
 - 7.3.3.3 Pflege und Instandhaltung von Decken
- 7.3.4 Flächen (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 f))
- 7.3.5 Vorrichtungen zu Reinigung von Arbeitsgegenständen, Ausrüstungen und Lebensmitteln
- 7.4 Anforderungen an Transportmittel sowie an Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln
 - 7.4.1 Umhüllungen und Verpackungen
 - 7.4.2 Transportbehälter
- 7.5 Anforderungen an Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen
 - 7.5.1 Allgemeine Anforderungen
 - 7.5.2 Installation von Ausrüstungen und Einrichtungen
 - 7.5.3 Kontrollvorrichtungen
- 7.6 Ausnahmen für traditionell hergestellte Lebensmittel
- 7.7 Betriebspflege, Reinigung und Desinfektion
 - 7.7.1 Instandhaltung des Betriebs
 - 7.7.2 Reinigung und Desinfektion
 - 7.7.2.1 Reinigung
 - 7.7.2.2 Desinfektion
 - 7.7.2.3 Lagerung der Reinigungs- und Desinfektionsmaterialien
 - 7.7.3 Schädlingsbekämpfung
 - 7.7.3.1 Prävention
 - 7.7.3.2 Befallsermittlung
 - 7.7.3.3 Anlassbezogene Bekämpfung

7.8	Hygiene im Umgang mit dem Produkt
7.8.1	Lagerhygiene ⁶
7.8.1.1	Lagerhygiene in Räumen ohne Temperaturregelung
7.8.1.2	Lagerhygiene in Kühllagern
7.8.1.3	Spezielle Anforderungen an die Hygiene bei der Lagerung gefrorener Lebensmittel
7.8.2	Temperaturanforderungen
7.8.3	Arbeitshygiene
7.8.4	Personalhygiene
7.8.4.1	Arbeitskleidung
7.8.4.2	Händehygiene
7.8.4.3	Sonstige personalhygienische Maßnahmen
7.8.5	Transporthygiene
7.8.6	Entsorgungshygiene
8	Betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen W. Kulow
8.1	Risikoanalyse
8.2	Allgemeine Betriebsdokumentation
8.2.1	Betriebsbeschreibung
8.2.2	Betriebsplan
8.2.3	Dokumentationen in Bezug auf die Trinkwasserversorgung
8.2.3.1	Trinkwasserversorgungsplan
8.2.3.2	Trinkwasseruntersuchungen
8.2.4	Abwasserentsorgungsplan
8.2.5	Havarieplan
8.2.6	Dokumente zur Personalhygiene
8.2.6.1	Bescheinigungen mit Bezug auf das Infektionsschutzgesetz
8.2.6.2	Dokumente zur Mitarbeiterschulung
8.3	Dokumente zur Betriebspflege
8.3.1	Instandhaltungspläne
8.3.2	Dokumente mit Bezug auf die Reinigung und Desinfektion
8.3.2.1	Reinigungs- und Desinfektionspläne zur Planung der Hygienemaßnahmen
8.3.2.2	Sicherheitsdatenblätter
8.3.2.3	Dokumente über die Durchführung der Maßnahmen
8.3.2.4	Nachweise über durchgeführte Erfolgskontrollen
8.3.3	Dokumente zur Schädlingsbekämpfung
8.3.3.1	Schädlingsbekämpfungsplan
8.3.3.2	Angabe der verwendeten Bekämpfungsmittel
8.3.3.3	Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungsmaßnahmen
8.4	Dokumente mit Bezug zum Warenfluss
8.4.1	Lieferantenbewertung
8.4.2	Wareneingangskontrolle
8.4.2.1	Lebensmittelketteninformation
8.4.2.2	Besonderheiten bei der Primärproduktion
8.4.3	Dokumentation der Temperaturregistrierung
8.4.3.1	Kühltemperaturen
8.4.3.2	Erhitzungstemperaturen
8.4.3.3	Heißhaltung
8.4.3.4	Messgeräte
8.4.3.5	Dokumentation beim Versand von Lebensmitteln

- 8.4.4 Spezielle Dokumente für zugelassene Verarbeitungs- und Herstellungsbetriebe
- 8.4.5 Produktuntersuchungen
 - 8.4.5.1 Mikrobiologische Untersuchungen
 - 8.4.5.2 Weitere Produktuntersuchungen
- 8.4.6 Dokumente zur Rückverfolgbarkeit
- 8.4.7 Dokumente in Bezug auf nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte
- 8.5 Zusammenstellung der bei der Überprüfung von Eigenkontrollen festzustellenden Mängel
- 8.6 Besondere Dokumente für zugelassene Sprossenbetriebe