

Inhaltsverzeichnis

**A1. Lebensmittelsicherheit und Geschichte des
GastGs**

A2. Europa

A3. Deutschland

A4. Schweiz

A5. Vergleich

A1. Lebensmittelsicherheit und Geschichte des GastGs

Lebensmittelsicherheit – Wer macht was?

Von der Stadtverwaltung bis zur Weltgesundheitsorganisation WHO tragen zahlreiche Behörden und Institutionen dazu bei, unsere Lebensmittel sicherer zu machen. Eine Auswahl wichtiger Akteure wird an dieser Stelle vorgestellt.

Die Bundesländer

In Deutschland liegt die Zuständigkeit für die amtliche Lebensmittelüberwachung bei den Bundesländern. Die Überwachung wird vom zuständigen Landesministerium oder der zuständigen Senatsverwaltung in den Stadtstaaten koordiniert. Die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte nehmen vor Ort Proben und kontrollieren Betriebe. Die amtlichen Kontrollen erstrecken sich auf alle Stufen der Lebensmittelherstellung: Erzeuger-, und Herstellerunternehmen werden ebenso kontrolliert wie die Lagerung, die Beförderung und der Verkauf der Nahrungsmittel sowie die Gastronomie. Die Betriebe werden ohne Vorankündigung in einem bestimmten Turnus oder nach Hinweisen von Verbrauchern oder Dritten kontrolliert. Betriebe, die bereits negativ aufgefallen sind, werden häufiger überprüft.

Die Behörden wachen über die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften im Hinblick auf die Zusammensetzung, die gesundheitliche Unbedenklichkeit und die richtige Kennzeichnung der Lebensmittel. Auch die hygienischen Verhältnisse und andere Aspekte der Lebensmittelsicherheit sowie die Eigenkontrollsysteme der Betriebe werden überprüft. Gesucht wird nach krankheitserregenden Keimen, Rückständen von Pflanzenschutzmitteln, Schwermetallen und anderen unerwünschten Stoffen. Auch die Zusammensetzung und Kennzeichnung der Produkte wird überprüft. Ergaben sich Anhaltspunkte für einen Verstoß gegen bestehende Vorschriften, werden die Produkte beanstandet und im Falle einer Gesundheitsgefährdung aus dem Handel entfernt.

Wenn Verbraucher den Eindruck haben, dass von einem Lebensmittel Risiken für die Gesundheit ausgehen oder es in anderer Hinsicht nicht den gesetzlichen Anforderungen entspricht, können sie sich an die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kommunen wenden. Die zuständigen Behörden sind verpflichtet, solchen Beschwerden nachzugehen.

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

Zum Geschäftsbereich des Ministeriums zählen neben dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) unter anderem das Bundessortenamt, sieben Bundesforschungsanstalten sowie die Zentralstelle für Agrardokumentation und -information. Darüber hinaus hat das Ministerium die Aufsicht über fünf Anstalten des öffentlichen Rechts, darunter die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

Vorsorgender Verbraucherschutz, Qualitätssicherung sowie umwelt- und tiergerechte Erzeugung sind die drei Hauptziele der Verbraucher-, Ernährungs- und Agrarpolitik des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Das BVL wirkt an der Vorbereitung allgemeiner Verwaltungsvorschriften und Überwachungsprogramme mit und steht den Bundesländern als koordinierende Geschäftsstelle zur Verfügung. Auch für den Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger und für dessen Unterarbeitsgruppen „Gentechnisch veränderte Lebensmittel“, „Wein und Spirituosen“, „Diätetische Mittel“ und „Kosmetische Mittel“ ist das BVL die Geschäftsstelle. Außerdem koordiniert es eine Arbeitsgruppe für die Stabilisotopenanalytik, mit deren Hilfe die geografische Herkunft von Lebensmitteln nachgewiesen werden kann.

Das BVL ist nationale Kontaktstelle des europäischen Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel. Es nimmt Meldungen der Bundesländer über Produkte entgegen, von denen Risiken für die Verbraucher ausgehen können. Nach Überprüfung und gegebenenfalls Ergänzung dieser Meldungen werden sie an die Europäische Kommission gesendet, die sie an alle Mitgliedstaaten der Europäischen Union weiterleitet. Andersherum unterrichtet das BVL die zuständigen obersten Landesbehörden über Meldungen des Schnellwarnsystems, die ihm über die Europäische Kommission von den EU-Mitgliedstaaten mitgeteilt worden sind.

Das BVL entwickelt Maßnahmen, um das Entstehen von Krisen zu vermeiden bzw. trägt im Krisenfall dazu bei, mögliche Risiken für den Verbraucher zu minimieren und den wirtschaftlichen Schaden zu begrenzen. Deshalb behält das BVL mögliche Themen im Auge, von denen Krisen ausgehen könnten und entwickelt Verfahren, mit denen die Auslöser von Risiken ermittelt werden können. Um mit anderen Bundesbehörden und den Behörden der Bundesländer schnell und effizient Daten und Informationen austauschen zu können, hat das BVL ein internetbasiertes Fachinformationssystem aufgebaut.

Die schwerwiegenden Lebensmittelkrisen der vergangenen Jahre waren durch belastete Futtermittel ausgelöst. Das BVL nimmt zahlreiche Aufgaben im Bereich der Futtermittelsicherheit wahr, durch die die Sicherheit unserer Lebensmittel erhöht wird.

Bundesinstitut für Risikobewertung

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) erarbeitet auf Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Das BfR ist in seinen wissenschaftlichen Stellungnahmen unabhängig. Es macht, basierend auf der Analyse der Risiken, Vorschläge zur Risikominderung. Die Bewertungen des BfR werden so abgefasst, dass sie für Öffentlichkeit, Wissenschaft und andere beteiligte oder interessierte Kreise transparent und nachvollziehbar sind. Die Bewertungsergebnisse stehen - unter Wahrung der Vertraulichkeit geschützter Daten – der Öffentlichkeit zur Verfügung.

EU-Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz

Die Generaldirektion (GD) Gesundheit und Verbraucherschutz ist Teil der Europäischen Kommission und zuständig für die Bereiche öffentliche Gesundheit, Lebens-

Anhang

mittelsicherheit und Verbraucherangelegenheiten. Die GD schlägt Rechtsvorschriften, politische Maßnahmen und Aktionsprogramme vor und ist für die Umsetzung der Beschlüsse des Parlaments und des Rates im Bereich Gesundheit und Verbraucherschutz zuständig. Ihnen obliegt somit die Aufgabe des EU-Risikomanagements im Lebensmittelbereich. Die GD und das Europäische Lebensmittel- und Veterinäramt als Direktion der DG haben zusammen etwa 350 Mitarbeiter.

Europäisches Lebensmittel- und Veterinäramt

Das Europäische Lebensmittel- und Veterinäramt in Irland als Dienststelle der Europäischen Kommission prüft die Umsetzung und Einhaltung des Gemeinschaftsrechts in den Mitgliedstaaten, etwa durch Entsendung von Inspektionsteams. Das BVL fungiert als nationale Koordinierungsstelle dieser Inspektionen und wirkt in enger Abstimmung mit den zuständigen Behörden der Bundesländer bei der Durchführung der Inspektionen und deren Vor- und Nachbereitung mit.

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)

Die Einrichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority - EFSA) - geht auf das im Januar 2001 veröffentlichte Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit zurück, in dem gravierende Kapazitätsmängel bei der wissenschaftlichen Bewertung von Risiken aufgezeigt worden waren. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit wurde durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 errichtet. Sie hat ihren Sitz in Parma (Italien). Die EFSA ist zu allen Bereichen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, der Tiergesundheit und des Pflanzenschutzes sowie der Ernährung beratend tätig. Sie erstellt wissenschaftliche Gutachten, insbesondere in Bezug auf die Rechtsetzung der Gemeinschaft, GVO und neue Lebensmitteltechnologien. Die Behörde stellt unabhängige Informationen zu allen Fragen in diesen Bereichen bereit und warnt vor neuen Gefahren. Die Risikobewertungen der EFSA bieten Risikomanagern, Vertretern von EU-Einrichtungen mit politischer Rechenschaftspflicht, also Europäische Kommission, Europäisches Parlament und Rat, eine fundierte wissenschaftliche Grundlage für die Festlegung von politisch orientierten gesetzgeberischen oder Regelungsmaßnahmen, die für die Sicherstellung des Verbraucherschutzes in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit erforderlich sind. Informationen zur Lebensmittelsicherheit erfasst die EFSA über Netzwerke und über den Austausch mit Sachverständigen, der Öffentlichkeit und Entscheidungsträgern auf allen Ebenen. Sie trägt Informationen aus allen Teilen der Welt zusammen und verfolgt den neuesten Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse. Sie sammelt und analysiert wissenschaftliche Daten, erhebt aber auch eigene Daten, die unter anderem dazu beitragen, neue Risiken rechtzeitig zu identifizieren. Sie berät die Europäische Kommission in wissenschaftlichen Fragestellungen, darüber hinaus kann sie auch eigene Risikobewertungen initiieren.

Die Behörde besteht aus den vier Bereichen: Geschäftsführender Direktor, Verwaltungsrat, Beirat sowie dem Wissenschaftlichen Ausschuss und acht wissenschaftliche Gremien. Die Risikobewertungen der EFSA werden vom Wissenschaftlichen Ausschuss und den wissenschaftlichen Gremien durchgeführt. Der wissenschaftliche Ausschuss koordiniert die Verfahren, die zur Erstellung der Gutachten nötig sind. Er erstellt Gutachten zu interdisziplinären Fragen, die in die Zuständigkeit mehrerer

Wissenschaftlicher Gremien fallen und solchen, für die keines der acht wissenschaftlichen Gremien zuständig ist.

Von Mäßigen, Abstinenten und gärungsloser Früchteverwertung

(Adelheid Müller-Lissner)

Der Kampf gegen die "Trunksucht" begann im 19. Jahrhundert

Das "Rote Kreuz" kennt jeder. Weniger bekannt ist, dass es auch ein "Blaues Kreuz" gibt. 1883 nahm ein in Genf gegründeter "Schweizer Mäßigungsverein" diesen Namen an, und das in bewusstem Bezug auf das "rote" Vorbild, die berühmte humanitäre Organisation, die Henri Dunant kurz zuvor gegründet hatte. Das ehrgeizige Programm des Schweizer Pfarrers Louis Lucien Rochat (1849 bis 1917) hieß "Trinkerrettung". Nicht den Verwundeten der Schlachtfelder, sondern den "Verwundeten der Trunksucht und des Wirtshauslebens" sollte unter dem Signum des blauen Kreuzes auf weißem Grund fortan geholfen werden.

Überhaupt ist das Jahr 1883 in der Geschichte des organisierten Kampfes gegen die Trunkenheit ausgesprochen wichtig. Im selben Jahr wurde in Kassel ein "Deutscher Verein gegen den Missbrauch geistiger Getränke" gegründet. Ein ehrwürdiger Honoratiorenverein, der sich das Ziel gesetzt hatte, Rahmenbedingungen zu schaffen, die dem Alkoholkonsum entgegenwirken sollten. So förderte man Cafés und Trinkhallen, in denen kein Alkohol ausgeschenkt wurde. Man setzte sich dafür ein, dass es der Polizei erlaubt sein sollte, Trinker festzunehmen. Dazu kam eine rege publizistische Tätigkeit. Einzelne Alkoholiker zu therapieren oder zu resozialisieren, war dagegen nicht Ziel des bürgerlichen Vereins.

Dafür fühlten sich schon eher die Guttempler zuständig. Ebenfalls im Jahr 1883 entstand in Deutschland die erste Loge dieses Ordens, der sich in der Folge fast ausschließlich in Norddeutschland verbreitete. Die Guttempler gab es in den USA schon seit 1851; sie wurden auf dem Boden des amerikanischen Protestantismus gegründet, ohne jedoch selbst konfessionell gebunden zu sein.

All diese Organisationen waren die Reaktion auf ein schon seit einigen Jahrzehnten bestehendes gesellschaftliches Problem. "Elendsalkoholismus" oder "Schnapspest" waren die Stichworte. Vor allem der Branntwein, der nach den Befreiungskriegen zu Beginn des 19. Jahrhunderts deutlich verbilligt wurde, trieb unzählige Arbeiterfamilien in den Ruin. Seit den 30er-Jahren des 19. Jahrhunderts entstanden ebenso flächendeckend Gaststätten, die oft nur Bier, Wein und Schnaps ausschenkten. Branntwein gehörte bisweilen sogar zur Entlohnung von Land- und Bauarbeitern.

Schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts hatte es den organisierten Versuch gegeben, des "Trinkerelends" Herr zu werden. Der preußische König Friedrich Wilhelm III. interessierte sich für die Arbeit der nordamerikanischen Mäßigungsunion. 1841 gab es in Preußen bereits 302 "Mäßigkeitsvereine". Bei vielen erstreckte sich die Enthaltensamkeit allerdings allein auf Branntwein, in Wein und Bier sah man keine grundsätzliche Gefahr.

Sich beherrschen, zur rechten Zeit aufhören können: Das waren die Ziele, die sich eine eher moralisch-pädagogische Bekämpfung der Trunkenheit zunächst gesetzt hatte. Man ging davon aus, dass alles darauf ankomme, den Willen der Alkoholiker zu stärken. In der "guten"

Anhang

Gesellschaft war er schließlich für viele Genuss-, nicht Suchtmittel. Diese Sichtweise war teilweise noch stark der Aufklärung verhaftet. "Während des 17. und des größten Teils des 18. Jahrhunderts galt die Ansicht, dass die Menschen tranken, weil sie es wollten und nicht, weil sie es mussten", schreibt Günther Emlein in seinem Buch "Gang durch die Geschichte der Sucht". Alles kam aus dieser Perspektive darauf an, das unvernünftige Verhalten mit geeigneten erzieherischen Mitteln zu verändern.

Guttempler und Blaukreuz-Mitarbeiter betraten die Bühne mit einem anderen Ansatz: Alkoholismus war für sie eine Krankheit. Sie konnten sich dabei auf den Moskauer Arzt Brühl-Cramer berufen, der ihn im Jahr 1819 erstmals als eigenständiges Krankheitsbild beschrieben hatte. Wenig später fiel die Aufmerksamkeit auf das biochemische Suchtpotenzial der Substanz. Abschreckendes Anschauungsmaterial für "heavy drinking" fand sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zunehmend in den neu entstandenen Schützen- und Gesangsvereinen. Die alten Mäßigkeitsvereine wirkten dagegen relativ machtlos. Sie hatten ohnehin schnell an Einfluss verloren, denn sie erschienen den staatlichen Autoritäten seit der Zeit der Unruhen von 1848 eher als Hort revolutionärer Umtriebe.

Gegen Krankheiten muss man anders vorgehen als gegen Charakterschwächen. "Keine belehrenden oder ermahnenden Worte, sondern eine annehmende, solidarische, eine brüderliche Haltung sowie das alkoholfreie Beispiel soll helfen", so fassen Günter Rudeck und Hans-Günter Schmidt das neuartige Konzept in einer historischen Darstellung zusammen. Abstinenz statt Mäßigung hieß das neue Gebot der Stunde: Ausgerechnet dem Hagener Schreinermeister Johannes Schluckebier blieb es vorbehalten, 1885 als erster die Enthaltensamkeits-Erklärung des ersten deutschen Blaukreuz-Ablegers im westfälischen Hagen zu unterzeichnen.

Mit etwas Verzögerung veränderte bald auch das konfessionelle Gegenstück der Blaukreuzler, der "Katholische Verein gegen den Missbrauch geistiger Getränke", 1896 in "Katholisches Kreuzbündnis" umbenannt, seine Strategie. Noch 1899 wurden ganz bewusst drei Gruppen von Mitgliedern unterschieden: Neben "Vollabstinenten" gab es auch gezielt "Schnapsabstinenten" und "Mäßige". Erst 1908 gibt sich das Kreuzbündnis dann den Beinamen "Verein abstinenter Katholiken" und nimmt nur noch Mitglieder auf, die wie die Guttempler und die Mitglieder des Blauen Kreuzes versprechen, dem Alkohol ganz und gar abzuschwören.

Der "Deutsche Arbeiter-Abstinenten-Bund" sammelt zur gleichen Zeit die konfessionell nicht gebundene Arbeiterschaft und linke Politiker, darunter eine ganze Reihe führender Sozialdemokraten. Auch Berufsgruppen bilden nun verstärkt Vereine, deren Mitglieder dem Alkoholenuss ganz abschwören: Die Lehrer gehen 1896 mit gutem Beispiel voran, es folgen Kaufleute, Eisenbahner, sogar Schüler und Studenten, Pfarrer, Juristen und auch Post- und Telegraphenbeamte. Der im Jahr 1900 gegründete "Deutsche Frauenbund für alkoholfreie Kultur" hat sich besonders eine "gesunde Gastlichkeit" und "gärungslose Fruchteverwertung" auf die Fahnen geschrieben. Ziele, die heute etwas banal erscheinen mögen, doch sehr verdienstvoll waren, weil damit der Siegeszug attraktiver Getränke-Alternativen wie Süßmost eingeläutet wurde.

Mit dem Thema "Gemeinde-Verbotsrecht" wird die Bewegung zusehends politischer: Man fordert das Recht der Gemeinden, die Zahl der Schankstätten einzuschränken. Die amerikanische "Prohibition" wird zum leuchtenden Vorbild in Sachen Verbotspolitik. "Wir wollen nicht das Wasser aus der Badewanne schöpfen und zusehen, wie neues zuströmt, sondern wir wollen den Hahn zudrehen", so veranschaulicht der Basler Physiologieprofessor Gustav von Bunge (1844 bis 1920) das Problem.

Anhang

Er ist der erste moderne Naturwissenschaftler, der fast leidenschaftlich für die Abstinenzbewegung Partei ergreift. "Die Mäßigen sind die Verführer!" ruft er in seiner Antrittsvorlesung aus, in der er eindrücklich die Gefahren des Alkohols beschwört und mit der Meinung auf-räumt, er wärme und heile. Ein besonderer Dorn im Auge ist ihm der Alkohol in Medikamen-ten, die sogar Kindern verschrieben wurden. Auch Forels berühmter Kollege Emil Kraepelin (1856 bis 1926), der täglich mit Betroffenen zu tun hatte, erkannte die Tragweite des Alko-holproblems. Die meisten seiner Kollegen allerdings hielten sich beim Engagement gegen das Suchtproblem zurück. In der strengen Abstinenzbewegung spielten Mediziner keine große Rolle: Im Jahr 1903 hatte der "Verein abstinenter Ärzte des deutschen Sprachgebiets" ganze 199 Mitglieder.

Dabei gehören kurz vor dem Ersten Weltkrieg nach einer Statistik der Zeitschrift "Die Absti-nenz" insgesamt 332.458 Deutsche einem Abstinenzverband an. Die Abstinenzbewegung kann eindrucksvolle 18 Einzelverbände und insgesamt zwölf Zeitschriften zu einem Zentral-verband zusammenschließen. Und auch die weniger spektakulären Mäßigungsvereine spielen weiter eine (Neben-)Rolle im Kampf gegen die Trunksucht. Auf einem Fachkongress in Bre-men müssen im Jahr 1903 die Auffassungen noch einmal hart aufeinander geprallt sein. Die Verfechter der vollkommenen Enthaltensamkeit wiesen dort immer wieder darauf hin, dass der Begriff "mäßig" dehnbar sei wie Gummi - und dass jeder Trinker einmal "maßvoll" begonnen habe.

Nach dem Krieg bröckeln beide Bewegungen, dafür hält mancherorts und nach und nach ein pragmatischeres Denken Einzug: In einzelnen Orten schließen sich die gegnerischen Richtun-gen, Mäßigkeit und Abstinenz, zu Arbeitsgemeinschaften zusammen. Die "Reichshauptstelle gegen den Alkoholismus", in der der Streit zur Ruhe kommt, wird aber erst 1921 gegründet.

Das Gaststättengesetz, das der Reichstag nach langen Debatten erst 1930 verabschiedet, nimmt endlich die Gastwirte in die Pflicht: Sie müssen auch alkoholfreie Getränke anbieten. Außerdem gibt es erstmals Bestimmungen für den Jugendschutz in Lokalen.

Fünf Jahre später wird in den USA dann eine Organisation gegründet, in der die Namenlosig-keit der Hilfesuchenden ebenso zum Programm wird wie der völlige Verzicht auf alkoholi-sche Getränke. Der Wunsch, mit dem Trinken aufzuhören und "trocken" zu bleiben, gilt als einzige Voraussetzung der Mitgliedschaft. Nach dem Zweiten Weltkrieg wird der Name die-ser Organisation sich auch in der Bundesrepublik schnell als Synonym für ein durch Grup-penarbeit gestütztes, konsequent abstinentes Leben einbürgern: Mit dem Ergebnis, dass die "Anonymen Alkoholiker" (AA) heute fast so bekannt sind wie das "Rote Kreuz".

Die Autorin arbeitet als Wissenschaftsjournalistin in Berlin.

Ausdruck aus dem Internet-Angebot der Zeitschrift "Das Parlament" mit der Beilage "Aus Politik und Zeitgeschichte"

© Deutscher Bundestag und Bundeszentrale für politische Bildung, 2005.

Gaststättengesetz

In der Fassung der Bekanntmachung vom 30. November 1998
[BGBl. I S. 3418; in Kraft getreten zum 1. Oktober 1998]

Änderungen seit Neufassung:

- §§ 23 und 29 geändert durch Artikel 137 siebente Zuständigkeitsanpassungs-Verordnung vom 29. Oktober 2001 [BGBl. I S. 2785, 2812];
- § 28 geändert durch Artikel 16 neuntes Euro-Einführungsgesetz vom 10. November 2001 [BGBl. I S. 2992, 2997];
- §§ 6 und 28 geändert durch Artikel 1 Änderungsgesetz vom 13. Dezember 2001 [BGBl. I S. 3584];
- § 4 geändert durch Artikel 41 Gesetz zur Gleichstellung behinderter Menschen und zur Änderung anderer Gesetze vom 27. April 2002 [BGBl. I S. 1467, 1477];
- § 10 geändert durch Artikel 2 drittes Gesetz zur Änderung der Gewerbeordnung und zur sonstiger gewerberechtlicher Vorschriften vom 24. August 2002 [BGBl. I S. 3412, 3420];
- § 23 und 29 geändert durch Artikel 289 achte Zuständigkeitsanpassungsverordnung vom 25. November 2003 [BGBl. I S. 2304, 2317];
- §§ 1 bis 3, 18 und 28 geändert sowie § 32 eingefügt durch Artikel 8 Gesetz zur Umsetzung von Vorschlägen zu Bürokratieabbau und Deregulierung aus den Regionen vom 21. Juni 2005 [BGBl. I S. 1666, 1669];
- § 25 geändert durch Artikel 33 Gesetz zur Umbenennung des Bundesgrenzschutzes in Bundespolizei vom 21. Juni 2005 [BGBl. I S. 1818, 1826]

§ 1 Gaststättengewerbe

(1) Ein Gaststättengewerbe im Sinne dieses Gesetzes betreibt, wer im stehenden Gewerbe

1. Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft) oder
2. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft),

wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

(2) Ein Gaststättengewerbe im Sinne dieses Gesetzes betreibt ferner, wer als selbständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

§ 2 Erlaubnis

(1) Wer ein Gaststättengewerbe betreiben will, bedarf der Erlaubnis. Die Erlaubnis kann auch nichtrechtsfähigen Vereinen erteilt werden.

(2) Der Erlaubnis bedarf nicht, wer

1. alkoholfreie Getränke,
2. unentgeltliche Kostproben,
3. zubereitete Speisen oder

4. in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste

verabreicht.

(3) [aufgehoben]

(4) [aufgehoben]

§ 3 Inhalt der Erlaubnis

(1) Die Erlaubnis ist für eine bestimmte Betriebsart und für bestimmte Räume zu erteilen. Die Betriebsart ist in der Erlaubnisurkunde zu bezeichnen; sie bestimmt sich nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung, insbesondere nach den Betriebszeiten und der Art der Getränke, der zubereiteten Speisen, der Beherbergung oder der Darbietungen.

(2) Die Erlaubnis darf auf Zeit erteilt werden, soweit dieses Gesetz es zuläßt oder der Antragsteller es beantragt.

(3) [aufgehoben]

§ 4 Versagungsgründe

(1) Die Erlaubnis ist zu versagen, wenn

1. Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß der Antragsteller die für den Gewerbebetrieb erforderliche Zuverlässigkeit nicht besitzt, insbesondere dem Trunke ergeben ist oder befürchten läßt, daß er Unerfahrene, Leichtsinnige oder Willensschwache ausbeuten wird oder dem Alkoholmißbrauch, verbotenen Glücksspiel, der Hehlerei oder der Unsittlichkeit Vorschub leisten wird oder die Vorschriften des Gesundheits- oder Lebensmittelrechts, des Arbeits- oder Jugendschutzes nicht einhalten wird,
2. die zum Betrieb des Gewerbes oder zum Aufenthalt der Beschäftigten bestimmten Räume wegen ihrer Lage, Beschaffenheit, Ausstattung oder Einteilung für den Betrieb nicht geeignet sind, insbesondere den notwendigen Anforderungen zum Schutze der Gäste und der Beschäftigten gegen Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sittlichkeit oder den sonst zur Aufrechterhaltung der öffentlichen Sicherheit oder Ordnung notwendigen Anforderungen nicht genügen oder
- 2a. die zum Betrieb des Gewerbes für Gäste bestimmten Räume von behinderten Menschen nicht barrierefrei genutzt werden können, soweit diese Räume in einem Gebäude liegen, für das nach dem 1. November 2002 eine Baugenehmigung für die erstmalige Errichtung, für einen wesentlichen Umbau oder eine wesentliche Erweiterung erteilt wurde oder das, für den Fall, dass eine Baugenehmigung nicht erforderlich ist, nach dem 1. Mai 2002 fertig gestellt oder wesentlich umgebaut oder erweitert wurde,
3. der Gewerbebetrieb im Hinblick auf seine örtliche Lage oder auf die Verwendung der Räume dem öffentlichen Interesse widerspricht, insbesondere schädliche Umwelteinwirkungen im Sinne des Bundes-Immissionsschutzgesetzes oder sonst erhebliche Nachteile, Gefahren oder Belästigungen für die Allgemeinheit

Anhang

befürchten läßt,

4. der Antragsteller nicht durch eine Bescheinigung einer Industrie- und Handelskammer nachweist, daß er oder sein Stellvertreter (§ 9) über die Grundzüge der für den in Aussicht genommenen Betrieb notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden ist und mit ihnen als vertraut gelten kann.

Die Erlaubnis kann entgegen Satz 1 Nr. 2a erteilt werden, wenn eine barrierefreie Gestaltung der Räume nicht möglich ist oder nur mit unzumutbaren Aufwendungen erreicht werden kann.

(2) Wird bei juristischen Personen oder nichtrechtsfähigen Vereinen nach Erteilung der Erlaubnis eine andere Person zur Vertretung nach Gesetz, Satzung oder Gesellschaftsvertrag berufen, so ist dies unverzüglich der Erlaubnisbehörde anzuzeigen.

(3) Die Landesregierungen können zur Durchführung des Absatzes 1 Nr. 2 durch Rechtsverordnung die Mindestanforderungen bestimmen, die an die Lage, Beschaffenheit, Ausstattung und Einteilung der Räume im Hinblick auf die jeweilige Betriebsart und Art der zugelassenen Getränke oder Speisen zu stellen sind. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung

- a. zur Durchführung des Absatzes 1 Satz 1 Nr. 2a Mindestanforderungen bestimmen, die mit dem Ziel der Herstellung von Barrierefreiheit an die Lage, Beschaffenheit, Ausstattung und Einteilung der Räume zu stellen sind, und
- b. zur Durchführung des Absatzes 1 Satz 2 die Voraussetzungen für das Vorliegen eines Falles der Unzumutbarkeit festlegen.

Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.

§ 5 Auflagen

(1) Gewerbetreibenden, die einer Erlaubnis bedürfen, können jederzeit Auflagen zum Schutze

1. der Gäste gegen Ausbeutung und gegen Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sittlichkeit,
2. der im Betrieb Beschäftigten gegen Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sittlichkeit oder
3. gegen schädliche Umwelteinwirkungen im Sinne des Bundes-Immissionsschutzgesetzes und sonst gegen erhebliche Nachteile, Gefahren oder Belästigungen für die Bewohner des Betriebsgrundstücks oder der Nachbargrundstücke sowie der Allgemeinheit

erteilt werden.

(2) Gegenüber Gewerbetreibenden, die ein erlaubnisfreies Gaststättengewerbe betreiben, können Anordnungen nach Maßgabe des Absatzes 1 erlassen werden.

§ 6 Ausschank alkoholfreier Getränke

Anhang

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.

§ 7 Nebenleistungen

(1) Im Gaststättengewerbe dürfen der Gewerbetreibende oder Dritte auch während der Ladenschlußzeiten Zubehörlwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörlleistungen erbringen.

(2) Der Schank- oder Speisewirt darf außerhalb der Sperrzeit zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch

1. Getränke und zubereitete Speisen, die er in seinem Betrieb verabreicht,
2. Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren

an jedermann über die Straße abgeben.

§ 8 Erlöschen der Erlaubnis

Die Erlaubnis erlischt, wenn der Inhaber den Betrieb nicht innerhalb eines Jahres nach Erteilung der Erlaubnis begonnen oder seit einem Jahr nicht mehr ausgeübt hat. Die Fristen können verlängert werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.

§ 9 Stellvertretungserlaubnis

Wer ein erlaubnisbedürftiges Gaststättengewerbe durch einen Stellvertreter betreiben will, bedarf einer Stellvertretungserlaubnis; sie wird dem Erlaubnisinhaber für einen bestimmten Stellvertreter erteilt und kann befristet werden. Die Vorschriften des § 4 Abs. 1 Nr. 1 und 4 sowie des § 8 gelten entsprechend. Wird das Gewerbe nicht mehr durch den Stellvertreter betrieben, so ist dies unverzüglich der Erlaubnisbehörde anzuzeigen.

§ 10 Weiterführung des Gewerbes

Nach dem Tode des Erlaubnisinhabers darf das Gaststättengewerbe auf Grund der bisherigen Erlaubnis durch den Ehegatten, Lebenspartner oder die minderjährigen Erben während der Minderjährigkeit weitergeführt werden. Das gleiche gilt für Nachlaßverwalter, Nachlaßpfleger oder Testamentsvollstrecker bis zur Dauer von zehn Jahren nach dem Erbfall. Die in den Sätzen 1 und 2 bezeichneten Personen haben der Erlaubnisbehörde unverzüglich Anzeige erstatten, wenn sie den Betrieb weiterführen wollen.

§ 11 Vorläufige Erlaubnis und vorläufige Stellvertretungserlaubnis

(1) Personen, die einen erlaubnisbedürftigen Gaststättenbetrieb von einem anderen übernehmen wollen, kann die Ausübung des Gaststättengewerbes bis zur Erteilung der Erlaubnis auf Widerruf gestattet werden. Die vorläufige Erlaubnis soll nicht für eine längere Zeit als drei Monate erteilt werden; die Frist kann verlängert werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.

Anhang

(2) Absatz 1 gilt entsprechend für die Erteilung einer vorläufigen Stellvertretungserlaubnis.

§ 12 Gestattung

(1) Aus besonderem Anlaß kann der Betrieb eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden.

(2) [weggefallen]

(3) Dem Gewerbetreibenden können jederzeit Auflagen erteilt werden.

§ 13 Gaststätten ohne gewerbliche Niederlassung

(1) Auf die in [§ 1](#) Abs. 2 genannten Tätigkeiten findet Titel III der Gewerbeordnung keine Anwendung, auch soweit es sich um Personen handelt, die das Reisegewerbe nicht selbständig betreiben.

(2) An der Betriebsstätte muß in einer für jedermann erkennbaren Weise der Name des Gewerbetreibenden mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen angegeben sein.

§ 14 Straußwirtschaften

Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnungen zur Erleichterung des Absatzes selbsterzeugten Weines oder Apfelweines bestimmen, daß der Ausschank dieser Getränke und im Zusammenhang hiermit das Verabreichen von zubereiteten Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle für die Dauer von höchstens vier Monaten oder, soweit dies bisher nach Landesrecht zulässig war, von höchstens sechs Monaten, und zwar zusammenhängend in zwei Zeitabschnitten im Jahre, keiner Erlaubnis bedarf. Sie können hierbei Vorschriften über

1. die persönlichen und räumlichen Voraussetzungen für den Ausschank sowie über Menge und Jahrgang zum Ausschank bestimmten Weines oder Apfelweines,
2. das Verabreichen von Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle,
3. die Art der Betriebsführung

erlassen. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden oder andere Behörden übertragen.

§ 15 Rücknahme und Widerruf der Erlaubnis

(1) Die Erlaubnis zum Betrieb eines Gaststättengewerbes ist zurückzunehmen, wenn bekannt wird, daß bei ihrer Erteilung Versagungsgründe nach [§ 4](#) Abs. 1 Nr. 1 vorlagen.

(2) Die Erlaubnis ist zu widerrufen, wenn nachträglich Tatsachen eintreten, die die Versagung der Erlaubnis nach [§ 4](#) Abs. 1 Nr. 1 rechtfertigen würden.

(3) Sie kann widerrufen werden, wenn

1. der Gewerbetreibende oder sein Stellvertreter die Betriebsart, für welche die Erlaubnis erteilt worden ist, unbefugt ändert, andere als die zugelassenen

Anhang

- Räume zum Betrieb verwendet oder nicht zugelassene Getränke oder Speisen verabreicht oder sonstige inhaltliche Beschränkungen der Erlaubnis nicht beachtet,
2. der Gewerbetreibende oder sein Stellvertreter Auflagen nach [§ 5](#) Abs. 1 nicht innerhalb einer gesetzten Frist erfüllt,
 3. der Gewerbetreibende seinen Betrieb ohne Erlaubnis durch einen Stellvertreter betreiben läßt,
 4. der Gewerbetreibende oder sein Stellvertreter Personen entgegen einem nach [§ 21](#) ergangenen Verbot beschäftigt,
 5. der Gewerbetreibende im Fall des § 4 Abs. 2 nicht innerhalb von sechs Monaten nach der Berufung den Nachweis nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 erbringt,
 6. der Gewerbetreibende im Fall des [§ 9](#) Satz 3 nicht innerhalb von sechs Monaten nach dem Ausscheiden des Stellvertreters den Nachweis nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 erbringt,
 7. die in [§ 10](#) Satz 1 und 2 bezeichneten Personen nicht innerhalb von sechs Monaten nach der Weiterführung den Nachweis nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 erbringen.

(4) Die Absätze 1, 2 und 3 Nr. 1, 2 und 4 gelten entsprechend für die Rücknahme und den Widerruf der Stellvertretungserlaubnis.

§§ 16 und 17

[weggefallen]

§ 18 Sperrzeit

(1) Für Schank- und Speisewirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungsstätten kann durch Rechtsverordnung der Landesregierungen eine Sperrzeit allgemein festgesetzt werden. In der Rechtsverordnung ist zu bestimmen, daß die Sperrzeit bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse allgemein oder für einzelne Betriebe verlängert, verkürzt oder aufgehoben werden kann. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden oder andere Behörden übertragen.

(2) [weggefallen]

§ 19 Verbot des Ausschanks alkoholischer Getränke

Aus besonderem Anlaß kann der gewerbsmäßige Ausschank alkoholischer Getränke vorübergehend für bestimmte Zeit und für einen bestimmten örtlichen Bereich ganz oder teilweise verboten werden, wenn dies zur Aufrechterhaltung der öffentlichen Sicherheit oder Ordnung erforderlich ist.

§ 20 Allgemeine Verbote

Verboten ist,

1. Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Lebensmittel durch Automaten feilzuhalten,

Anhang

2. in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen,
3. im Gaststättengewerbe das Verabreichen von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung von Getränken die Preise zu erhöhen,
4. im Gaststättengewerbe das Verabreichen alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen.

§ 21 Beschäftigte Personen

(1) Die Beschäftigung einer Person in einem Gaststättenbetrieb kann dem Gewerbetreibenden untersagt werden, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß die Person die für ihre Tätigkeit erforderliche Zuverlässigkeit nicht besitzt.

(2) Die Landesregierungen können zur Aufrechterhaltung der Sittlichkeit oder zum Schutze der Gäste durch Rechtsverordnung Vorschriften über die Zulassung, das Verhalten und die Art der Tätigkeit sowie, soweit tarifvertragliche Regelungen nicht bestehen, die Art der Entlohnung der in Gaststättenbetrieben Beschäftigten erlassen. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.

(3) Die Vorschriften des § 26 des Jugendarbeitsschutzgesetzes bleiben unberührt.

§ 22 Auskunft und Nachschau

(1) Die Inhaber von Gaststättenbetrieben, ihre Stellvertreter und die mit der Leitung des Betriebes beauftragten Personen haben den zuständigen Behörden die für die Durchführung dieses Gesetzes und der auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen erforderlichen Auskünfte zu erteilen.

(2) Die von der zuständigen Behörde mit der Überwachung des Betriebes beauftragten Personen sind befugt, Grundstücke und Geschäftsräume des Auskunftspflichtigen zu betreten, dort Prüfungen und Besichtigungen vorzunehmen und in die geschäftlichen Unterlagen des Auskunftspflichtigen Einsicht zu nehmen. Der Auskunftspflichtige hat die Maßnahmen nach Satz 1 zu dulden. Das Grundrecht der Unverletzlichkeit der Wohnung (Artikel 13 des Grundgesetzes) wird insoweit eingeschränkt.

(3) Der zur Erteilung einer Auskunft Verpflichtete kann die Auskunft auf solche Fragen verweigern, deren Beantwortung ihn selbst oder einen der in § 383 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 der Zivilprozeßordnung bezeichneten Angehörigen der Gefahr strafgerichtlicher Verfolgung oder eines Verfahrens nach dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten aussetzen würde.

§ 23 Vereine und Gesellschaften

(1) Die Vorschriften dieses Gesetzes über den Ausschank alkoholischer Getränke finden auch auf Vereine und Gesellschaften Anwendung, die kein Gewerbe betreiben; dies gilt nicht für den Ausschank an Arbeitnehmer dieser Vereine oder Gesellschaften.

(2) Werden in den Fällen des Absatzes 1 alkoholische Getränke in Räumen ausgeschenkt, die im Eigentum dieser Vereine oder Gesellschaften stehen oder ihnen mietweise, leihweise oder aus einem anderen Grunde überlassen und nicht Teil eines Gaststättenbetriebes sind, so finden

die Vorschriften dieses Gesetzes mit Ausnahme der §§ 5, 6, 18, 22 sowie des § 28 Abs. 1 Nr. 2, 6, 11 und 12 und Absatz 2 Nr. 1 keine Anwendung. Das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit kann mit Zustimmung des Bundesrates durch Rechtsverordnung bestimmen, daß auch andere Vorschriften dieses Gesetzes Anwendung finden, wenn durch den Ausschank alkoholischer Getränke Gefahren für die Sittlichkeit oder für Leben oder Gesundheit der Gäste oder der Beschäftigten entstehen.

§ 24 Realgewerbeberechtigung

(1) Die Vorschriften dieses Gesetzes finden auch auf Realgewerbeberechtigungen Anwendung mit Ausnahme der Vorschriften über die Lage der Räume (§ 4 Abs. 1 Nr. 2) und über das öffentliche Interesse hinsichtlich der Verwendung der Räume (§ 4 Abs. 1 Nr. 3). Realgewerbeberechtigungen, die drei Jahre lang nicht ausgeübt worden sind, erlöschen. Die Frist kann von der Erlaubnisbehörde verlängert werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.

(2) Die Länder können bestimmen, daß auch die in Absatz 1 ausgenommenen Vorschriften Anwendung finden, wenn um die Erlaubnis auf Grund einer Realgewerbeberechtigung für ein Grundstück nachgesucht wird, auf welchem die Erlaubnis auf Grund dieser Realgewerbeberechtigung bisher nicht ausgeübt wurde.

§ 25 Anwendungsbereich

(1) Auf Kantinen für Betriebsangehörige sowie auf Betreuungseinrichtungen der im Inland stationierten ausländischen Streitkräfte, der Bundeswehr, der Bundespolizei oder der in Gemeinschaftsunterkünften untergebrachten Polizei finden die Vorschriften dieses Gesetzes keine Anwendung. Gleiches gilt für Luftfahrzeuge, Personenwagen von Eisenbahnunternehmen und anderen Schienenbahnen, Schiffe und Reisebusse, in denen anlässlich der Beförderung von Personen gastgewerbliche Leistungen erbracht werden.

(2) Auf Gewerbetreibende, die am 1. Oktober 1998 eine Bahnhofsgaststätte befugt betrieben haben, findet § 34 Abs. 2 Satz 1 entsprechende Anwendung; die in § 4 Abs. 1 Nr. 2 genannten Anforderungen an die Lage, Beschaffenheit, Ausstattung oder Einteilung der zum Betrieb des Gewerbes oder zum Aufenthalt der Beschäftigten bestimmten Räume gelten als erfüllt. § 34 Abs. 3 findet mit der Maßgabe Anwendung, daß die Anzeige nach Satz 4 innerhalb von zwölf Monaten zu erstatten ist.

§ 26 Sonderregelung

(1) Soweit in Bayern und Rheinland-Pfalz der Ausschank selbsterzeugter Getränke ohne Erlaubnis gestattet ist, bedarf es hierfür auch künftig keiner Erlaubnis. Die Landesregierungen können zur Aufrechterhaltung der öffentlichen Sicherheit oder Ordnung durch Rechtsverordnung allgemeine Voraussetzungen für den Ausschank aufstellen, insbesondere die Dauer des Ausschanks innerhalb des Jahres bestimmen und die Art der Betriebsführung regeln. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.

(2) Die in Bayern bestehenden Kommunbrauberechtigungen sowie die in Rheinland-Pfalz bestehende Berechtigung zum Ausschank selbsterzeugten Branntweins erlöschen, wenn sie seit zehn Jahren nicht mehr ausgeübt worden sind.

§ 27

[weggefallen]

§ 28 Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig ohne die nach [§ 2](#) Abs. 1 erforderliche Erlaubnis

1. ein Gaststättengewerbe betreibt,
2. einer Auflage oder Anordnung nach [§ 5](#) oder einer Auflage nach [§ 12](#) Abs. 3 nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommt,
3. über den in [§ 7](#) erlaubten Umfang hinaus Waren abgibt oder Leistungen erbringt,
4. ohne die nach [§ 9](#) erforderliche Erlaubnis ein Gaststättengewerbe durch einen Stellvertreter betreibt oder in einem Gaststättengewerbe als Stellvertreter tätig ist,
5. die nach [§ 4](#) Abs. 2, § 9 Satz 3 oder [§ 10](#) Satz 3 erforderliche Anzeige nicht oder nicht unverzüglich erstattet,
- 5a. entgegen [§ 13](#) Abs. 2 den Namen nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise angibt,
6. als Inhaber einer Schankwirtschaft, Speisewirtschaft oder öffentlichen Vergnügungsstätte duldet, daß ein Gast nach Beginn der Sperrzeit in den Betriebsräumen verweilt,
7. entgegen einem Verbot nach [§ 19](#) alkoholische Getränke verabreicht,
8. einem Verbot des [§ 20](#) Nr. 1 über das Feilhalten von Branntwein oder überwiegend branntweinhaltigen Lebensmitteln zuwiderhandelt oder entgegen dem Verbot des § 20 Nr. 3 das Verabreichen von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig macht oder entgegen dem Verbot des § 20 Nr. 4 das Verabreichen alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig macht,
9. entgegen dem Verbot des § 20 Nr. 2 in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke verabreicht oder in den Fällen des § 20 Nr. 4 bei Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise erhöht,
10. Personen beschäftigt, deren Beschäftigung ihm nach [§ 21](#) Abs. 1 untersagt worden ist,
11. entgegen [§ 22](#) eine Auskunft nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig erteilt, den Zutritt zu den für den Betrieb benutzten Grundstücken und Räumen nicht gestattet oder die Einsicht in geschäftliche Unterlagen nicht gewährt,
12. den Vorschriften einer auf Grund der [§§ 14, 18](#) Abs. 1, des [§ 21](#) Abs. 2 oder des [§ 26](#) Abs. 1 Satz 2 erlassenen Rechtsverordnung zuwiderhandelt, soweit die Rechtsverordnung für einen bestimmten Tatbestand auf diese Bußgeldvorschrift verweist.

(2) Ordnungswidrig handelt auch, wer

Anhang

1. entgegen [§ 6](#) Satz 1 keine alkoholfreien Getränke verabreicht oder entgegen [§ 6](#) Satz 2 nicht mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk verabreicht,
2. [weggefallen]
3. [weggefallen]
4. als Gast in den Räumen einer Schankwirtschaft, einer Speisewirtschaft oder einer öffentlichen Vergnügungsstätte über den Beginn der Sperrzeit hinaus verweilt, obwohl der Gewerbetreibende, ein in seinem Betrieb Beschäftigter oder ein Beauftragter der zuständigen Behörde ihn ausdrücklich aufgefordert hat, sich zu entfernen.

(3) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünftausend Euro geahndet werden.

§ 29 Allgemeine Verwaltungsvorschriften

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit erläßt mit Zustimmung des Bundesrates die zur Durchführung dieses Gesetzes erforderlichen allgemeinen Verwaltungsvorschriften.

§ 30 Zuständigkeit und Verfahren

Die Landesregierungen oder die von ihnen bestimmten Stellen können die für die Ausführung dieses Gesetzes und der nach diesem Gesetz ergangenen Rechtsverordnungen zuständigen Behörden bestimmen; die Landesregierungen oder die von ihnen durch Rechtsverordnung bestimmten obersten Landesbehörden können ferner durch Rechtsverordnung das Verfahren, insbesondere bei Erteilung sowie bei Rücknahme und Widerruf von Erlaubnissen und bei Untersagungen, regeln.

§ 31 Anwendbarkeit der Gewerbeordnung

Auf die den Vorschriften dieses Gesetzes unterliegenden Gewerbebetriebe finden die Vorschriften der Gewerbeordnung soweit Anwendung, als nicht in diesem Gesetz besondere Bestimmungen getroffen worden sind; die Vorschriften über den Arbeitsschutz werden durch dieses Gesetz nicht berührt.

§ 32 Erprobungsklausel

Die Landesregierungen werden ermächtigt, durch Rechtsverordnung zur Erprobung vereinfachender Maßnahmen, insbesondere zur Erleichterung von Existenzgründungen und Betriebsübernahmen, für einen Zeitraum von bis zu fünf Jahren Ausnahmen von Berufsausübungsregelungen nach diesem Gesetz und den darauf beruhenden Rechtsverordnungen zuzulassen, soweit diese Berufsausübungsregelungen nicht auf bindenden Vorgaben des Europäischen Gemeinschaftsrechts beruhen und sich die Auswirkungen der Ausnahmen auf das Gebiet des jeweiligen Landes beschränken.

§ 33 [Änderung anderer Vorschriften]

[In Neubekanntmachung nicht aufgenommen]

§ 34 Übergangsvorschriften

Anhang

(1) Eine vor Inkrafttreten dieses Gesetzes erteilte Erlaubnis oder Gestattung gilt im bisherigen Umfang als Erlaubnis oder Gestattung im Sinne dieses Gesetzes.

(2) Soweit nach diesem Gesetz eine Erlaubnis erforderlich ist, gilt sie demjenigen als erteilt, der bei Inkrafttreten dieses Gesetzes ohne Erlaubnis oder Gestattung eine nach diesem Gesetz erlaubnisbedürftige Tätigkeit befugt ausübt. In den Fällen des Artikels 2 Abs. 1 des Ersten Teils des Vertrages zur Regelung aus Krieg und Besetzung entstandener Fragen (BGBl. 1955 II S. 405) gilt die Erlaubnis auch demjenigen erteilt, der eine nach diesem Gesetz erlaubnisbedürftige Tätigkeit innerhalb eines Jahres vor Inkrafttreten des Gesetzes befugt ausgeübt hat, ohne daß ihm die Ausübung der Tätigkeit bei Inkrafttreten des Gesetzes untersagt war.

(3) Der in Absatz 2 bezeichnete Erlaubnisinhaber oder derjenige, der eine vor Inkrafttreten dieses Gesetzes erteilte Erlaubnis nicht nachweisen kann, hat seinen Betrieb der zuständigen Behörde anzuzeigen. Die Erlaubnisbehörde bestätigt dem Gewerbetreibenden kostenfrei und schriftlich, daß er zur Ausübung seines Gewerbes berechtigt ist. Die Bestätigung muß die Betriebsart sowie die Betriebsräume bezeichnen. Wird die Anzeige nicht innerhalb von sechs Monaten nach Inkrafttreten dieses Gesetzes erstattet, so erlischt die Erlaubnis.

§ 35 Bezugnahme auf Vorschriften

Soweit in Gesetzen oder Verordnungen des Bundesrechts auf Vorschriften des Gaststättengesetzes vom 28. April 1930 Bezug genommen wird, beziehen sich diese Verweisungen auf die entsprechenden Vorschriften dieses Gesetzes.

§ 36 [Änderung anderer Vorschriften]

[In Neubekanntmachung nicht aufgenommen]

§ 37

[weggefallen]

§ 38 [Inkrafttreten]

A2. Europa

Hygiene in Großküchen

1 Übergordnete lebensmittelrechtliche Forderungen

1.4 Rückverfolgbarkeit in der GV

7

1.4 Rückverfolgbarkeit in der GV

1.4.1 Einführung

Nachdem das Thema „Rückverfolgbarkeit“ die gesamte Lebensmittelindustrie in den letzten Jahren beschäftigt hat, gelangt es nun auch in den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie. Unternehmer fragen sich: „Wie weit geht die Rückverfolgbarkeit? Muss ich wissen, an wen ich welches Essen verkauft habe? Oder muss ich wissen, aus welcher Packung (mit welcher Chargennummer) der Paprika war, mit dem ich das Gulasch gewürzt habe? Was um Gottes Willen kommt da schon wieder auf uns zu?“

Auf diese Fragen wollen wir Ihnen in diesem Kapitel Antworten geben, soweit die momentane gesetzliche Lage dies zulässt.

1.4.2 Gesetzliche und sonstige Grundlagen

Die Neuordnung des Lebensmittelrechts in der EU hat weitreichende Konsequenzen auf die Gesetzeslandschaft in der Bundesrepublik. Die EU-Verordnungen 178/2002 und 852/2004 stellen zentrale Forderungen für die Lebensmittelwirtschaft. In deren Folge werden bestehende deutsche Gesetze und Verordnungen teilweise verändert und den EU-Forderungen angepasst oder auch ganz abgelöst.

Das bisherige Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) wird zum Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Die für die Gemeinschaftsverpflegung zentrale Änderung ist deren Stellung. Würden im alten LMBG Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dem Verbraucher gleichgestellt, so werden diese nun in der Produktions- und Vertriebskette um eine Stelle „nach vorne“ gerückt und auf eine Stufe mit dem Handel gestellt.

Das hat vor allem auch Folgen für die Rückverfolgbarkeit. Diese Veränderung der Stellung der Gemeinschaftsverpflegung ist auch in der Verordnung (EG) 178/2002 beschrieben (Kapitel 1.4.2.1). Zusätzlich bestehen gesetzliche Forderungen nach einer Rückverfolgbarkeit für gentechnisch veränderte Lebensmittel (siehe Kapitel 1.4.2.2) sowie für Rindfleisch und Eier.

Über das gesetzliche hinaus gehen zum Teil Forderungen aus verschiedenen Lebensmittelstandards, die in Kapitel 1.4.2.3 kurz beschrieben werden.

Neuordnung des Lebensmittelrechts

Neue Stellung der GV

1 Übergeordnete lebensmittelrechtliche Forderungen

1.4 Rückverfolgbarkeit in der GV

1.4.2.1 Verordnung (EG) 178/2002

Diese Verordnung heißt ausgeschrieben: *Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.*

Rückverfolgbarkeit gesetzlich festgelegt

Diese Verordnung, auch Basis-Verordnung genannt, ist zum Teil schon 2002 in Kraft getreten. Der Teil jedoch, der für die Gemeinschaftsverpflegung relevant ist, gilt seit dem 01. Januar 2005. Hier finden wir auch im Artikel 18 die Verpflichtung zur Rückverfolgbarkeit.

Zunächst wollen wir jedoch einige Definitionen im Artikel 3 näher betrachten.

Artikel 3, Nr. 2:

„Lebensmittelunternehmen“ sind alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

In diesem Begriff „Lebensmittelunternehmen“ sind demnach auch alle Unternehmen enthalten, die z. B. karitativ tätig sind, oder kostenlos Lebensmittel abgeben, ohne die Absicht Gewinne zu erzielen. Dies gilt sowohl im öffentlichen, als auch im privatwirtschaftlichen Bereich. Mit dem Wort „privat“ ist jedoch nicht der private häusliche Bereich gemeint.

Artikel 3, Nr. 3:

„Lebensmittelunternehmer“ sind die natürlichen und juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrollen unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

Artikel 3, Nr. 7:

„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 (...) Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung.

Gemeinschaftsverpflegung dem Einzelhandel gleichgestellt

Artikel 3, Nr. 18:

„Endverbraucher“ ist der letzte Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.

Anhang

1 Übergeordnete lebensmittelrechtliche Forderungen

1.4 Rückverfolgbarkeit in der GV

Aus diesen Definitionen geht hervor, dass Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung Lebensmittelunternehmen und damit ein Teil der „Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen“ sind. Für diese Stufen wird die Rückverfolgbarkeit gefordert:

Artikel 3, Nr. 15:

„**Rückverfolgbarkeit**“ ist die Möglichkeit, ein Lebensmittel (...) oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel (...) verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.

Definition „Rückverfolgbarkeit“

Artikel 3, Nr. 16:

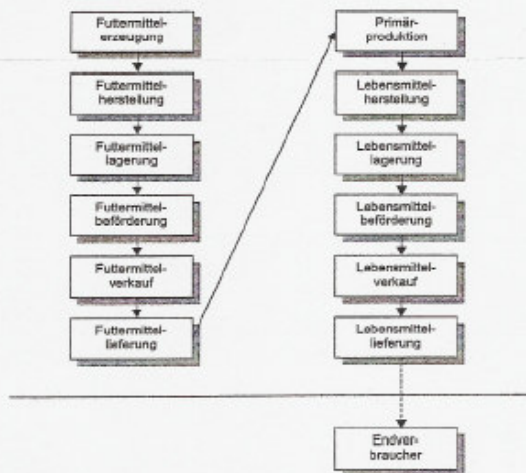
„**Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen**“ sind alle Stufen, einschließlich der Einfuhr von – einschließlich – der Primärproduktion eines Lebensmittels bis – einschließlich – zu seiner Lagerung, seiner Beförderung, seinem Verkauf oder seiner Abgabe an den Endverbraucher und, soweit relevant, die Einfuhr, die Erzeugung, die Herstellung, die Lagerung, die Beförderung, den Vertrieb, den Verkauf und die Lieferung von Futtermitteln.

Prinzip: from farm to fork

Artikel 3, Nr. 17:

„**Primärproduktion**“ ist die Erzeugung, die Aufzucht oder der Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten, Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion vor dem Schlachten. Sie umfasst auch das Jagen und Fischen und das Ernten wild wachsender Erzeugnisse.

Die Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen könnten sich bildlich folgendermaßen darstellen:



1 Übergeordnete lebensmittelrechtliche Forderungen

1.4 Rückverfolgbarkeit in der GV

Rückverfolgbarkeit von angelieferten Produkten

Entlang dieser Kette in denen mit Lebensmitteln und Futtermitteln umgegangen wird, wird Rückverfolgbarkeit eingefordert.

Artikel 18, Abs. 1:

Die Rückverfolgbarkeit (...) ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

Artikel 18, Abs. 2:

Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel bzw. Futtermittel (...) erhalten haben.

Sie richten dazu Systeme und Verfahren ein, mit denen diese Informationen den zuständigen Behörden auf Anforderung mitgeteilt werden können.

Artikel 18, Abs. 3:

Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer richten Systeme und Verfahren zur Feststellung der anderen Unternehmen ein, an die ihre Erzeugnisse geliefert worden sind.

Diese Informationen sind den zuständigen Behörden auf Anforderung zur Verfügung zu stellen. (...)

Jeder, der an der Kette beteiligt ist, muss demnach wissen, von wem er was geliefert bekommen hat und an wen (welches Unternehmen) er seine Erzeugnisse geliefert hat. Da nur von Unternehmen gesprochen wird, an den er seine Erzeugnisse geliefert hat, ist die Abgabe an Endverbraucher davon ausgeschlossen.

Abgabe an Endverbraucher ist davon ausgeschlossen

Die Informationen, die gesammelt werden müssen, erstrecken sich also nur auf jeweils eine vor- und eine nachgelagerte Stufe. Es werden hier weder konkrete Rückverfolgbarkeitssysteme (z. B. mit EDV) gefordert, noch eine chargengenaue Rückverfolgbarkeit. Ebenfalls sind keinerlei Detailforderungen beschrieben, wie z. B. welche Charge welchen Rohstoffs in welcher Charge des Endproduktes enthalten ist.

Fazit:

Aus dem Originaltext der Verordnung lässt sich zunächst nur herauslesen, dass ein Verpflegungsbetrieb, der ausschließlich an Endverbraucher abgibt, nur wissen muss, von wem er welches Erzeugnis (Rohstoffe, Halbfertig- oder Fertigprodukte, Zutaten etc.) eingekauft hat.

Inwieweit darüber hinaus noch Detailregelungen getroffen werden, ist momentan noch nicht absehbar.

Verantwortung der Lebensmittelunternehmer

Ein weiterer Punkt, der zu beachten ist, ist die Verantwortung der Lebensmittelunternehmer, wie sie in Artikel 19 beschrieben steht. Demnach muss ein Lebensmittelunternehmer, der erkennt, dass ein

von ihm in Verkehr gebrachtes Erzeugnis den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, dieses Erzeugnis vom Markt nehmen.

Für die Stufe Einzelhandel oder Vertrieb (und damit die Gemeinschaftsverpflegung) wird gefordert, dass diese (...) sachdienliche Informationen, die für die Rückverfolgung eines Lebensmittels erforderlich sind, weitergeben und an den Maßnahmen der Erzeuger, Verarbeiter, Hersteller und/oder der zuständigen Behörden mitarbeiten. Konkret bedeutet das, dass im Falle einer Rückrufaktion eines Erzeugnisses der GV-Betrieb weiß, an welchem Tag und in welcher Speise dieses Erzeugnis verarbeitet wurde und wie sich der Personenkreis einschränken lässt, der diese Speisen verzehrt hat. Es geht also nicht um detailgenaue Informationen, sondern um einen Rahmen, in dem Personen eingegrenzt werden können, die gegebenenfalls aufgefordert werden, z. B. einen Arzt aufzusuchen.

Darüber hinaus wird der Unternehmer verpflichtet, unverzüglich die Behörde zu informieren, wenn er erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass ein von ihm in Verkehr gebrachtes Lebensmittel die Gesundheit des Menschen schädigen kann. Diese Verpflichtung war bislang im § 40a des LMBG verankert.

Unterstützung bei Rückrufaktionen

jetzt: 518 in (EG) 178/2002

Wie das konkret in der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden kann und wie genau die Informationen über die Verwendung von Zutaten (z. B. Gewürze) in einer Speise dokumentiert werden müssen, wird im Kapitel 1.4.3 erörtert.

1.4.2.2 Rückverfolgung veränderter Lebensmittel

Der Umgang mit genetisch veränderten Organismen (GVO) innerhalb der EU ist in den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 geregelt. Die VO 1830/2003 heißt: *Verordnung (...) über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln (...)*.

Die beiden Verordnungen beziehen sich auf Lebensmittel und Futtermittel, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen. Sie beziehen sich nicht auf Lebensmittel oder Futtermittel, die mit Hilfe von genetisch veränderten Organismen hergestellt sind (diese aber nicht enthalten).

Für Produkte mit oder aus GMO besteht dementsprechend eine Kennzeichnungspflicht. Diese Pflicht ist unabhängig davon, ob GMO analytisch nachweisbar sind oder nicht. Das wiederum gelingt nur mit Hilfe einer lückenlosen Dokumentation entlang der Prozesskette.

Kennzeichnung notwendig

1 Übergeordnete lebensmittelrechtliche Forderungen

1.4 Rückverfolgbarkeit in der GV

Verpackte Produkte wie z. B. Pflanzenöle, Margarinen etc., die GVO enthalten, müssen gekennzeichnet werden mit dem Vermerk: „Dieses Produkt enthält genetisch veränderte Organismen“ oder „Dieses Produkt enthält [Bezeichnung des Organismus/der Organismen], genetisch verändert“. Diese Kennzeichnung muss bei der Wareneingangskontrolle erkannt werden, so dass Speisen, die mit Hilfe dieser Öle hergestellt wurden, gekennzeichnet werden.

Diese Kennzeichnung muss bei unverpackten Produkten, die an den Endverbraucher abgegeben werden, „im Zusammenhang mit der Darbietung des Produkts“ erscheinen (z. B. Aushang, Theke, Speiseplan etc.).

Die Informationen, von wem GVO-haltige Lebensmittel bezogen wurden, müssen über einen Zeitraum von 5 Jahren aufbewahrt werden.

1.4.2.3 Rückverfolgung in verschiedenen Lebensmittelstandards

In der Lebensmittelwirtschaft sind in den letzten Jahren verschiedene Standards eingeführt worden, die zum Teil auf Industrienormen beruhen (z. B. DIN/EN/ISO 9001), zum Teil von internationalen (International Food Standard – IFS) oder nationalen (BRC/IoP) Handelsvereinigungen zur Auflage gemacht wurden. Sie enthalten alle mehr oder minder strenge Forderungen zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln sowie von Verpackungsmaterial für Lebensmittel (BRC/IoP).

Unternehmen, die gemäß dem International Food Standard (IFS) wirtschaften, haben die Verpflichtung, ein chargengenaues System zur Rückverfolgung einzurichten.

Alle diese Forderungen haben jedoch für die Gemeinschaftsverpflegung keine Konsequenzen, da in diesem Bereich keine Standards üblich sind, in denen Forderungen über das gesetzliche Maß hinaus erhoben werden.

1.4.3 Praktische Umsetzung in der GV

Für die Entscheidung, wie detailliert eine Rückverfolgbarkeit sein soll, seien zwei Szenarien als Beispiel angeführt:

Verschiedene Szenarien

1. Gäste in der GV erkranken und es muss ermittelt werden, wodurch die Erkrankung hervorgerufen wurde.
2. Der Hersteller eines Produktes (z. B. Paprika edelsüß) ruft eine bestimmte Charge wegen möglichen Gesundheitsgefahren zurück.

1 Übergeordnete lebensmittelrechtliche Forderungen

1.4 Rückverfolgbarkeit in der GV

Im ersten Fall ist die Rückverfolgbarkeit sicherlich kein Problem, wenn aufgrund der Rückstellproben festgestellt wird, dass z. B. eine fertig bezogene Mayonnaise als Verursacher ermittelt wird. Der GV-Betrieb weiß, von wem er die Mayonnaise bezogen hat (Lieferschein) und hat damit den Forderungen der Rückverfolgbarkeit genüge getan. Sollten noch Reste von der Lieferung vorhanden sein, so wird diese vernichtet.

Im zweiten Fall besteht gar keine Forderung nach Rückverfolgbarkeit. Der GV-Betrieb muss nicht wissen, an wen er Gulasch verkauft hat, das mit Paprika aus jener Charge gewürzt war. Der Gast ist ein Endverbraucher und damit endet hier die Verpflichtung der Rückverfolgung.

GV weitgehend raus

Lediglich im Rahmen der Verpflichtung, Behörden und Hersteller bei einer Rückrufaktion zu unterstützen, muss der Betrieb sagen können, an welchen Tagen in einem bestimmten Zeitraum Gulasch ausgegeben wurde. Das muss jedoch jederzeit nachvollziehbar sein.

Im konkreten Fall könnte der Hersteller bestimmte Chargenummern zurückrufen. Das Problem zu entscheiden, was zurückgeholt wird, hat der Lieferant. Kann er genau sagen, welche Charge er an welchen Betrieb geliefert hat? Wenn ja, kann er Ihnen genau sagen, dass er z. B. am 20.03.2005 3 kg jener Charge an Sie ausgeliefert hat.

Schwieriger wird es, wenn der Lieferant nicht chargengenau ermitteln kann. Dann muss er den gesamten Paprika, den er in einem gewissen Zeitraum, in dem die Charge möglicherweise verkauft wurde, zurückrufen. Für den GV-Betrieb macht dies keinen wesentlichen Unterschied.

Fazit:

1. Es muss nicht rückverfolgbar sein, an wen welches Essen ausgegeben wurde.
2. Es muss nicht nachvollziehbar sein, welche Charge welcher Zutat in welchem Gericht verwendet wurde.
3. Es muss lediglich bekannt sein, bei wem welche Rohstoffe bzw. Convenience-Produkte eingekauft wurden. Dies sollte anhand von Lieferscheinen nachvollziehbar sein.

HK: Lebensmittelrecht

Vom Acker bis zum Teller

Die Europäische Union will mehr Schutz für den Verbraucher. Bereits Anfang dieses Jahres hat sich daher im Lebensmittelrecht einiges geändert. Weitere Änderungen kommen zum 1. Januar 2006 hinzu. Lebensmittelunternehmen werden dadurch vor neue Herausforderungen gestellt.

Ob Restaurant, Pizzaservice, Lebensmitteleinzelhändler oder -hersteller: Jeder Unternehmer, der Lebensmittel produziert, verarbeitet, lagert, transportiert oder verkauft, muss das Lebensmittelrecht einhalten. Mit dem voraussichtlich im Herbst dieses Jahres in Kraft tretenden Lebensmittel- und Futtermittelgesetz wird die EU-Basisverordnung 178/2002, die bereits seit Anfang 2005 gilt, ergänzt. Dieses Gesetz regelt unter anderem die Anforderungen an Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Risikoanalyse, Vorsorgeprinzip und Rückverfolgbarkeit. Dies bedeutet unter anderem, dass die Anforderungen an die Sorgfaltspflicht der Unternehmer deutlich steigen. Ziel ist es, mehr Sicherheit für den Verbraucher zu gewährleisten, vom Acker und Stall bis zum Teller.

Ein wichtiger Punkt ist die Rückverfolgbarkeit. Danach müssen Lebensmittelunternehmen künftig in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebens- oder Futtermittel erhalten haben. Diese Rückverfolgbarkeit muss in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicher gestellt sein. Die Verantwortung dafür trägt der Unternehmer. Allerdings ist dieser jeweils nur für eine Vor- und eine Nachstufe verantwortlich. Er muss entsprechende Systeme und Verfahren bereitstellen und wichtige Daten wie beispielsweise Lieferanten, Ein- und Ausgangsdatum, Art des Erzeugnisses und Menge beim Wareneingang und Warenausgang schriftlich festhalten.

Die praktische Umsetzung der neuen Vorgaben wird nicht immer leicht sein, sagt Frank Döblitz, Lebensmittelkontrolleur des Verbraucherschutzamtes Hamburg-Nord. Relativ einfach sei dies noch bei einem Gastronomiebetrieb zu gewährleisten, so Döblitz: „Dort müssen lediglich Belege wie Lieferscheine und Gesamtrechnungen aufbewahrt werden. Wichtig ist dabei, dass die Originalbelege im Betrieb bleiben und nicht an Dritte, wie beispielsweise den Steuerberater, weitergegeben werden.“

Schwerer werde es hingegen bei Im- und Exportunternehmen, insbesondere bei großen Chargen miteinander vermischter Bestandteile, wie zum Beispiel Curry-Pulver. „So müssen beispielsweise bei einer Tankfüllung Gewürzmischung sämtliche Hersteller schriftlich festgehalten werden.“

Die EU hat weitere Verordnungen zum Lebensmittelrecht verabschiedet, das so genannte „EU-Hygienepaket“. Darin enthalten sind unter anderem die „Grundhygiene-Verordnung mit spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“. Danach unterliegen auch Futtermittel künftig einer stärkeren Beobachtung. Die Verordnung, durch die unter anderem die deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung ersetzt wird, tritt zum 1. Januar 2006 in Kraft.

Neu ist, dass die Unternehmen ab dem Jahr 2006 nicht mehr nur für eine Reihe von Kontrollmaßnahmen selbst zuständig sind, sondern diese Schritte auch dokumentieren müssen. So muss jeder Lebensmittelunternehmer alle biologischen, physikalischen und chemischen Produktionsabläufe auf potenzielle Gefahren hin untersuchen. „Diese kritischen Punkte müssen

Anhang

auf ständige Verbesserung hin überprüft werden“, erklärt Döblitz. „Weil Produkte und Arbeitsabläufe in jedem Unternehmen unterschiedlich sind, gibt es für diesen Prozess kein allgemein gültiges Konzept.“

Auch für Gaststättenbetreiber ist das neue Lebensmittelrecht wichtig. Aber dadurch, dass seit Juli 2005 nur noch Betriebe mit Alkoholausschank eine Gaststättenkonzession benötigen, ist ein großer Teil der Unternehmer nun nicht mehr verpflichtet, am Gaststättenunterricht teilzunehmen, in der die Grundzüge des Lebensmittelrechtes vermittelt werden. „Um so wichtiger ist es, dass sich Inhaber und Geschäftsführer eigenständig mit dem neuen Lebensmittelrecht auseinandersetzen“, so Döblitz.

Unterstützung finden Unternehmen beispielsweise bei Lebensmittelkontrolleuren und Sachbearbeitern der Bezirksamter oder spezialisierten Unternehmensberatern. Je nach Größe des Betriebes muss der Unternehmer abwägen, ob er die Hilfe des zuständigen Amtes in Anspruch nimmt oder ob er sich an ein auf dieses Thema spezialisiertes Unternehmen wendet.

Auch bei den behördlichen Kontrollen ändert sich einiges. Je sicherer die Prozesssteuerung in einem Betrieb ist, desto seltener kontrolliert die Behörde. Bei einem gut geführten Betrieb können sich daher Kontrollzyklen von bis zu drei Jahren ergeben.

Lebensmittelkontrolleure sollen zudem künftig nicht nur Kontrollfunktion haben, sondern auch als kompetenter Ansprechpartner für die Unternehmen fungieren. Um die erforderliche Qualifikation der Kontrolleure zu gewährleisten, werden die Voraussetzungen für diesen Beruf durch die neue Lebensmittelkontrolleurverordnung erhöht. So ist jetzt beispielsweise ein Berufsabschluss im Lebensmittelbereich Voraussetzung für den Beginn der zweijährigen Ausbildung zum Kontrolleur.

Britta Heegardt | britta.heegardt@hk24.de | Telefon 36 13 8 317

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

25.6.2004

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

L 226/3

BERICHTIGUNGEN

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

(Amtsblatt der Europäischen Union L 139 vom 30. April 2004)

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erhält folgende Fassung:

**VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
vom 29. April 2004
über Lebensmittelhygiene**

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 95 und 152 Absatz 4 Buchstabe b),

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽²⁾,

nach Anhörung des Ausschusses der Regionen,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen ist eines der grundlegenden Ziele des Lebensmittelrechts, wie es in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ⁽⁴⁾ festgelegt wurde. In der genannten Verordnung werden noch weitere gemeinsame Grundsätze und Definitionen für das einzelstaatliche und das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht festgelegt, darunter das Ziel des freien Verkehrs mit Lebensmitteln in der Gemeinschaft.

⁽¹⁾ ABl. C 365 E vom 19.12.2000, S. 43.

⁽²⁾ ABl. C 155 vom 29.5.2001, S. 39.

⁽³⁾ Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 15. Mai 2002 (AbI. C 180 E vom 31.7.2003, S. 267), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 27. Oktober 2003 (AbI. C 48 E vom 24.2.2004, S. 1), Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 30. März 2004 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Beschluss des Rates vom 16. April 2004.

⁽⁴⁾ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (AbI. L 31 vom 1.2.2002, S. 1). Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (AbI. L 245 vom 29.9.2003, S. 4).

- (2) Mit der Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene ⁽⁵⁾ wurden die allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittel und die Verfahren für die Überprüfung der Einhaltung dieser Vorschriften festgelegt.

- (3) Die Erfahrung hat gezeigt, dass diese Vorschriften und Verfahren eine solide Grundlage für die Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln bilden. Im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sind viele Richtlinien angenommen worden, in denen spezifische Hygienevorschriften für die Produktion und das Inverkehrbringen der in Anhang I des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse festgelegt worden sind. Diese Hygienevorschriften haben Hemmnisse im Handel mit den betreffenden Erzeugnissen reduziert und so zur Schaffung des Binnenmarktes beigetragen und gleichzeitig für den Verbraucher ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet.

- (4) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit enthalten diese Vorschriften und Verfahren gemeinsame Grundregeln, insbesondere betreffend die Pflichten der Hersteller und der zuständigen Behörden, die Anforderungen an Struktur, Betrieb und Hygiene der Unternehmen, die Verfahren für die Zulassung von Unternehmen, die Lager- und Transportbedingungen und die Genußtauglichkeitskennzeichnung.

- (5) Diese Grundregeln stellen die allgemeine Grundlage für die hygienische Herstellung aller Lebensmittel einschließlich der in Anhang I des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse tierischen Ursprungs dar.

- (6) Neben dieser allgemeinen Grundlage sind für bestimmte Lebensmittel spezifische Hygienevorschriften erforderlich. Diese Vorschriften sind in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ⁽⁶⁾ niedergelegt.

⁽⁵⁾ ABl. L 175 vom 19.7.1993, S. 1. Richtlinie geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (AbI. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

⁽⁶⁾ Siehe Seite 22 dieses Amtsblatts.

- (7) Hauptziel der neuen allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften ist es, hinsichtlich der Sicherheit von Lebensmitteln ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten.
- (8) Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit von der Primärproduktion bis hin zum Inverkehrbringen oder zur Ausfuhr ist ein integriertes Konzept erforderlich. Jeder Lebensmittelunternehmer in der gesamten Lebensmittelkette sollte dafür sorgen, dass die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet wird.
- (9) Die Gemeinschaftsvorschriften sollten weder für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch noch für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch gelten. Außerdem sollten sie nur für Unternehmen gelten, wodurch eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und ein gewisser Organisationsgrad bedingt ist.
- (10) Gesundheitsgefahren, die auf Ebene der Primärproduktion gegeben sind, sollten identifiziert und in angemessener Weise unter Kontrolle gebracht werden, um sicherzustellen, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden. Bei der direkten Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den erzeugenden Lebensmittelunternehmer an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen ist es angezeigt, die öffentliche Gesundheit durch einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu schützen, und zwar insbesondere aufgrund der engen Beziehungen zwischen Erzeuger und Verbraucher.
- (11) Die Anwendung der Grundsätze der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Grundsätze) auf den Primärsektor ist noch nicht allgemein durchführbar. Es sollte aber Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis geben, die zur Anwendung einer geeigneten Hygienepraxis in den landwirtschaftlichen Betrieben beitragen. Soweit erforderlich, sollten außerdem spezifische Hygienevorschriften für die Primärproduktion diese Leitlinien ergänzen. Die Hygieneanforderungen an die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge sollten sich von denen für andere Arbeitsvorgänge unterscheiden.
- (12) Die Lebensmittelsicherheit beruht auf mehreren Faktoren. Die Mindesthygieneanforderungen sollten in Rechtsvorschriften festgelegt sein; zur Überwachung der Erfüllung der Anforderungen durch die Lebensmittelunternehmer sollte es amtliche Kontrollen geben; die Lebensmittelunternehmer sollten Programme für die Lebensmittelsicherheit und Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze einführen und anwenden.
- (13) Eine erfolgreiche Umsetzung der Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze erfordert die volle Mitwirkung und das Engagement der Beschäftigten des jeweiligen Lebensmittelunternehmens. Diese sollten dafür entsprechend geschult werden. Das HACCP-System ist ein Instrument, das Lebensmittelunternehmern hilft, einen höheren Lebensmittelsicherheitsstandard zu erreichen. Das HACCP-System sollte nicht als ein Verfahren der Selbstregulierung angesehen werden und nicht die amtliche Überwachung ersetzen.
- (14) Obwohl die Einführung von Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze für die Primärproduktion zunächst noch nicht vorgeschrieben werden sollte, sollte im Rahmen der Überprüfung dieser Verordnung, die die Kommission im Rahmen der Durchführung vornehmen wird, auch untersucht werden, ob diese Anforderung ausgedehnt werden kann. Die Mitgliedstaaten sollten jedoch die Unternehmen im Rahmen der Primärproduktion anregen, diese Grundsätze so weit wie möglich anzuwenden.
- (15) Die HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann. So bedeutet auch die verlangte Festsetzung von „kritischen Grenzwerten“ nicht, dass in jedem Fall ein in Zahlen ausgedrückter Grenzwert festzusetzen ist. Im Übrigen muss die Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen flexibel sein, um einen übermäßigen Aufwand für sehr kleine Unternehmen zu vermeiden.
- (16) Flexibilität ist außerdem angezeigt, damit traditionelle Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können, wie auch in Bezug auf strukturelle Anforderungen an die Betriebe. Die Flexibilität ist für Regionen in schwieriger geografischer Lage — einschließlich der in Artikel 299 Absatz 2 des Vertrags aufgeführten Gebiete in äußerster Randlage — von besonderer Bedeutung. Die Flexibilität sollte jedoch die Ziele der Lebensmittelhygiene nicht in Frage stellen. Außerdem sollte das Verfahren, das den Mitgliedstaaten die Möglichkeit der Flexibilität einräumt, vollkommen transparent sein, da alle nach den Hygienevorschriften hergestellten Lebensmittel sich in der Gemeinschaft im freien Verkehr befinden werden. Dabei sollte vorgesehen werden, dass etwaige Meinungsverschiedenheiten in dem mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit erörtert und gelöst werden.
- (17) Die Umsetzung der Hygienevorschriften kann durch Zielvorgaben, z. B. Ziele für die Reduzierung pathogener Erreger oder Leistungsnormen, gelenkt werden. Daher müssen entsprechende Verfahrensvorschriften festgelegt werden. Solche Zielvorgaben würden das geltende Lebensmittelrecht ergänzen, beispielsweise die Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates vom 8. Februar 1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln⁽¹⁾, die für bestimmte Kontaminanten die Festlegung von Höchstwerten vorsieht, und die Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die das Inverkehrbringen nicht sicherer Lebensmittel untersagt und eine einheitliche Grundlage für die Anwendung des Vorsorgeprinzips schafft.

(1) ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

- (18) Um dem technischen und wissenschaftlichen Fortschritt Rechnung zu tragen, sollte eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit sichergestellt werden. Die vorliegende Verordnung trägt den internationalen Verpflichtungen im Rahmen des WTO-Übereinkommens über gesundheitspolizeiliche und pflanzenschutzrechtliche Maßnahmen und den im Codex Alimentarius enthaltenen internationalen Lebensmittelsicherheitsstandards Rechnung.
- (19) Die Registrierung der Betriebe und die Kooperation der Lebensmittelunternehmer sind erforderlich, damit die zuständigen Behörden die amtlichen Kontrollen wirksam durchführen können.
- (20) Ein wesentlicher Aspekt der Lebensmittelsicherheit ist die Rückverfolgbarkeit des Lebensmittels und seiner Zutaten auf allen Stufen der Lebensmittelkette. Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 enthält Regelungen zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Zutaten sowie ein Verfahren zum Erlass von Bestimmungen zur Anwendung dieser Grundsätze auf bestimmte Sektoren.
- (21) In die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel müssen den allgemeinen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genügen oder müssen Bestimmungen entsprechen, die den Gemeinschaftsbestimmungen gleichwertig sind. Die vorliegende Verordnung regelt bestimmte spezifische Hygieneanforderungen für in die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel.
- (22) Aus der Gemeinschaft in Drittländer ausgeführte Lebensmittel müssen den allgemeinen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 entsprechen. Die vorliegende Verordnung regelt bestimmte spezifische Hygieneanforderungen für aus der Gemeinschaft ausgeführte Lebensmittel.
- (23) Lebensmittelhygienevorschriften der Gemeinschaft müssen wissenschaftlich fundiert sein. Zu diesem Zweck ist erforderlichenfalls die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit zu konsultieren.
- (24) Die Richtlinie 93/43/EWG sollte aufgehoben werden, da sie durch die vorliegende Verordnung ersetzt wird.
- (25) Die Anforderungen dieser Verordnung sollten nicht gelten, bevor nicht alle Teile der neuen Lebensmittelhygienevorschriften in Kraft getreten sind. Ferner ist es angezeigt, einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten zwischen dem Inkrafttreten und der Anwendung der neuen Vorschriften vorzusehen, um den betroffenen Wirtschaftszweigen Zeit zur Anpassung zu lassen.

- (26) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse ⁽¹⁾ erlassen werden —

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Geltungsbereich

- (1) Diese Verordnung enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer unter besonderer Berücksichtigung folgender Grundsätze:
- a) Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.
 - b) Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.
 - c) Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.
 - d) Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch die allgemeine Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.
 - e) Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sind ein wertvolles Instrument, das Lebensmittelunternehmern auf allen Stufen der Lebensmittelkette hilft, die Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten und die HACCP-Grundsätze anzuwenden.
 - f) Auf der Grundlage wissenschaftlicher Risikobewertungen sind mikrobiologische Kriterien und Temperaturkontrollfordernisse festzulegen.
 - g) Es muss sichergestellt werden, dass eingeführte Lebensmittel mindestens denselben oder gleichwertigen Hygienennormen entsprechen wie in der Gemeinschaft hergestellte Lebensmittel.

Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und für Ausfuhren sowie unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln.

⁽¹⁾ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

- (2) Diese Verordnung gilt nicht für
- a) die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;
 - b) die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch;
 - c) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben;
 - d) Sammelstellen und Gerbereien, die ausschließlich deshalb unter die Definition „Lebensmittelunternehmen“ fallen, weil sie mit Rohstoffen für die Herstellung von Gelatine oder Kollagen umgehen.
- (3) Im Rahmen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften erlassen die Mitgliedstaaten Vorschriften für die Tätigkeiten im Sinne des Absatzes 2 Buchstabe c). Mit diesen einzelstaatlichen Vorschriften muss gewährleistet werden, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden.

Artikel 2

Begriffsbestimmungen

- (1) Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck
- a) „Lebensmittelhygiene“ (im Folgenden „Hygiene“ genannt) die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist;
 - b) „Primärerzeugnisse“ Erzeugnisse aus primärer Produktion einschließlich Anbauerzeugnissen, Erzeugnissen aus der Tierhaltung, Jagderzeugnissen und Fischereierzeugnissen;
 - c) „Betrieb“ jede Einheit eines Lebensmittelunternehmens;
 - d) „zuständige Behörde“ die Zentralbehörde eines Mitgliedstaats, die für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung zuständig ist, oder jede andere Behörde, der die Zentralbehörde diese Zuständigkeit übertragen hat, gegebenenfalls auch die entsprechende Behörde eines Drittlandes;
 - e) „gleichwertig“ in Bezug auf unterschiedliche Systeme ein zur Verwirklichung derselben Ziele geeignetes Verfahren;
 - f) „Kontamination“ das Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr;
 - g) „Trinkwasser“ Wasser, das den Mindestanforderungen der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ⁽¹⁾ entspricht;
 - h) „sauberes Meerwasser“ natürliches, künstliches oder gereinigtes Meer- oder Brackwasser, das keine Mikroorganismen,
- keine schädlichen Stoffe und kein toxisches Meeresplankton in Mengen aufweist, die die Gesundheitsqualität von Lebensmitteln direkt oder indirekt beeinträchtigen können;
- i) „sauberes Wasser“ sauberes Meerwasser und Süßwasser von vergleichbarer Qualität;
 - j) „Umhüllung“ das Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst;
 - k) „Verpackung“ das Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst;
 - l) „luftdicht verschlossener Behälter“ einen Behälter, der seiner Konzeption nach dazu bestimmt ist, seinen Inhalt gegen das Eindringen von Gefahren zu schützen;
 - m) „Verarbeitung“ eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren;
 - n) „unverarbeitete Erzeugnisse“ Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurden;
 - o) „Verarbeitungserzeugnisse“ Lebensmittel, die aus der Verarbeitung unverarbeiteter Erzeugnisse hervorgegangen sind; diese Erzeugnisse können Zutaten enthalten, die zu ihrer Herstellung oder zur Verleihung besonderer Merkmale erforderlich sind.
- (2) Ferner gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.
- (3) Im Sinne der Anhänge dieser Verordnung bedeuten Ausdrücke wie „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ und „ausreichend“ im Hinblick auf die Ziele dieser Verordnung erforderlich, geeignet, angemessen und ausreichend.

KAPITEL II

VERPFLICHTUNGEN DER LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Artikel 3

Allgemeine Verpflichtung

Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

⁽¹⁾ ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32. Richtlinie geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

Artikel 4**Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften**

(1) Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind und die in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I Teil A sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.

(2) Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die den Arbeitsgängen gemäß Absatz 1 nachgeordnet sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.

(3) Lebensmittelunternehmer treffen gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- a) Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel;
- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette;
- e) Probenahme und Analyse.

(4) Die in Absatz 3 genannten Kriterien, Erfordernisse und Ziele werden nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt.

Die entsprechenden Methoden für die Probenahme und die Analyse werden nach demselben Verfahren festgelegt.

(5) Falls in dieser Verordnung, in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und in deren Durchführungsmaßnahmen keine Probenahme- und Analysemethoden festgelegt sind, können die Lebensmittelunternehmer in anderen gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Rechtsvorschriften festgelegte geeignete Methoden anwenden; bestehen solche Methoden nicht, so können die Lebensmittelunternehmer Methoden anwenden, die den Ergebnissen der Referenzmethode gleichwertige Ergebnisse erbringen, sofern diese Methoden nach international anerkannten Regeln oder Protokollen wissenschaftlich validiert sind.

(6) Die Lebensmittelunternehmer können für die Erfüllung ihrer Verpflichtungen aus dieser Verordnung unterstützend auf Leitlinien gemäß den Artikeln 7, 8 und 9 zurückgreifen.

Artikel 5**Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte**

(1) Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

(2) Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

(3) Absatz 1 gilt nur für Lebensmittelunternehmer, die auf einer Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion und den in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgängen nachgeordnet sind.

(4) Die Lebensmittelunternehmer haben

- a) gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form;

- b) sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind;
- c) die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

(5) Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel können nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden. Solche Vorschriften können die Durchführung dieses Artikels für bestimmte Lebensmittelunternehmer erleichtern, insbesondere indem sie zur Erfüllung von Absatz 1 die Anwendung der Verfahren vorsehen, die in den Leitlinien für die Anwendung der HACCP-Grundsätze festgelegt sind. In diesen Vorschriften kann auch festgelegt werden, wie lange die Lebensmittelunternehmer die Dokumente und Aufzeichnungen gemäß Absatz 4 Buchstabe c) aufzubewahren haben.

Artikel 6

Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung

(1) Die Lebensmittelunternehmer arbeiten gemäß anderen anwendbaren Gemeinschaftsregelungen oder, wenn solche Regelungen nicht bestehen, gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften mit den zuständigen Behörden zusammen.

(2) Insbesondere haben die Lebensmittelunternehmer der entsprechenden zuständigen Behörde in der von dieser verlangten Weise die einzelnen ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe, die auf einer der Stufen der Produktion, der Verarbeitung oder des Vertriebs von Lebensmitteln tätig sind, zwecks Eintragung zu melden.

Ferner stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass die Kenntnisse der zuständigen Behörde über die Betriebe stets auf dem aktuellen Stand sind, indem sie unter anderem alle wichtigen Veränderungen bei den Tätigkeiten und Betriebsschließungen melden.

(3) Die Lebensmittelunternehmer stellen jedoch sicher, dass die Betriebe von der zuständigen Behörde nach mindestens einer Kontrolle an Ort und Stelle zugelassen werden, wenn eine solche Zulassung vorgeschrieben ist:

a) nach dem einzelstaatlichen Recht des Mitgliedstaats, in dem der Betrieb sich befindet,

b) nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

oder

c) aufgrund eines nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 gefassten Beschlusses.

Ein Mitgliedstaat, der gemäß Buchstabe a) die Zulassung bestimmter auf seinem Gebiet niedergelassener Unternehmen nach seinem einzelstaatlichen Recht vorschreibt, setzt die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten von den einschlägigen einzelstaatlichen Vorschriften in Kenntnis.

KAPITEL III

LEITLINIEN FÜR EINE GUTE VERFAHRENSPRAKIS

Artikel 7

Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien

Die Mitgliedstaaten fördern die Ausarbeitung von einzelstaatlichen Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze gemäß Artikel 8. Gemäß Artikel 9 werden gemeinschaftliche Leitlinien ausgearbeitet.

Die Verbreitung und die Anwendung sowohl von einzelstaatlichen als auch von gemeinschaftlichen Leitlinien werden gefördert. Die Lebensmittelunternehmer können diese Leitlinien jedoch auf freiwilliger Basis berücksichtigen.

Artikel 8

Einzelstaatliche Leitlinien

(1) Werden einzelstaatliche Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis erstellt, so werden sie von der Lebensmittelwirtschaft wie folgt ausgearbeitet und verbreitet:

a) im Benehmen mit Vertretern von Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt werden könnten, wie zuständige Behörden und Verbrauchervereinigungen,

b) unter Berücksichtigung der einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius

und

c) sofern sie die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge gemäß Anhang I betreffen, unter Berücksichtigung der Empfehlungen in Anhang I Teil B.

(2) Einzelstaatliche Leitlinien können unter der Federführung eines nationalen Normungsgremiums gemäß Anhang II der Richtlinie 98/34/EG⁽¹⁾ erstellt werden.

(3) Die Mitgliedstaaten prüfen die einzelstaatlichen Leitlinien, um sicherzustellen, dass sie

a) gemäß Absatz 1 ausgearbeitet wurden,

b) in den betreffenden Sektoren durchführbar sind

und

⁽¹⁾ Richtlinie 98/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juni 1998 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABL L 204 vom 21.7.1998, S. 37). Richtlinie geändert durch die Beitrittsakte von 2003.

c) als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und für die betreffenden Lebensmittel geeignet sind.

(4) Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission einzelstaatliche Leitlinien, die die Anforderungen gemäß Absatz 3 erfüllen. Die Kommission erstellt und unterhält ein Registrierungssystem für diese Leitlinien, das sie den Mitgliedstaaten zur Verfügung stellt.

(5) Die gemäß Richtlinie 93/43/EWG ausgearbeiteten Leitlinien für eine gute Hygienepraxis gelten nach dem Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung weiter, sofern sie den Zielen dieser Verordnung gerecht werden.

Artikel 9

Gemeinschaftliche Leitlinien

(1) Vor der Ausarbeitung gemeinschaftlicher Leitlinien für eine gute Hygienepraxis oder für die Anwendung der HACCP-Grundsätze hört die Kommission den in Artikel 14 genannten Ausschuss an. Im Rahmen dieser Anhörung sollen die Zweckmäßigkeit, der Anwendungsbereich und der Gegenstand solcher Leitlinien geprüft werden.

(2) Werden gemeinschaftliche Leitlinien erstellt, so trägt die Kommission dafür Sorge, dass sie wie folgt ausgearbeitet und verbreitet werden:

a) von oder im Benehmen mit geeigneten Vertretern der europäischen Lebensmittelwirtschaft, einschließlich kleiner und mittlerer Unternehmen, und anderen Interessengruppen, wie Verbrauchervereinigungen,

b) in Zusammenarbeit mit Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt werden könnten, einschließlich der zuständigen Behörden,

c) unter Berücksichtigung der einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius

und

d) sofern sie die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge gemäß Anhang I betreffen, unter Berücksichtigung der Empfehlungen in Anhang I Teil B.

(3) Der in Artikel 14 genannte Ausschuss prüft den Entwurf der gemeinschaftlichen Leitlinien, um sicherzustellen, dass sie

a) gemäß Absatz 2 ausgearbeitet wurden,

b) in den betreffenden Sektoren gemeinschaftsweit durchführbar sind

und

c) als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und für die betreffenden Lebensmittel geeignet sind.

(4) Die Kommission fordert den in Artikel 14 genannten Ausschuss auf, alle nach diesem Artikel erstellten gemeinschaftlichen

Leitlinien in Zusammenarbeit mit den in Absatz 2 genannten Gremien in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.

Mit dieser Überprüfung soll sichergestellt werden, dass die Leitlinien durchführbar bleiben und soll den technologischen und wissenschaftlichen Entwicklungen Rechnung getragen werden.

(5) Die Titel und Fundstellen gemeinschaftlicher Leitlinien, die nach diesem Artikel erstellt wurden, werden in der Reihe C des *Amtsblatts der Europäischen Union* veröffentlicht.

KAPITEL IV

EINFÜHREN UND AUSFÜHREN

Artikel 10

Einführen

In Bezug auf die Hygiene von eingeführten Lebensmitteln umfassen die in Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genannten entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts auch die Vorschriften der Artikel 3 bis 6 der vorliegenden Verordnung.

Artikel 11

Ausführen

In Bezug auf die Hygiene von ausgeführten oder wieder ausgeführten Lebensmitteln umfassen die in Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genannten entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts auch die Vorschriften der Artikel 3 bis 6 der vorliegenden Verordnung.

KAPITEL V

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 12

Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen

Nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren können Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen festgelegt werden.

Artikel 13

Änderung und Anpassung der Anhänge I und II

(1) Die Anhänge I und II können nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren angepasst oder aktualisiert werden, wobei folgendem Rechnung zu tragen ist:

a) der Notwendigkeit, die Empfehlungen aus Anhang I Teil B Nummer 2 zu überarbeiten;

Anhang

L 226/10

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

25.6.2004

- b) den bei der Anwendung von HACCP-gestützten Systemen gemäß Artikel 5 gesammelten Erfahrungen;
- c) technologischen Entwicklungen und ihren praktischen Konsequenzen sowie den Verbrauchererwartungen im Hinblick auf die Zusammensetzung von Lebensmitteln;
- d) wissenschaftlichen Gutachten, insbesondere neuen Risikobewertungen;
- e) mikrobiologischen und Temperaturkriterien für Lebensmittel.

(2) Unter Berücksichtigung der relevanten Risikofaktoren können nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren Ausnahmen von den Anhängen I und II gewährt werden, um insbesondere die Anwendung von Artikel 5 für Kleinbetriebe zu erleichtern, sofern die Erreichung der Ziele dieser Verordnung durch diese Ausnahmen nicht in Frage gestellt wird.

(3) Die Mitgliedstaaten können, ohne die Erreichung der Ziele dieser Verordnung zu gefährden, nach den Absätzen 4 bis 7 des vorliegenden Artikels einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung der Anforderungen des Anhangs II erlassen.

- (4) a) Die einzelstaatlichen Vorschriften gemäß Absatz 3 haben zum Ziel
 - i) die weitere Anwendung traditioneller Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln zu ermöglichen
 - oder
 - ii) den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geografischer Lage durch entsprechende Anpassungen Rechnung zu tragen.
- b) In den anderen Fällen betreffen sie lediglich den Bau, die Konzeption und die Ausrüstung der Betriebe.

(5) Mitgliedstaaten, die gemäß Absatz 3 einzelstaatliche Vorschriften erlassen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit. Die Mitteilung enthält

- a) eine ausführliche Beschreibung der Anforderungen, die nach Ansicht des betreffenden Mitgliedstaats angepasst werden müssen, und die Art der angestrebten Anpassung,
- b) eine Beschreibung der betroffenen Lebensmittel und Betriebe,
- c) eine Erläuterung der Gründe für die Anpassung, einschließlich gegebenenfalls einer Zusammenfassung der Ergebnisse der durchgeführten Gefahrenanalyse und der Maßnahmen, die getroffen werden sollen, um sicherzustellen, dass die Anpassung die Ziele dieser Verordnung nicht gefährdet,

sowie

- d) alle sonstigen relevanten Informationen.

(6) Die anderen Mitgliedstaaten haben ab Eingang einer Mitteilung gemäß Absatz 5 drei Monate Zeit, um der Kommission schriftliche Bemerkungen zu übermitteln. Im Fall der Anpassungen gemäß Absatz 4 Buchstabe b) wird diese Frist auf vier Monate verlängert, wenn ein Mitgliedstaat dies beantragt. Die Kommission kann die Mitgliedstaaten in dem in Artikel 14 Absatz 1 genannten Ausschuss anhören; wenn sie schriftliche Bemerkungen von einem oder mehreren Mitgliedstaaten erhält, muss sie diese Anhörung durchführen. Die Kommission kann nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 entscheiden, ob die geplanten Vorschriften — erforderlichenfalls mit geeigneten Änderungen — erlassen werden dürfen. Die Kommission kann gegebenenfalls gemäß Absatz 1 oder 2 des vorliegenden Artikels allgemeine Maßnahmen vorschlagen.

(7) Ein Mitgliedstaat darf einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung des Anhangs II nur erlassen,

- a) wenn eine entsprechende Entscheidung gemäß Absatz 6 vorliegt
- oder
- b) wenn die Kommission die Mitgliedstaaten einen Monat nach Ablauf der Frist gemäß Absatz 6 nicht davon in Kenntnis gesetzt hat, dass ihr schriftliche Bemerkungen vorliegen oder dass sie beabsichtigt, die Annahme einer Entscheidung gemäß Absatz 6 vorzuschlagen.

Artikel 14

Ausschussverfahren

(1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

Artikel 15

Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

Die Kommission hört die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in jeder in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallenden Angelegenheit an, die erhebliche Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben könnte, und insbesondere, bevor sie Kriterien, Erfordernisse oder Ziele gemäß Artikel 4 Absatz 4 vorschlägt.

Artikel 16

Bericht an das Europäische Parlament und den Rat

(1) Die Kommission unterbreitet dem Europäischen Parlament und dem Rat spätestens am 20. Mai 2009 einen Bericht.

(2) Dieser Bericht enthält insbesondere einen Überblick über die bei der Anwendung dieser Verordnung gemachten Erfahrungen sowie Überlegungen dazu, ob eine Ausdehnung der Anforderungen des Artikels 5 auf Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind und die in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, wünschenswert und durchführbar wäre.

(3) Die Kommission fügt dem Bericht gegebenenfalls geeignete Vorschläge bei.

Artikel 17

Aufhebung

(1) Die Richtlinie 93/43/EWG wird mit Wirkung ab dem Datum, ab dem die vorliegende Verordnung gilt, aufgehoben.

(2) Verweisungen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung.

(3) Nach Artikel 3 Absatz 3 und Artikel 10 der Richtlinie 93/43/EWG erlassene Beschlüsse bleiben jedoch bis zu ihrer Ersetzung durch Beschlüsse gemäß der vorliegenden Verordnung oder gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in Kraft. Bis zur Festlegung der in Artikel 4 Absatz 3 Buchstaben a) bis e) der vorliegenden Verordnung genannten Kriterien oder Erfordernisse können die Mitgliedstaaten einzelstaatliche Bestimmungen zur Festlegung solcher Kriterien oder Erfordernisse, die sie gemäß der Richtlinie 93/43/EWG angenommen hatten, beibehalten.

(4) Bis zur Anwendung neuer Gemeinschaftsregelungen mit Vorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln ergreifen die Mitgliedstaaten die geeigneten Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die in dieser Verordnung oder im Rahmen dieser Verordnung festgelegten Verpflichtungen erfüllt werden.

Artikel 18

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt 20 Tage nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Ihre Anwendung beginnt 18 Monate nach dem Zeitpunkt, zu dem alle folgenden Rechtsakte in Kraft getreten sind:

- a) Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
- 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 ⁽¹⁾

und

- c) Richtlinie 2004/41/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. April 2004 zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs ⁽²⁾.

Sie gilt jedoch frühestens ab dem 1. Januar 2006.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Straßburg am 29. April 2004.

Im Namen des Europäischen Parlaments
Der Präsident
P. COX

Im Namen des Rates
Der Präsident
M. McDOWELL

⁽¹⁾ Siehe Seite 83 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ ABl. L 157 vom 30.4.2004.

Anhang

L 226/12

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

25.6.2004

Anhang I

PRIMÄRPRODUKTION

TEIL A: ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE PRIMÄRPRODUKTION UND DAMIT ZUSAMMENHÄNGENDE VORGÄNGE

I. Geltungsbereich

1. Dieser Anhang gilt für die Primärproduktion und die folgenden damit zusammenhängenden Vorgänge:
 - a) die Beförderung, die Lagerung und die Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird,
 - b) die Beförderung lebender Tiere, sofern dies zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist,und
 - c) im Falle von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, Fischereierzeugnissen und Wild die Beförderung zur Lieferung von Primärerzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, vom Erzeugungsort zu einem Betrieb.

II. Hygienevorschriften

2. Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden.
3. Unbeschadet der allgemeinen Verpflichtung nach Nummer 2 müssen die Lebensmittelunternehmer die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen einhalten, einschließlich
 - a) der Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination durch Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers, durch Futtermittel, Düngemittel, Tierarzneimittel, Pflanzenschutzmittel und Biozide und durch die Lagerung, Behandlung und Beseitigung von Abfällensowie
 - b) der Maßnahmen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz sowie die Pflanzengesundheit, die sich auf die menschliche Gesundheit auswirken, einschließlich der Programme zur Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen und Zoonoseerregern.
4. Die Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, ernten oder jagen oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um
 - a) die für die Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgänge verwendeten Anlagen, einschließlich der zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln verwendeten Anlagen, zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
 - b) Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
 - c) die Sauberkeit von Schlachttieren und erforderlichenfalls von Nutztieren so weit wie möglich sicherzustellen;
 - d) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden;
 - e) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist;
 - f) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen;

- g) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird;
 - h) zu verhindern, dass auf den Menschen übertragbare Infektionskrankheiten durch Lebensmittel eingeschleppt und verbreitet werden, unter anderem durch Sicherheitsvorkehrungen beim Einbringen neuer Tiere und durch Meldung an die zuständige Behörde bei Verdacht auf Ausbruch einer solchen Krankheit;
 - i) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen
- und
- j) Futtermittelzusatzstoffe und Tierarzneimittel nach den einschlägigen Rechtsvorschriften korrekt zu verwenden.
5. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um
- a) die Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren,
 - b) erforderlichenfalls hygienische Produktions-, Transport- und Lagerbedingungen für die Pflanzenerzeugnisse sowie deren Sauberkeit sicherzustellen,
 - c) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden,
 - d) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist,
 - e) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich zu verhindern,
 - f) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird,
 - g) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenmaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen
- und
- h) Pflanzenschutzmittel und Biozide nach den einschlägigen Vorschriften korrekt zu verwenden.
6. Die Lebensmittelunternehmer treffen geeignete Abhilfemaßnahmen, wenn sie über Probleme unterrichtet werden, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt werden.

III. *Buchführung*

- 7. Die Lebensmittelunternehmer müssen in geeigneter Weise über die Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, Buch führen und die Bücher während eines der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessenen Zeitraums aufbewahren. Die Lebensmittelunternehmer müssen die in diesen Büchern enthaltenen relevanten Informationen der zuständigen Behörde und den belieferten Lebensmittelunternehmern auf Verlangen zur Verfügung stellen.
- 8. Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen insbesondere Buch führen über
 - a) Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel,
 - b) die den Tieren verabreichten Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartefristen,
 - c) aufgetretene Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen können,

Anhang

L 226/14

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

25.6.2004

- d) die Ergebnisse von Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger für Diagnosezwecke genommener Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind,
und
 - e) einschlägige Berichte über Untersuchungen, die an den Tieren oder Erzeugnissen tierischen Ursprungs vorgenommen wurden.
9. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen insbesondere Buch führen über
- a) die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden,
 - b) aufgetretene Schädlinge und Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs beeinträchtigen können,
und
 - c) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenproben oder sonstigen Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind.
10. Der Lebensmittelunternehmer kann von anderen Personen, wie beispielsweise Tierärzten, Agronomen und Agrartechnikern, beim Führen der Bücher unterstützt werden.

TEIL B: EMPFEHLUNGEN FÜR DIE LEITLINIEN FÜR DIE GUTE HYGIENEPRAXIS

1. Die in Artikel 7 bis 9 dieser Verordnung genannten einzelstaatlichen und gemeinschaftlichen Leitlinien sollten eine Richtschnur für die gute Hygienepraxis zur Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen darstellen.
2. Die Leitlinien für die gute Hygienepraxis sollten angemessene Informationen über mögliche Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen und Maßnahmen zur Eindämmung von Gefahren enthalten, einschließlich der in gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften oder Programmen dargelegten einschlägigen Maßnahmen. Dazu können beispielsweise gehören:
 - a) die Bekämpfung von Kontaminationen durch Mykotoxine, Schwermetalle und radioaktives Material;
 - b) die Verwendung von Wasser, organischen Abfällen und Düngemitteln;
 - c) die vorschrifts- und sachgemäße Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden sowie deren Rückverfolgbarkeit;
 - d) die vorschrifts- und sachgemäße Verwendung von Tierarzneimitteln und Futtermittelzusatzstoffen sowie deren Rückverfolgbarkeit;
 - e) die Zubereitung, Lagerung, Verwendung und Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln;
 - f) die vorschriftsgemäße Entsorgung von verendeten Tieren, Abfall und Einstreu;
 - g) die Schutzmaßnahmen zur Verhütung der Einschleppung von auf den Menschen übertragbaren Infektionskrankheiten durch Lebensmittel und die Meldepflichten gegenüber der zuständigen Behörde;
 - h) die Verfahren, Praktiken und Methoden, um sicherzustellen, dass Lebensmittel unter angemessenen Hygienebedingungen hergestellt, behandelt, verpackt, gelagert und befördert werden, einschließlich einer gründlichen Reinigung und Schädlingsbekämpfung;
 - i) die Maßnahmen im Hinblick auf die Sauberkeit der Schlacht- und der Nutztiere;
 - j) die Maßnahmen im Hinblick auf die Buchführung.

ANHANG II

ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR ALLE LEBENSMITTELUNTERNEHMER (AUSGENOMMEN UNTERNEHMEN, FÜR DIE ANHANG I GILT)

EINLEITUNG

Die Kapitel V bis XII gelten für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln; für die übrigen Kapitel gilt Folgendes:

- Kapitel I gilt für alle Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel I gilt für alle Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel I gilt für alle in der Überschrift dieses Kapitels genannten Betriebsstätten;
- Kapitel V gilt für alle Beförderungen.

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (ausgenommen die Anlagen gemäß Kapitel III)

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
 - a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
 - b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdstoffen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
 - c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet istund
 - d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.
3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
8. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.
9. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.
10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

KAPITEL II

Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III)

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
 - a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;
 - b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind,
 - c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden,
 - d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben,
 - e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sindund
 - f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

3. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

KAPITEL III

Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:
 - a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;
 - b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
 - c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
 - d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
 - e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
 - f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
 - g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
 - h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

KAPITEL IV

Beförderung

1. Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.
2. Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.
3. Werden in Transportbehältern und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.

Anhang

L 226/18

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

25.6.2004

4. Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, werden in Transportbehältern und/oder Containern/Tanks befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Die Container sind in einer oder mehreren Sprachen der Gemeinschaft deutlich sichtbar und dauerhaft als Beförderungsmittel für Lebensmittel auszuweisen, oder sie tragen den Aufdruck „Nur für Lebensmittel“.
5. Wurden Transportbehälter und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.
6. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.
7. Transportbehälter und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.

KAPITEL V

Vorschriften für Ausrüstungen

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen
 - a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht,
 - b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist,
 - c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können,und
 - d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.
3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

KAPITEL VI

Lebensmittelabfälle

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.
3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammerräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

KAPITEL VII

Wasserversorgung

1. a) Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
b) Sauberes Wasser kann für unzerteilte Fischereierzeugnisse verwendet werden. Sauberes Meerwasser kann für lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken verwendet werden; sauberes Wasser kann auch zum äußeren Abwaschen verwendet werden. Wird solches Wasser verwendet, so müssen hierfür ausreichende Versorgungseinrichtungen zur Verfügung stehen.
2. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.
3. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, es sei denn, die zuständige Behörde hat festgestellt, dass die Wasserqualität die Genussfähigkeit des Lebensmittels in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann.
4. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder — bei der Kühlung von unzerteilten Fischereierzeugnissen — aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.
5. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.
6. Werden Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, so ist sicherzustellen, dass das nach dem Erhitzen zum Kühlen verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle für die Lebensmittel darstellt.

KAPITEL VIII

Persönliche Hygiene

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

KAPITEL IX

Vorschriften für Lebensmittel

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.
2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).
5. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.
6. Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.
7. Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Auftaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.
8. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

KAPITEL X

Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

1. Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
2. Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.
3. Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist erforderlichenfalls sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.
4. Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

KAPITEL XI

Wärmebehandlung

Die folgenden Anforderungen gelten nur für Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältern in Verkehr gebracht werden:

1. Bei jeder Wärmebehandlung zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses muss
 - a) jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden
 - und
 - b) verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.

2. Um sicherzustellen, dass mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden, müssen die Lebensmittelunternehmer regelmäßig die wichtigsten in Betracht kommenden Parameter (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) überprüfen, unter anderem auch durch die Verwendung automatischer Vorrichtungen.
3. Das angewandte Verfahren sollte international anerkannten Normen entsprechen (z. B. Pasteurisierung, Ultraschall-erhitzung oder Sterilisierung).

KAPITEL XII

Schulung

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden

und

3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.