

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-------------------------------|---|-----------|
| Vorwort zur 3. und 4. Auflage | V | |
| Autoren | VII | |
| 1 | Rechtliche Grundlage der Zulassung | 1 |
| | K. Giffey | |
| 1.1 | Vorschriften des EU-Rechts | 1 |
| 1.2 | Nationale Vorschriften | 2 |
| 1.3 | Leitlinien zur Lebensmittelhygiene | 3 |
| 1.3.1 | Leitlinien der Lebensmittelwirtschaft | 3 |
| 1.3.2 | DIN | 4 |
| 1.3.3 | Gemeinschaftliche Leitlinien | 5 |
| 1.4 | Zulassungspflicht | 6 |
| | W. Kulow | |
| 1.4.1 | Die Zulassungspflicht im Allgemeinen | 6 |
| 1.4.2 | Zulassungspflichtige Betriebsarten | 7 |
| 1.4.2.1 | Betriebe, die sich mit der Gewinnung und Be-/Verarbeitung von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung beschäftigen | 8 |
| 1.4.2.2 | Betriebe, die Fischereierzeugnisse bearbeiten (auch in Aquakulturbetrieben) | 9 |
| 1.4.2.3 | Milch verarbeitende Betriebe | 9 |
| 1.4.2.4 | Betriebe, die sich mit Eiern und Eiprodukten befassen | 10 |
| 1.4.2.5 | Lager- und Handelsbetriebe | 10 |
| 1.4.2.6 | Zulassungspflichtige Primärproduktion | 11 |
| 1.4.2.7 | Zulassungspflichtige Einzelhandelsbetriebe | 11 |
| 1.4.3 | Grundsätze zu nicht zulassungspflichtigen Tätigkeiten in zugelassenen Betrieben | 14 |
| 2 | Das Zulassungsverfahren | 15 |
| | K. Giffey | |
| 2.1 | Der Antrag auf Zulassung | 15 |
| 2.1.1 | Der Antrag | 15 |
| 2.1.2 | Der Betriebsspiegel | 16 |
| 2.1.3 | Der Betriebsplan | 16 |
| 2.1.4 | Der Nachweis der Zuverlässigkeit | 16 |
| 2.1.5 | Weitere Unterlagen | 17 |
| 2.2 | Die Ortsbesichtigung | 17 |
| 2.2.1 | Das Vorgespräch | 18 |
| 2.2.2 | Die Überprüfung des Betriebs, der Räume und Einrichtungen | 18 |
| 2.2.3 | Überprüfung der betriebseigenen Kontrollen und Maßnahmen | 20 |
| 2.2.4 | Das Abschlussgespräch | 21 |
| 2.3 | Der Zulassungsbescheid | 22 |
| 2.3.1 | Anschrift/Benennung des Betriebs | 23 |
| 2.3.2 | Einschränkungen in der Zulassung | 23 |
| 2.3.3 | Die Zulassungsnummer | 24 |
| 2.3.4 | Pflichten des Lebensmittelunternehmers | 24 |
| 2.3.5 | Befristungen | 25 |
| 2.3.6 | Nebenbestimmungen und Auflagen | 25 |

| | | |
|----------|--|-----------|
| 2.3.7 | Gebühren | 25 |
| 2.3.8 | Rechtsbehelfsbelehrung | 25 |
| 2.4 | Bescheid über die Zurückweisung des Antrags | 26 |
| 2.5 | Sonderfälle der Zulassung | 26 |
| 2.5.1 | Zulassung aus wirtschaftlichen Gründen | 26 |
| 2.5.1.1 | Betriebe, die Waren in das EU-Ausland verbringen möchten | 26 |
| 2.5.1.2 | Betriebe, die ihre Tätigkeiten ausweiten möchten | 27 |
| 2.5.2 | Übernahme eines zugelassenen Betriebs | 27 |
| 2.6 | Verfahren bei Änderungen | 27 |
| | W. Kulow | |
| 3 | Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung | 29 |
| | W. Kulow | |
| 4 | Überprüfen zugelassener Betriebe durch die Behörden | 31 |
| | W. Kulow | |
| 4.1 | Überprüfungen durch die kommunale Behörde | 31 |
| 4.2 | Überprüfung durch die Zulassungsbehörde | 31 |
| 4.3 | Überprüfungen durch die EU | 32 |
| 5 | Ruhen und Widerruf der Zulassung | 33 |
| | W. Kulow | |
| 5.1 | Aussetzen (Ruhen) der Zulassung | 33 |
| 5.2 | Der Widerruf der Zulassung | 34 |
| 6 | Anforderungen an Konzeption, Zustand und Hygiene von Lebensmittelbetrieben | 35 |
| | W. Kulow | |
| 6.1 | Anforderungen an die Lage einer Betriebsstätte und die Umfeldhygiene | 37 |
| 6.2 | Anforderungen an Anlage und Konzeption eines Lebensmittelbetriebs und an die Räume | 38 |
| 6.2.1 | Allgemeines | 38 |
| 6.2.2 | Andockanlagen und Schleusen für Wareneingang und Warenausgang | 40 |
| 6.2.3 | Innerbetriebliche Transportwege | 42 |
| 6.2.4 | Lagerbereiche | 42 |
| 6.2.4.1 | Lager ohne Temperaturregelung/Trockenlager | 43 |
| 6.2.4.2 | Kühlräume | 45 |
| 6.2.4.3 | Gefrierräume | 49 |
| 6.2.5 | Reinigungsanlagen für Transportmittel und Ausrüstungen | 50 |
| 6.2.6 | Abfalllager | 53 |
| 6.2.7 | Beleuchtung | 55 |
| 6.2.8 | Belüftung der Räume | 57 |
| 6.2.9 | Wasserversorgung | 59 |
| 6.2.10 | Wasserentsorgung | 63 |
| 6.2.11 | Sozial- und Sanitärräume/Hygieneschleuse | 66 |
| 6.2.11.1 | Umkleieräume | 66 |
| 6.2.11.2 | Toiletten | 67 |
| 6.2.11.3 | Hygieneschleuse | 68 |
| 6.2.12 | Besondere Räumlichkeiten für Schlachtbetriebe | 70 |
| 6.2.12.1 | Waschplatz für die Tiertransportfahrzeuge | 70 |
| 6.2.12.2 | Entladevorrichtungen, Rampen, Wege | 71 |
| 6.2.12.3 | Stallungen für die Schlachttiere | 71 |

| | | |
|----------|---|-----|
| 6.2.12.4 | Schlachträume | 71 |
| 6.2.12.5 | Mobile bzw. teilmobile Schlachteinrichtungen | 73 |
| 6.2.12.6 | Kühleinrichtungen. | 74 |
| 6.2.12.7 | Raum für das Leeren und Reinigen von Mägen und Därmen | 75 |
| 6.2.12.8 | Lagerplatz für Dung, tierische Abgänge etc. | 75 |
| 6.2.12.9 | Tierarzttraum | 75 |
| 6.2.13 | Besondere Räume für Zerlegungsbetriebe | 76 |
| 6.2.14 | Besondere Räume für Küchen | 78 |
| 6.2.15 | Besondere Anforderungen an Betriebe, die Sprossen erzeugen | 79 |
| 6.3 | Anforderungen an die Beschaffenheit der Räume im produktiven Bereich | 80 |
| 6.3.1 | Böden (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 a)) | 80 |
| 6.3.1.1 | Beton- und Estrichböden | 82 |
| 6.3.1.2 | Böden auf Bitumenbasis. | 83 |
| 6.3.1.3 | Kunstharzböden | 83 |
| 6.3.1.4 | Hybride Böden | 85 |
| 6.3.1.5 | Fliesenböden | 85 |
| 6.3.1.6 | Böden aus beschichteten Holzplatten | 86 |
| 6.3.1.7 | Bodenpflege | 86 |
| 6.3.2 | Wände (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 b)) | 88 |
| 6.3.2.1 | Massive Wände. | 89 |
| 6.3.2.2 | Leichtbauwände | 90 |
| 6.3.2.3 | Metallplatten, Blechverkleidungen | 91 |
| 6.3.2.4 | Wartung und Pflege der Wände | 93 |
| 6.3.2.5 | Türen und Fenster (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 d) und e)) | 95 |
| 6.3.3 | Decken (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 c)) | 98 |
| 6.3.3.1 | Allgemeine Anforderungen | 98 |
| 6.3.3.2 | Deckenstrukturen. | 101 |
| 6.3.3.3 | Pflege und Instandhaltung von Decken | 102 |
| 6.3.4 | Flächen (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 f)) | 104 |
| 6.3.5 | Vorrichtungen zu Reinigung von Arbeitsgegenständen, Ausrüstungen und Lebensmitteln | 105 |
| 6.4 | Anforderungen an Transportmittel sowie an Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln | 107 |
| 6.4.1 | Umhüllungen und Verpackungen | 108 |
| 6.4.2 | Transportbehälter. | 111 |
| 6.5 | Anforderungen an Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen | 112 |
| 6.5.1 | Allgemeine Anforderungen | 112 |
| 6.5.2 | Installation von Ausrüstungen und Einrichtungen | 115 |
| 6.5.3 | Kontrollvorrichtungen | 116 |
| 6.6 | Ausnahmen für traditionell hergestellte Lebensmittel | 116 |
| 6.7 | Betriebspflege, Reinigung und Desinfektion. | 117 |
| 6.7.1 | Instandhaltung des Betriebs. | 118 |
| 6.7.2 | Reinigung und Desinfektion | 120 |
| 6.7.2.1 | Reinigung | 120 |
| 6.7.2.2 | Desinfektion | 121 |
| 6.7.2.3 | Lagerung der Reinigungs- und Desinfektionsmaterialien | 123 |
| 6.7.3 | Schädlingsbekämpfung | 123 |
| 6.7.3.1 | Prävention | 124 |

| | | |
|----------|---|------------|
| 6.7.3.2 | Befallsermittlung | 125 |
| 6.7.3.3 | Anlassbezogene Bekämpfung | 126 |
| 6.8 | Hygiene im Umgang mit dem Produkt | 127 |
| 6.8.1 | Lagerhygiene | 128 |
| 6.8.1.1 | Lagerhygiene in Räumen ohne Temperaturregelung | 128 |
| 6.8.1.2 | Lagerhygiene in Kühllagern | 129 |
| 6.8.1.3 | Spezielle Anforderungen an die Hygiene bei der Lagerung gefrorener Lebensmittel | 131 |
| 6.8.2 | Temperaturanforderungen | 132 |
| 6.8.3 | Arbeitshygiene | 135 |
| 6.8.4 | Personalhygiene | 136 |
| 6.8.4.1 | Arbeitskleidung | 136 |
| 6.8.4.2 | Händehygiene | 138 |
| 6.8.4.3 | Sonstige personalhygienische Maßnahmen | 139 |
| 6.8.5 | Transporthygiene | 140 |
| 6.8.6 | Entsorgungshygiene | 142 |
| 7 | Betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen | 145 |
| | W. Kulow | |
| 7.1 | Risikoanalyse | 148 |
| 7.2 | Allgemeine Betriebsdokumentation | 151 |
| 7.2.1 | Betriebsbeschreibung | 151 |
| 7.2.2 | Betriebsplan | 152 |
| 7.2.3 | Dokumentationen in Bezug auf die Trinkwasserversorgung | 152 |
| 7.2.3.1 | Trinkwasserversorgungsplan | 152 |
| 7.2.3.2 | Trinkwasseruntersuchungen | 153 |
| 7.2.4 | Abwasserentsorgungsplan | 154 |
| 7.2.5 | Havarieplan | 154 |
| 7.2.6 | Dokumente zur Personalhygiene | 155 |
| 7.2.6.1 | Bescheinigungen mit Bezug auf das Infektionsschutzgesetz | 156 |
| 7.2.6.2 | Dokumente zur Mitarbeiterschulung | 157 |
| 7.3 | Dokumente zur Betriebspflege | 158 |
| 7.3.1 | Instandhaltungspläne | 158 |
| 7.3.2 | Dokumente mit Bezug auf die Reinigung und Desinfektion | 159 |
| 7.3.2.1 | Reinigungs- und Desinfektionspläne zur Planung der Hygienemaßnahmen | 159 |
| 7.3.2.2 | Sicherheitsdatenblätter | 160 |
| 7.3.2.3 | Dokumente über die Durchführung der Maßnahmen | 161 |
| 7.3.2.4 | Nachweise über durchgeführte Erfolgskontrollen | 161 |
| 7.3.3 | Dokumente zur Schädlingsbekämpfung | 163 |
| 7.3.3.1 | Schädlingsbekämpfungsplan | 165 |
| 7.3.3.2 | Angabe der verwendeten Bekämpfungsmittel | 165 |
| 7.3.3.3 | Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungsmaßnahmen | 165 |
| 7.4 | Dokumente mit Bezug zum Warenfluss | 166 |
| 7.4.1 | Lieferantenbewertung | 166 |
| 7.4.2 | Wareneingangskontrolle | 166 |
| 7.4.2.1 | Lebensmittelketteninformation | 168 |
| 7.4.2.2 | Besonderheiten bei der Primärproduktion | 169 |
| 7.4.3 | Dokumentation der Temperaturregistrierung | 169 |
| 7.4.3.1 | Kühltemperaturen | 169 |
| 7.4.3.2 | Erhitzungstemperaturen | 170 |

| | | |
|---------|---|-----|
| 7.4.3.3 | Heißhaltung | 171 |
| 7.4.3.4 | Messgeräte | 171 |
| 7.4.3.5 | Dokumentation beim Versand von Lebensmitteln | 171 |
| 7.4.4 | Spezielle Dokumente für zugelassene Verarbeitungs- und Herstellungsbetriebe | 172 |
| 7.4.5 | Produktuntersuchungen | 173 |
| 7.4.5.1 | Mikrobiologische Untersuchungen | 173 |
| 7.4.5.2 | Weitere Produktuntersuchungen | 176 |
| 7.4.6 | Dokumente zur Rückverfolgbarkeit | 177 |
| 7.4.7 | Lebensmittelsicherheitskultur | 178 |
| 7.4.8 | Dokumente in Bezug auf nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte | 178 |
| 7.5 | Zusammenstellung der bei der Überprüfung von Eigenkontrollen festzustellenden Mängel | 179 |
| 7.6 | Besondere Dokumente für zugelassene Sprossenbetriebe | 179 |