

Entwurf  
**Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des  
gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts \*)**

**Vom            2007**

Es verordnen auf Grund

- des § 7 Abs. 1 Nr. 1, in Verbindung mit § 13 Abs. 3 Nr. 1, und Abs. 2 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 26. April 2006 (BGBl. I S. 945) das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft und Technologie und für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit,
- des § 13 Abs. 1 Nr. 1 bis 4 und 6 und Abs. 4 Nr. 1 Buchstabe a, b und d, des § 34 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, des § 35 Nr. 1 bis 3, des § 36 Satz 1 Nr. 1 bis 4, auch in Verbindung mit § 70 Abs. 8, sowie des § 37 Abs. 1, auch in Verbindung mit Abs. 2, des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches das Bundesministerium für Ernährung, Land-

---

\*) Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien:

1. Richtlinie 96/3/EG der Kommission vom 26. Januar 1996 über eine Ausnahmeregelung von einigen Bestimmungen der Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene für die Beförderung von Ölen und Fetten als Massengut auf dem Seeweg (ABl. EG Nr. L 21 S. 42).
2. Richtlinie 96/22/EG des Rates vom 29. April 1996 über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe mit hormonaler bzw. thyreostatischer Wirkung und von  $\beta$ -Agonisten in der tierischen Erzeugung und zur Aufhebung der Richtlinien 81/602/EWG, 88/146/EWG und 88/299/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 3), geändert durch die Richtlinie 2003/74/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 (ABl. EU Nr. L 262 S. 17).
3. Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 (ABl. EU Nr. L 165 S. 1, Nr. L 191 S. 1).
4. Richtlinie 97/78/EG des Rates vom 18. Dezember 1997 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG 1998 Nr. L 24 S. 9), geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 (ABl. EU Nr. L 165 S. 1, Nr. L 191 S. 1).
5. Richtlinie 98/28/EG der Kommission vom 29. April 1998 über die Zulassung einer Abweichung von bestimmten Vorschriften der Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene bei der Beförderung von Rohzucker auf See (ABl. EG Nr. L 140 S. 10).
6. Richtlinie 2003/99/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und zur Änderung der Entscheidung 90/424/EWG des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 92/117/EWG des Rates (ABl. EU Nr. L 325 S. 31).
7. Richtlinie 2004/4/EG der Kommission vom 15. Januar 2004 zur Änderung der Richtlinie 96/3/EG über eine Ausnahmeregelung von einigen Bestimmungen der Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene für die Beförderung von Ölen und Fetten als Massengut auf dem Seeweg (ABl. EU Nr. L 15 S. 25, Nr. L 81 S. 92).
8. 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 sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 92/118/EWG des Rates und der Entscheidung 95/408/EG des Rates (ABl. EU Nr. L 157 S. 33, Nr. L 195 S. 12).

wirtschaft und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie,

- des § 53 Abs. 2 und des § 56 Abs. 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Abs. 3 Satz 1, und Satz 2, Abs. 2 und Abs. 4 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen,
- des § 10 Abs. 4, des § 14 Abs. 1 Nr. 1 bis 4 und 6, davon Nr. 1 und 2 auch in Verbindung mit § 70 Abs. 8, und Abs. 2 Nr. 1, 4 und 5, des § 42 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 bis 3, des § 46 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 bis 3 und Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 und Satz 2, des § 47 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a sowie des § 57 Abs. 7 und 8 Nr. 2 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz,
- des § 16 Abs. 3 Nr. 1 und 2 Buchstabe a und b des Weingesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 16. Mai 2001 (BGBl. I S. 985) das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz,
- des § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471) das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Justiz und dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie,
- des § 10 Abs. 1 des Milch- und Fettgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. Dezember 1952 (BGBl. I S. 811) das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz,
- des § 1 Abs. 3 des Gesetzes über den Übergang auf das neue Lebensmittel- und Futtermittelrecht vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618, 2653), der durch Artikel 3c des Gesetzes vom 13. April 2006 (BGBl. I S. 855) geändert worden ist, das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz,
- des § 43 Abs. 7 des Infektionsschutzgesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), der zuletzt durch Artikel 39 Nr. 1 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden ist, das Bundesministerium für Gesundheit,

auch in Verbindung mit § 1 Abs. 2 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 22. November 2005 (BGBl. I S. 3197):

## **Artikel 1**

### **Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)**

#### **§ 1**

#### **Anwendungsbereich**

Diese Verordnung dient der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.

#### **§ 2**

#### **Begriffsbestimmungen**

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. **nachteilige Beeinflussung:** eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren,
2. **Primärerzeugnisse:** Primärerzeugnisse im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1, Nr. L 226 S. 3),
3. **Wild:** frei lebendes Wild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22),
4. **Betrieb:** Betrieb im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004,
5. **Einzelhandel:** Einzelhandel im Sinne des Artikels 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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 (ABl. EG Nr. L 31 S. 1),

6. Eier: Eier im Sinne des Anhangs I Nr. 5.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
7. lebende Muscheln: Muscheln im Sinne des Anhangs I Nr. 2.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
8. Fischereierzeugnisse: Fischereierzeugnisse im Sinne des Anhangs I Nr. 3.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
9. frische Fischereierzeugnisse: frische Fischereierzeugnisse im Sinne des Anhangs I Nr. 3.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
10. zubereitete Fischereierzeugnisse: zubereitete Fischereierzeugnisse im Sinne des Anhangs I Nr. 3.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
11. Trinkwasser: Trinkwasser im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 852/2004,
12. sauberes Wasser: sauberes Wasser im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe i der Verordnung (EG) Nr. 852/2004,
13. sauberes Meerwasser: sauberes Meerwasser im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

### § 3

#### **Allgemeine Hygieneanforderungen, betriebseigene Kontrollen**

(1) Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

(2) Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat durch betriebseigene Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch Faktoren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt und durchgeführt und überprüft werden.

## § 4

### **Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse**

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse direkt an Verbraucherinnen oder Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucherinnen oder Verbraucher abgibt, hat bei deren Herstellung oder Behandlung unbeschadet der Anforderungen nach § 3 Abs. 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel die Anforderungen der Anlage 1 einzuhalten. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Absatz 2 Nr. 3 Betriebe des Einzelhandels im Bereich des Wohnortes der Jägerin oder des Jägers oder im Bereich des Erlegeortes des Wildes.

(2) Kleine Mengen im Sinne von Absatz 1 sind

1. bei pflanzlichen Primärerzeugnissen:
  - a) bei direkter Abgabe an Verbraucherinnen oder Verbraucher haushaltsübliche Mengen,
  - b) bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucherinnen oder Verbraucher entsprechen,
2. bei Honig: Honig aus eigener Erzeugung handwerklich strukturierter Imkereibetriebe,
3. bei erlegtem Wild: die Strecke eines Jagdtages,
4. bei lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen von Süßwasser- oder Seefischen aus der Teichwirtschaft oder Aquakultur, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde: Erzeugnisse aus eigener Erzeugung handwerklich strukturierter Betriebe der Teichwirtschaft oder Aquakultur,
5. bei lebenden Muscheln sowie bei lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen frei lebender Süßwasser- oder Seefische, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde: Erzeugnisse aus eigener Ernte oder eigenem Fang handwerklich strukturierter Betriebe,
6. bei Eiern: Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen.

## § 5

### **Herstellung bestimmter traditioneller Lebensmittel**

(1) Für Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer, die in Anlage 2 Nr. 1 oder 2 genannte Erzeugnisse herstellen, gelten die in Anhang II Kapitel II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genannten Anforderungen nicht für Räume, in denen diese Erzeugnisse Umweltbedingungen ausgesetzt werden, die für die Entwicklung ihrer charakteristischen Eigenschaften erforderlich sind.

(2) Für Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer, die in Anlage 2 Nr. 1 genannte Erzeugnisse herstellen, gelten die in Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe f und Kapitel V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genannten Anforderungen in Bezug auf die Materialbeschaffenheit nicht für Geräte und Ausrüstungen, die speziell für die Zubereitung, Verpackung und Umhüllung dieser Erzeugnisse verwendet werden.

## § 6

### **Hygienische Anforderungen an die Beförderung von flüssigen Ölen und Fetten in Seeschiffen**

(1) Flüssige Öle und Fette, die als Lebensmittel zu dienen bestimmt sind, dürfen als Massengut in Seeschiffen in nicht ausschließlich für die Beförderung von Lebensmitteln oder Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes bestimmten Behältern nur befördert werden, wenn die Vorschriften der Anlage 3 eingehalten werden.

(2) Die für das jeweilige Schiff verantwortliche Person hat Nachweise über die drei letzten zuvor in diesen Behältern beförderten Ladungen sowie über die Wirksamkeit des zwischen den Ladungen angewandten Reinigungsverfahrens mit sich zu führen.

(3) Im Falle einer Umladung hat die für das Empfängerschiff verantwortliche Person zusätzlich zu den in Absatz 2 verlangten Dokumenten Nachweise über das zwischen den Ladungen auf dem anderen Schiff angewandte Reinigungsverfahren sowie darüber, dass die vorherige Beförderung des flüssigen Öls oder Fettes den Bestimmungen der Anlage 3 entsprach, mit sich zu führen.

(4) Die in den Absätzen 2 und 3 vorgeschriebenen Nachweise sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

## § 7

### **Hygienische Anforderungen an die Beförderung von Rohzucker in Seeschiffen**

(1) Rohzucker, der nach Raffination als Lebensmittel verwendet werden soll, darf als Massengut in Seeschiffen in nicht ausschließlich für die Beförderung von Lebensmitteln bestimmten Behältern nur befördert werden, wenn hinsichtlich der Behälter folgende Anforderungen eingehalten werden:

1. Vor dem Laden des Rohzuckers sind die Behälter gründlich zu reinigen, um sie von Rückständen der zuvor beförderten Ladung und sonstigen Verunreinigungen zu befreien; die Behälter sind zu überprüfen, um festzustellen, ob die genannten Rückstände ordnungsgemäß entfernt worden sind.
2. Die Ladung unmittelbar vor dem Rohzucker darf kein Flüssigmassengut gewesen sein.

(2) Die für das jeweilige Schiff verantwortliche Person hat Nachweise mit Angaben über die in dem jeweiligen Behälter, in dem sich der Rohzucker befindet, unmittelbar zuvor beförderte Ladung sowie über Art und Umfang der Reinigung nach Absatz 1 Nr. 1 für die Dauer der Beförderung zur Raffinerie mit sich zu führen. Auf den Unterlagen für die Beförderung des Rohzuckers ist gut sichtbar und dauerhaft die Angabe „Dieses Erzeugnis ist erst nach Raffination für den menschlichen Verzehr geeignet“ anzubringen.

(3) Im Falle einer Umladung der Behälter hat die für das abgebende Schiff verantwortliche Person die Nachweise nach Absatz 2 Satz 1 der für das Empfängerschiff verantwortlichen Person zu übergeben und letztere die übergebenen Nachweise entsprechend Absatz 2 Satz 1 mit sich zu führen.

(4) Nach Abschluss der Beförderung sind die Nachweise nach Absatz 2 Satz 1 entweder von dem Beförderungsunternehmen für ein Jahr aufzubewahren oder der für die Raffination verantwortlichen Person zu übergeben. Soweit die Nachweise nach Absatz 2 Satz 1 der für die Raffination verantwortlichen Person übergeben wurden, sind sie von dieser für ein Jahr aufzubewahren.

(5) Die in den Absätzen 2 und 3 vorgeschriebenen Nachweise sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

## § 8

### **Zulassung zur Ausfuhr**

(1) Soweit ein Drittland die Einfuhr der Lebensmittel von einer besonderen Zulassung abhängig macht, erteilt die zuständige Behörde im Rahmen der Durchführung des Artikels 12 Abs. 1 der

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 auf Antrag Betrieben, die Lebensmittel herstellen, be- oder verarbeiten, eine Zulassung zur Ausfuhr.

(2) Die Zulassung nach Absatz 1 ist zu erteilen, wenn der Betrieb die allgemeinen und besonderen Anforderungen des Drittlandes an die Einfuhr erfüllt und die Antrag stellende Lebensmittelunternehmerin oder der Antrag stellende Lebensmittelunternehmer die Einhaltung der hygienischen Anforderungen des Drittlandes zusichert, die sich auf die Herstellung, Be- oder Verarbeitung der Lebensmittel, betriebseigene Kontrollen, besondere amtliche Untersuchungen oder sonstige amtliche Überwachungen beziehen.

(3) Die Zulassung nach Absatz 1 kann unter Vergabe einer Zulassungsnummer erteilt werden. Sie kann unter dem Vorbehalt erteilt werden, dass die Zulassung widerrufen werden kann, wenn der Betrieb die Anforderungen nach Absatz 2 nicht erfüllt. Im Übrigen bleiben die verwaltungsrechtlichen Vorschriften über Rücknahme und Widerruf unberührt.

## **§ 9**

### **Mikrobiologische Kriterien**

Es ist verboten, Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen, wenn in oder auf ihnen Mikroorganismen oder deren Toxine oder Umwandlungsprodukte (Metaboliten) vorhanden sind, die die in Anhang I Kapitel 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. EU Nr. L 338 S. 1) jeweils festgesetzten Grenzwerte überschreiten.

## **§ 10**

### **Straftaten**

Nach § 58 Abs. 1 Nr. 18, Abs. 4 bis 6 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 9 ein Lebensmittel vorsätzlich oder fahrlässig in den Verkehr bringt.

## **§ 11**

### **Bußgeldvorschriften**

Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 1 Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt,
2. einer Vorschrift des § 3 Abs. 2 über betriebseigene Kontrollen oder Maßnahmen zuwiderhandelt,



3. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 2 Buchstabe g Umhüllungen oder Verpackungen lagert,
4. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 3 Buchstabe c die dort genannten Anforderungen nicht einhält,
5. entgegen § 6 Abs. 1 flüssige Öle oder Fette oder entgegen § 7 Abs. 1 Rohzucker befördert,
6. entgegen § 6 Abs. 2 oder 3 oder § 7 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 als hierfür verantwortliche Person Nachweise nicht, nicht richtig oder nicht vollständig übergibt oder nicht oder nicht vollständig mit sich führt,
7. entgegen § 6 Abs. 4 oder § 7 Abs. 5 Nachweise nicht, nicht rechtzeitig oder nicht vollständig vorlegt,
8. entgegen § 7 Abs. 2 Satz 2 die vorgeschriebene Angabe nicht, nicht richtig oder nicht vollständig anbringt oder
9. entgegen § 7 Abs. 4 Satz 1 oder 2 Nachweise nicht, nicht richtig oder nicht vollständig aufbewahrt oder nicht, nicht richtig oder nicht vollständig übergibt.

**Anlage 1**

(zu § 4 Abs. 1 Satz 1)

**Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen**

1. Primärerzeugnisse sind soweit wie möglich vor Kontaminationen durch Verunreinigungen oder Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers, durch Tierarzneimittel, Düngemittel, Futtermittel, Pflanzenschutzmittel, Biozide, Abfälle, Tiere oder Schädlinge zu schützen. Hierfür sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um
  - a) Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Anlagen, Ausrüstungsgegenstände, Behältnisse, Container und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren,
  - b) hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für die Primärerzeugnisse sowie deren Sauberkeit in angemessener Weise sicherzustellen,
  - c) beim Umgang mit und bei der Reinigung von Primärerzeugnissen Trinkwasser oder, falls angemessen, sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden,
  - d) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern, damit umzugehen und zu entsorgen, dass eine Kontamination verhindert wird,
  - e) Pflanzenschutzmittel und Biozide gemäß der Herstelleranweisung und unter Einhaltung der Vorschriften des Pflanzenschutzmittel- und Biozidrechts zu verwenden und erforderlichenfalls Aufzeichnungen über deren Verwendung zu führen,
  - f) Tierarzneimittel und Futtermittelzusatzstoffe unter Einhaltung der Vorschriften des Arznei- und Futtermittelrechts zu verwenden und erforderlichenfalls Aufzeichnungen über deren Herkunft und Verwendung zu führen,
  - g) die Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel erforderlichenfalls belegen zu können.
2. Zur Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene in Betrieben und Verkaufseinrichtungen gilt zusätzlich Folgendes:
  - a) Bei der Lagerung von Primärerzeugnissen ist das Risiko einer Verunreinigung so weit wie möglich zu vermeiden.

- b) Erforderlichenfalls muss eine ausreichende Versorgung mit kaltem oder mit warmen Trinkwasser vorhanden sein.
  - c) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.
  - d) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
  - e) Zur Säuberung von Primärerzeugnissen müssen erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen für eine hygienische Vorgehensweise vorhanden sein.
  - f) Erforderlichenfalls müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Einhaltung geeigneter Temperaturbedingungen für die Primärerzeugnisse vorhanden sein.
  - g) Umhüllungen und Verpackungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können.
3. Es sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass
- a) das für die Behandlung von Primärerzeugnissen eingesetzte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist,
  - b) Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten sowie geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,
  - c) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.
4. Im Falle der Unterrichtung über Beanstandungen, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt wurden, sind geeignete Abhilfemaßnahmen zu treffen.

**Anlage 2**

(zu § 5)

**Traditionelle Lebensmittel**

1. [Käse].

[2. Fleischerzeugnisse

2.1 Schnittfeste Rohwürste

Ahle Wurst, Eichsfelder Salami, Haussalami, Kasseler dünne Runde, Luft getrocknete Mettwurst, Plockwurst, Westfälische Mettwurst.

2.2 Rohe Pökelfleischerzeugnisse

Ammerländer Schinken, Holsteiner Katenschinken, Geselchtes, Schwarz Geselchtes, Schwarzwälder Schinken, Westfälischer Knochenschinken.]

**Anlage 3**

(zu § 6 Abs. 1 und 3)

**Hygienische Anforderungen an die Beförderung von Ölen und Fetten in Seeschiffen**

Bei der Beförderung von Ölen und Fetten in Seeschiffen sind unbeschadet der Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Öle oder Fette müssen in Behältern aus rostfreiem Stahl oder in Tanks mit einer Epoxidharz- oder technisch gleichwertigen Beschichtung befördert werden. Bei der unmittelbar zuvor in dem betreffenden Tank beförderten Ladung muss es sich um ein Lebensmittel oder um eine Ladung handeln, die in der Liste der zulässigen vorherigen Ladungen in Nummer 4 dieser Anlage aufgeführt ist.
2. Werden Öle oder Fette in Behältern aus anderen als in Nummer 1 Satz 1 genannten Materialien befördert, muss es sich bei den drei zuvor in diesen Behältern beförderten Ladungen um Lebensmittel oder um Ladungen handeln, die in der Liste der zulässigen vorherigen Ladungen in Nummer 4 dieser Anlage aufgeführt sind.
3. Flüssige Öle oder Fette, die nicht weiter verarbeitet werden und für den menschlichen Verzehr bestimmt sind oder in Frage kommen, dürfen auf dem Seeweg in Behältern befördert werden, die nicht ausschließlich für die Beförderungen von Lebensmitteln bestimmt sind, vorausgesetzt, die folgenden Bedingungen werden erfüllt:
  - a) Der Behälter muss aus rostfreiem Stahl hergestellt oder mit einer Epoxidharz- oder technisch gleichwertigen Beschichtung versehen sein und
  - b) bei den drei zuvor im Behälter beförderten Ladungen muss es sich um ein Lebensmittel handeln.
4. Liste der zulässigen vorherigen Ladungen

Substanz (Synonyme)	CAS-Nr. <sup>*)</sup>
Essigsäure	64-19-7
Essigsäureanhydrid (Ethanhydrid)	108-24-7
Aceton (Dimethylketon; 2-Propanon)	67-64-1
Saueröle und Fettsäuredestillate – aus Pflanzenölen und –fetten u./o. Gemischen daraus und Fetten und Ölen tierischer und mariner Herkunft	

Substanz (Synonyme)	CAS-Nr. <sup>*)</sup>
Ammoniumhydroxid (Ammoniumhydrat; Ammoniaklösung; Aqua ammonia)	1336-21-6
Ammoniumpolyphosphat	68333-79-9 10124-31-9
Öle und Fette tierischer, mariner und pflanzlicher Herkunft (außer Cashewnuss- und rohes Tallöl)	
Bienenwachs (weiß und gelb)	8006-40-4 8012-89-3
Benzylalkohol (nur NF und Reagenzien)	100-51-6
Butylacetat (n-; sec-; tert-)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Calciumchloridlösung, sofern die unmittelbar zuvor beförderte Ladung in dieser Liste aufgeführt ist und nicht ähnlichen Beschränkungen unterliegt	10043-52-4
Calciumlignosulfonat	8061-52-7
Candelillawachs	8006-44-8
Carnaubawachs (Brasilwachs)	8015-86-9
Cyclohexan (Hexamethylen; Naphthen; Hexahydrobenzol)	110-82-7
Sojabohnenöl, epoxidiert (mit mindestens 7 % - höchstens 8 % Oxiransauerstoffgehalt)	8013-07-8
Ethanol (Ethylalkohol)	64-17-5
Ethylacetat (Acetic ether, Acetoessigester, Vinegar naphtha)	141-78-6
2-Ethylhexanol (2-Ethylhexylalkohol)	104-76-7
Fettsäuren:	
Arachinsäure (Eicosansäure)	506-30-9
Behensäure (Docosansäure)	112-85-6
Buttersäure (n-Buttersäure; Butansäure; Ethylelessigsäure; Propylameisensäure)	107-92-6
Caprinsäure (n-Decansäure)	334-48-5
Capronsäure (n-Hexansäure)	142-62-1
Caprylsäure (n-Octansäure)	124-07-2
Erucasäure (Z-13-Docosensäure)	112-86-7
Enanthsäure (n-Heptansäure)	111-14-8

Substanz (Synonyme)	CAS-Nr. <sup>*)</sup>
Laurinsäure (n-Dodecansäure)	143-07-7
Lauroleinsäure (Dodecensäure)	4998-71-4
Linolsäure (9,12-Octadecadiensäure)	60-33-3
Linolensäure (9,12,15-Octadecatriensäure)	463-40-1
Myristinsäure (n-Tetradecansäure)	544-63-8
Myristoleinsäure (n-Tetradecensäure)	544-64-9
Ölsäure (n-Octadecensäure)	112-80-1
Palmitinsäure (n-Hexadecansäure)	57-10-3
Palmitoleinsäure (Z-9-Hexadecensäure)	373-49-9
Pelargonsäure (n-Nonansäure)	112-05-0
Rizinolsäure (cis-12-Hydroxyoctadec-9-ensäure; Rizinusöl-säure)	141-22-0
Stearinsäure (n-Octadecansäure)	57-11-4
Valeriansäure (n-Pentansäure)	109-52-4
Fettalkohole:	
Butylalkohol (Butan-1-ol)	71-36-3
Caprylalkohol (Hexan-1-ol; Hexylalkohol)	111-27-3
Caprylalkohol (1-n-Octanol; Heptylcarbinol)	111-87-5
Cetylalkohol (Alkohol C-16; Hexadecan-1-ol; Palmitylalkohol, n-Primär-Hexadecylalkohol)	36653-82-4
Decylalkohol (Decan-1-ol)	112-30-1
Oenanthylalkohol (1-Heptanol; Heptylalkohol)	111-70-6
Laurylalkohol (Dodecan-1-ol, Dodecylalkohol)	112-53-8
Myristylalkohol (1-Tetradecanol; Tetradecanol)	112-72-1
Nonylalkohol (Nonan-1-ol; Pelargonalkohol; Octylcarbinol)	143-08-8
Oleylalkohol (9-Octadecenol-1-ol)	143-28-2
Stearylalkohol (Octadecan-1-ol)	112-92-5
Tridecylalkohol (1-Tridecanol)	27458-92-0 112-70-9

Substanz (Synonyme)	CAS-Nr. <sup>*)</sup>
Fettalkoholmischungen:	
Lauryl-Myristylalkohol (C12-C14)	
Cetyl-Stearylalkohol (C16-C18)	
Fettsäureester – alle Ester, die in Kombination einer der oben angeführten Fettsäuren und einer der oben angeführten Fettalkohole entstanden sind.	
Fettsäuremethylester:	
Methylaurat (Methyldodecanoat)	111-82-0
Methylpalmitat (Methylhexadecanoat)	112-39-0
Methylstearat (Methyloctadecanoat)	112-61-8
Methyloleat (Methyloctadecenoat)	112-62-9
Ameisensäure (Methansäure; Wasserstoffcarbonsäure)	64-18-6
Glycerin (Glycerol)	56-81-5
Glykole:	
Butandiol:	
1,3-Butandiol (1,3-Butylenglykol)	107-88-0
1,4-Butandiol (1,4-Butylenglykol)	110-63-4
Polypropylenglykol (Molekulargewicht größer als 400)	25322-69-4
Propylenglykol (1,2-Propylenglykol; 1,2-Propandiol; 1,2-Dihydroxypropan; Monopropylenglykol (MPG); Methylglykol)	57-55-6
1,3-Propylenglykol (Trimethylenglykol; 1,3-Propandiol)	504-63-2
n-Heptan	142-82-5
n-Hexan (technische Qualität)	110-54-3 64742-49-0
iso-Butylacetat	110-19-0
iso-Decanol (Isodecylalkohol)	25339-17-7
iso-Nonanol (Isononylalkohol)	27458-94-2
iso-Octanol (Isooctylalkohol)	26952-21-6
iso-Propanol (Isopropylalkohol; IPA)	67-63-0
Limonen (Dipenten)	138-86-3
Magnesiumchloridlösung	7786-30-3



Substanz (Synonyme)	CAS-Nr. <sup>*)</sup>
Methanol (Methylalkohol)	67-56-1
Methylethylketon (2-Butanon)	78-93-3
Methylisobutylketon (4-Methyl-2-Pentanon)	108-10-1
(tert-Butyl)Methylether – (TBME)	1634-04-4
Melasse	57-50-1
Montanwachs	8002-53-7
Paraffinwachs	8002-74-2 63231-60-7
Pentan	109-66-0
Phosphorsäure (Orthophosphorsäure)	7664-38-2
Trinkwasser, sofern die unmittelbar zuvor beförderte Ladung in dieser Liste aufgeführt ist und nicht ähnlichen Beschränkungen unterliegt	
Kaliumhydroxid (Ätzkali), sofern die unmittelbar zuvor beförderte Ladung in dieser Liste aufgeführt ist und nicht ähnlichen Beschränkungen unterliegt	1310-58-3
n-Propylacetat	109-60-4
Propylentetramer	6842-15-5
Propylalkohol (Propan-1-ol; 1-Propanol)	71-23-8
Natriumhydroxid (Ätznatron), sofern die unmittelbar zuvor beförderte Ladung in dieser Liste aufgeführt ist und nicht ähnlichen Beschränkungen unterliegt	1310-73-2
Kieselgur (Diatomeenerde)	7631-86-9
Natriumsilicat (Wasserglas)	1344-09-8
Sorbitol (D-sorbitol; 6-wertiger Alkohol; D-Sorbit)	50-70-4
Schwefelsäure	7664-93-9
Harnstoffammoniaknitratlösung	
Weingeläger (Bodensatz, Trub, Drusen, Rohweinstein, Weinstein; rohes Kaliumbitartrat, rohes Kaliumbiturat, Kaliumhydrogentartrat)	868-14-4
Weißöle	8042-47-5

<sup>\*)</sup> CAS = Chemical Abstracts Service Registry Number

## **Artikel 2**

### **Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Lebensmittelhygiene-Verordnung - Tierische Lebensmittel, LMHV-Tier)**

#### **Erster Abschnitt**

#### **Anwendungsbereich, Begriffsbestimmungen**

##### **§ 1**

##### **Anwendungsbereich**

Diese Verordnung dient der Regelung spezifischer Fragen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

##### **§ 2**

##### **Begriffsbestimmungen**

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Primärerzeugnisse: Primärerzeugnisse im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1, Nr. L 226 S. 3),
2. Betrieb: Betrieb im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004,
3. Fischereierzeugnisse: Fischereierzeugnisse im Sinne des Anhangs I Nr. 3.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22),
4. lebende Muscheln: Muscheln im Sinne des Anhangs I Nr. 2.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
5. Eier: Eier im Sinne des Anhangs I Nr. 5.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,

6. frisches Fleisch: frisches Fleisch im Sinne des Anhangs I Nr. 1.10 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
7. Geflügel: Geflügel im Sinne des Anhangs I Nr. 1.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
8. Hasentiere: Hasentiere im Sinne des Anhangs I Nr. 1.4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
9. Wild: frei lebendes Wild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
10. Fleisch: Fleisch im Sinne des Anhangs I Nr. 1.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
11. frische Fischereierzeugnisse: frische Fischereierzeugnisse im Sinne des Anhangs I Nr. 3.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
12. zubereitete Fischereierzeugnisse: zubereitete Fischereierzeugnisse im Sinne des Anhangs I Nr. 3.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
13. Einzelhandel: Einzelhandel im Sinne des Artikels 3 Nr. 7 der 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 (ABl. EG Nr. L 31 S. 1),
14. Eiprodukte: Eiprodukte im Sinne des Anhangs I Nr. 7.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
15. Flüssigei: Flüssigei im Sinne des Anhangs I Nr. 5.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
16. Hackfleisch: Hackfleisch im Sinne des Anhangs I Nr. 1.13 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
17. Fleischzubereitungen: Fleischzubereitungen im Sinne des Anhangs I Nr. 1.15 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
18. Fleischerzeugnisse: Fleischerzeugnisse im Sinne des Anhangs I Nr. 7.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
19. Eingeweide: Eingeweide im Sinne des Anhangs I Nr. 1.12 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,

20. Nebenprodukte der Schlachtung: Nebenprodukte der Schlachtung im Sinne des Anhangs I Nr. 1.11 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
21. Schlachthof: Schlachthof im Sinne des Anhangs I Nr. 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
22. Wildbearbeitungsbetrieb: Wildbearbeitungsbetrieb im Sinne des Anhangs I Nr. 1.18 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
23. Separatorenfleisch: Separatorenfleisch im Sinne des Anhangs I Nr. 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
24. Rohmilch: Rohmilch im Sinne des Anhangs I Nr. 4.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
25. Milcherzeugungsbetrieb: Milcherzeugungsbetrieb im Sinne des Anhangs I Nr. 4.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
26. Trinkwasser: Trinkwasser im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 852/2004,
27. sauberes Wasser: sauberes Wasser im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe i der Verordnung (EG) Nr. 852/2004,
28. sauberes Meerwasser: sauberes Meerwasser im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 852/2004,
29. Großwild: Großwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
30. Kleinwild: Kleinwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
31. Farmwild: Farmwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
32. Knickeier: Knickeier im Sinne des Anhangs I Nr. 5.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
33. Gelatine: Gelatine im Sinne des Anhangs I Nr. 7.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
34. Kollagen: Kollagen im Sinne des Anhangs I Nr. 7.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
35. Huftiere: Huftiere im Sinne des Anhangs I Nr. 1.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

**Zweiter Abschnitt**  
**Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen und anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs**

**§ 3**

**Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs**

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse oder Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an Verbraucherinnen oder Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucherinnen oder Verbraucher abgibt, hat unbeschadet der Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung bei der Herstellung oder Behandlung im Falle von

1. Fischereierzeugnissen die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1 und 2,
2. lebenden Muscheln die Anforderungen der Anlage 1 Nr. 1 und 3,
3. Eiern die Anforderungen der Anlage 2,
4. frischem Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren die Anforderungen der Anlage 3,
5. erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild die Anforderungen der Anlage 4

einzuhalten. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Satz 1 Nr. 5 Betriebe des Einzelhandels im Bereich des Wohnortes der Jägerin oder des Jägers oder im Bereich des Erlegortes des Wildes.

(2) Kleine Mengen im Sinne von Absatz 1 Satz 1 sind im Falle von

1. lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen von Süßwasser- oder Seefischen aus der Teichwirtschaft oder Aquakultur, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde: Erzeugnisse aus eigener Erzeugung handwerklich strukturierter Betriebe der Teichwirtschaft oder Aquakultur,
2. lebenden Muscheln oder lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen freilebender Süßwasser- oder Seefische, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert

wurde: Erzeugnisse aus eigener Ernte oder eigenem Fang handwerklich strukturierter Betriebe,

3. Eiern: Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen,
4. Fleisch im Sinne von Absatz 1 Satz 1 Nr. 4: Fleisch von nicht mehr als insgesamt 10.000 Stück Geflügel oder Hasentieren jährlich,
5. Wild im Sinne des Absatzes 1 Satz 1 Nr. 5: Wild von nicht mehr als der Strecke eines Jagdtages.

(3) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse oder Lebensmittel tierischen Ursprungs abgibt, hat Nachweise über Art, Menge und Tag der Abgabe dieser Lebensmittel zu führen. Die Nachweise sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind zwei Jahre lang aufzubewahren, der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auf Verlangen der zuständigen Behörde auszudrucken.

#### **§ 4**

##### **Zusätzliche Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Wild**

(1) Kleine Mengen von erlegtem Wild oder von Fleisch von erlegtem Wild dürfen nur von Personen abgegeben werden, die auf den Gebieten des Körperbaus (Anatomie), der Lebensfunktionen (Physiologie), des normalen und abnormen Verhaltens und krankhafter Veränderungen des Wildes sowie der hygienischen Anforderungen im Umgang mit Wild ausreichend geschult sind, um

1. das Wild vor und nach dem Erlegen einer Untersuchung insbesondere auf die in Anlage 4 Nr. 1.3 bezeichneten Merkmale unterziehen zu können, die das Fleisch als bedenklich zum Verzehr für Menschen erscheinen lassen, und
2. eine hygienische Behandlung des Wildes bei der Vorbereitung zur Abgabe sowie bei seiner Lagerung und Beförderung sicherstellen zu können.

Bei Personen, die nach dem 1. Februar 1987 die Jägerprüfung nach § 15 Abs. 5 Satz 1 des Bundesjagdgesetzes bestanden haben, wird vermutet, dass sie im Sinne von Satz 1 ausreichend geschult sind.

(2) Wer kleine Mengen von erlegtem Wild in Eigenbesitz nimmt, hat das Wild unbeschadet der Regelung in Anlage 4 Nr. 1.1 vor der weiteren Bearbeitung oder vor der Abgabe bei der für den Erlegeort oder den Wohnort zuständigen Behörde

1. zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden, wenn vor oder nach dem Erlegen des Wildes Merkmale nach Anlage 4 Nr. 1.3 festgestellt wurden und
2. im Falle von Wildschweinen, Bären, Sumpfbibern, Dachsen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen anzumelden.

Abweichend von Satz 1 muss das erlegte Wild nicht zur amtlichen Fleischuntersuchung oder Untersuchung auf Trichinen angemeldet werden, wenn es an einen Betrieb des Einzelhandels oder an eine Jägerin oder einen Jäger abgegeben wird. In diesem Falle hat die abgebende Person nach Satz 1 Nr. 1 festgestellte Merkmale bei der Abgabe mitzuteilen; Satz 1 für die für den Betrieb des Einzelhandels verantwortliche Person oder die Jägerin oder den Jäger entsprechend.

(3) Wer nach Absatz 2 Satz 2 erlegtes Wild an einen Betrieb des Einzelhandels oder eine Jägerin oder einen Jäger abgibt, hat nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 festgestellte Merkmale bei der Abgabe mitzuteilen.

(4) Im Falle des [§ 7 Abs. 2 Satz 1 der Überwachungsverordnung – Lebensmittel tierischen Ursprungs] haben die Jägerin oder der Jäger abweichend von Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 die Untersuchung auf Trichinen unter Verwendung des Wildursprungsscheins nach Anlage 4 Nr. 6 bei der für den Erlegeort zuständigen Behörde anzumelden.

## **§ 5**

### **Verbote und Beschränkungen**

(1) Es ist verboten, kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die sichtbar von Parasiten befallen sind, abzugeben.

(2) Kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die zu den Arten der Schlangemakrelen, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur umhüllt oder verpackt abgegeben werden. Auf der Umhüllung oder Verpackung sind

1. Zubereitungshinweise,
2. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches und
3. ein Hinweis, dass das Fischereierzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können,

anzugeben.

(3) Es ist verboten, kleine Mengen von lebenden Muscheln,

1. die nicht aus Erzeugungsgebieten stammen, die von der zuständigen Behörde nach Anhang II Kapitel II Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 als Gebiet der Klasse A eingestuft wurden, oder
2. deren Gehalte an marinen Biotoxinen die in Anlage 1 Nr. 3.5 geregelten Höchstmengen überschreiten,

abzugeben.

(4) Es ist verboten, kleine Mengen von erlegtem Wild

1. vor der Durchführung der amtlichen Fleischuntersuchung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 oder der amtlichen Untersuchung auf Trichinen nach § 4 Abs. 2 Nr. 2 oder
2. unausgeweidet

an Verbraucherinnen oder Verbraucher abzugeben.

### **Dritter Abschnitt** **Anforderungen an den Einzelhandel**

#### **§ 6**

#### **Nebensächliche Tätigkeiten des Einzelhandels im Sinne des Artikels 1 Abs. 5 Buchstabe b Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

Die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels stellt eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang im Sinne des Artikels 1 Abs. 5 Buchstabe b Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dar, wenn die Abgabe

1. auf höchstens ein Drittel der Produktionsmenge des abgebenden Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und
- [2. a) auf nahe gelegene Betriebe des abgebenden Lebensmittelunternehmens,  
b) einzelne nahe gelegene Betriebe des Einzelhandels oder,



- c) im Falle einer auf einzelne Lebensmittel der Produktpalette beschränkten Abgabe auf nahe gelegene Betriebe des Einzelhandels]

beschränkt ist.

## **§ 7**

### **Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel**

(1) Wer Lebensmittel tierischen Ursprungs in einem Betrieb des Einzelhandels, für den die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nach deren Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe a und b, in Verbindung mit § 6 dieser Verordnung, nicht gelten,

1. herstellt oder behandelt, hat die jeweiligen Anforderungen der Anlage 5 einzuhalten,
2. an andere Betriebe des Einzelhandels abgibt, hat Nachweise über Art, Menge und Tag der Abgabe der Lebensmittel zu führen.

[Satz 1 findet keine Anwendung auf die Vorbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucherinnen oder Verbraucher.]

(2) Die Nachweise nach Absatz 1 Nr. 2 sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind zwei Jahre lang aufzubewahren, der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auf Verlangen der zuständigen Behörde auszudrucken.

## **§ 8**

### **Verbote**

Es ist verboten, in einem Betrieb des Einzelhandels, für den die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nach deren Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe a und b, auch in Verbindung mit § 6 dieser Verordnung, nicht gelten,

1. Eiprodukte oder Flüssigei, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, herzustellen aus oder unter Verwendung
  - a) von Eihalt, der durch Zentrifugieren oder Zerdrücken von Eiern gewonnen wurde,
  - b) Eiweißresten, die durch Zentrifugieren leerer Eischalen gewonnen wurden,

2. Hackfleisch oder Fleischzubereitungen aus Hackfleisch aus anderem als in Anlage 5 Kapitel II Nr. 2.2, auch in Verbindung mit Nr. 2.3, bezeichnetem Fleisch herzustellen,
3. Fleischerzeugnisse aus oder unter Verwendung der in Anlage 5 Kapitel III Nr. 2 genannten Eingeweide, Nebenprodukte der Schlachtung oder Gewebe herzustellen oder
4. entgegen den Verboten nach Nummer 1 bis 3 hergestellte Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

#### **Vierter Abschnitt**

### **Anforderungen an die Produktion, die Verarbeitung und den Vertrieb von Lebensmitteln im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

#### **§ 9**

#### **Zulassung von Betrieben**

Die Zulassung von Betrieben, die ihre Tätigkeit nach Artikel 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erst nach Zulassung aufnehmen dürfen, ist schriftlich bei der zuständigen Behörde zu beantragen. Dem Antrag sind

1. ein Betriebsspiegel nach Muster 1 der Anlage 6 einschließlich der entsprechenden Beiblätter nach den Mustern 2 bis 6 der Anlage 6,
2. der Entwurf eines maßstabgetreuen Betriebsplanes, aus dem der Material- und Personalfluss sowie die Aufstellung der Maschinen, im Falle handwerklich strukturierter Betriebe der Material- und Personalfluss sowie die in den jeweiligen Räumen stattfindende Produktion ersichtlich ist, und
3. Nachweise über die Zuverlässigkeit der Lebensmittelunternehmerin oder des Lebensmittelunternehmers

beizufügen. Die Zulassung ist zu erteilen, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 31 Abs. 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. EU Nr. L 165 S. 1, Nr. L 191 S. 1) erfüllt sind und keine Tatsachen vorliegen, die die Annahme rechtfertigen, dass die Lebensmittelunternehmerin oder der Lebensmittelunternehmer die erforderliche Zuverlässigkeit für die Führung eines Betriebes nach Artikel 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht besitzen.

## § 10

### **Informationen zur Lebensmittelkette**

(1) Die nach Anhang II Abschnitt III Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erforderlichen Informationen zur Lebensmittelkette sind der Schlachthofbetreiberin oder dem Schlachthofbetreiber mit einer Standarderklärung nach Form und Inhalt des Musters 1 der Anlage 7 zu dieser Verordnung vorzulegen. [Im Falle der elektronischen Übermittlung der Informationen nach Anhang II Abschnitt III Nr. 4 Buchstabe b erste Alternative der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Anforderungen an den Mindestumfang der Informationen nach Satz 1 entsprechend.]

(2) Wenn die zuständige Behörde nach Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Buchstabe B Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 über die Durchführung der Fleischuntersuchung nur durch Besichtigung entscheiden soll, sind die nach Anhang II Abschnitt III Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erforderlichen Informationen zur Lebensmittelkette der zuständigen Behörde mit einer Standarderklärung nach Form und Inhalt des Musters 2 der Anlage 7 zu dieser Verordnung vorzulegen. [Im Falle der elektronischen Übermittlung der Informationen nach Anhang II Abschnitt III Nr. 4 Buchstabe b erste Alternative der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Anforderungen an den Mindestumfang der Angaben nach Satz 1 entsprechend.]

(3) § 1 der Verordnung mit Übergangsregelungen zur Einführung der Informationen zur Lebensmittelkette bleibt unberührt.

## § 11

### **Zerlegung und Verarbeitung von Fleisch**

Es ist verboten, Fleisch in Schlachträumen zu zerlegen oder zu verarbeiten. Abweichend von Satz 1 darf in Schlachträumen handwerklich strukturierter Schlachthöfe in beengter räumlicher Lage Fleisch zerlegt werden, wenn die zuständige Behörde dies genehmigt hat.

## § 12

### **Fleisch aus Notschlachtungen außerhalb eines Schlachthofes**

(1) Bei einer Notschlachtung außerhalb eines Schlachthofes haben die Tierärztin oder der Tierarzt das nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI Nr. 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erforderliche Ergebnis der Schlachtieruntersuchung in einem Begleitschein nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8 zu bescheinigen.

(2) Fleisch von Huftieren, die nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 außerhalb eines Schlachthofes notgeschlachtet wurden, darf nur in den Verkehr ge-

bracht werden, wenn es mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen nach [§ 9 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 1 der Überwachungsverordnung – Lebensmittel tierischen Ursprungs] amtlich gekennzeichnet ist. Dies gilt nicht für die Notschlachtung von Huftieren in mobilen Schlachteinheiten, die als Teil eines Schlachthofes zugelassen sind. Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, dürfen Fleisch nach Satz 1 nur an Betriebe des Einzelhandels abgeben.

### **§ 13**

#### **Abgabe von Wild an Wildbearbeitungsbetriebe**

Wer als Jägerin oder Jäger Wildkörper an einen Wildbearbeitungsbetrieb abgibt, hat abweichend von Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nr. 4 Buchstabe a Satz 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 den Kopf oder die Eingeweide nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde beizufügen, soweit dies zur Untersuchung auf

1. in Anhang I Gruppe B Nr. 3 der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) in der jeweils geltenden Fassung genannte Stoffe oder
2. Krankheitserreger insbesondere zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern, erforderlich ist.

### **[§ 14**

#### **Wärmebehandlung von Separatorenfleisch**

Wer Separatorenfleisch zur Herstellung wärmebehandelter Fleischerzeugnisse verwendet, hat die Wärmebehandlung den Anforderungen nach Anlage 9 entsprechend durchzuführen.]

### **§ 15**

#### **Warnhinweis bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen**

1. Hackfleisch, das aus oder unter Verwendung von Fleisch von Geflügel oder Einhufern hergestellt wurde oder
2. Fleischzubereitungen, die aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt wurden,

dürfen in Fertigpackungen nur mit Hinweis „Vor dem Verzehr durcherhitzen!“ in den Verkehr gebracht werden. Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Satz 1 gilt § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 Halbsatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

## **§ 16**

### **Untersuchung von Rohmilch nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 2 Satz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

Als Kontrollen von Rohmilch aus Milcherzeugungsbetrieben im Sinne einer nationalen Kontrollregelung nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 2 Satz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Untersuchungen nach § 1 Abs. 1 der Milch-Güterverordnung.

## **§ 17**

### **Temperaturanforderungen für die Lagerung und Beförderung von Eiern**

Wer Hühnereier gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat diese ab dem 18. Tag nach dem Legen bei einer Temperatur von +5°C bis +8°C zu lagern oder zu befördern.

## **Fünfter Abschnitt**

### **Gemeinsame Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Lebensmitteln, den Einzelhandel und die Produktion, die Verarbeitung und den Vertrieb von Lebensmitteln im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

## **§ 18**

### **Abgabe von Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucherinnen oder Verbraucher**

- (1) Es ist verboten, Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucherinnen oder Verbraucher abzugeben.
- (2) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch in Fertigpackungen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“, ausgenommen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, an Verbraucherinnen oder Verbraucher abgegeben werden, wenn sie
  1. in einem Milcherzeugungsbetrieb, für den die zuständige Behörde eine Genehmigung nach § 19 Abs. 1 erteilt hat, unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 10 Kapitel I Nr. 1 und 2 gewonnen und behandelt worden ist,
  2. den Anforderungen an die Beschaffenheit nach Anlage 10 Kapitel I Nr. 3 entspricht
  3. in der Zeit von der Abfüllung bis zur Abgabe eine Temperatur von +8°C nicht überschritten hat und

4. auf der Fertigpackung mit dem dem Verbrauchsdatum vorangestellten Wort „Rohmilch“ sowie dem nachgestellten Hinweis „Aufbewahren bei höchstens +8°C“ gekennzeichnet ist, wobei das Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung nicht überschreiten darf.

(3) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“, ausgenommen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, an Verbraucherinnen oder Verbraucher abgegeben werden, wenn die Anforderungen nach Absatz 2 Nr. 1 bis 3 erfüllt sind und die Behältnisse mit einem mit ihnen fest verbundenen Etikett versehen sind, das die Angaben nach Absatz 2 Nr. 4 enthält.

(4) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch ferner von Milcherzeugungsbetrieben unmittelbar an Verbraucherinnen oder Verbraucher abgegeben werden, wenn die Abgabe im Milcherzeugungsbetrieb unmittelbar erfolgt und wenn

1. die Rohmilch im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt worden ist,
2. die Rohmilch am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden ist,
3. an der Abgabestelle gut sichtbar und lesbar der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht ist und
4. die Abgabe von Rohmilch zuvor der zuständigen Behörde angezeigt wurde.

An

1. Familienangehörige der Betriebsinhaberin oder des Betriebsinhabers, Altenteiler und Verpächterinnen oder Verpächter des Betriebes,
2. Personen, die im Betrieb beschäftigt sind, und an deren Familienangehörige und
3. Wanderer und Berghütten im Falle von Alm- oder Alpbetrieben

darf Rohmilch von Milcherzeugungsbetrieben auch dann abgegeben werden, wenn die Anforderungen nach Satz 1 Nr. 2 bis 4 nicht erfüllt sind.

## § 19

### **Anforderungen an das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Vorzugsmilch**

(1) Wer nach § 18 Abs. 2 oder 3 Rohmilch unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ abgeben will, bedarf hierfür der Genehmigung der zuständigen Behörde. Die Genehmigung wird für einen Betrieb auf Antrag erteilt, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen nach Anlage 10 Kapitel II eingehalten werden. Die zuständige Behörde kann das Ruhen der Genehmigung anordnen, wenn die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden und Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die verwaltungsverfahrensrechtlichen Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

(2) Milchliefende Tiere, die Krankheitserreger oder deren Toxine nach Nummer 7 der Tabelle in Anlage 10 Kapitel I Nr. 3 ausscheiden, sind von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen. Im Falle des Nachweises von in Satz 1 genannten Krankheitserregern oder deren Toxinen sind zur Erfassung der Tiere, die diese Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, nach Anweisung der zuständigen Behörde Untersuchungen im Tierbestand des Milcherzeugungsbetriebes nach Absatz 1 durchzuführen. Tiere, die die in Satz 1 genannten Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, dürfen erst dann in den Bestand der Vorzugsmilch liefernden Tiere eingestellt werden, wenn eine erneute Untersuchung nach Satz 2 mit negativem Ergebnis durchgeführt worden ist.

## § 20

### **Betriebseigene Kontrollen und Nachweise**

(1) Wer Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs be- oder verarbeitet, hat zu überprüfen, ob

1. landwirtschaftlichen Nutztieren verbotene verabreicht worden sind und
2. bei landwirtschaftlichen Nutztieren nach Anwendung pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartezeiten eingehalten worden sind

und hierüber Nachweise zu führen.

[(2) Wer Lebensmittel tierischen Ursprungs in einen Betrieb verbringt, hat durch betriebseigene Kontrollen zu überwachen, dass die Lebensmittel nach Artikel 5 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit der Identitäts- oder Genusstauglichkeitskennzeichnung versehen sind, und hierüber Nachweise zu führen.]

(3) Wer Fleisch gewinnt oder bearbeitet, hat Nachweise über Art, Menge und Verbleib von tierischen Nebenprodukten im Sinne von Artikel 2 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. EG Nr. L 273 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung zu führen.

(4) Wer nach § 18 Abs. 2 oder 3 Rohmilch abgibt, hat im Rahmen betriebseigener Kontrollen in Bezug auf die der Milchgewinnung dienenden Tiere Nachweise zu führen über

1. Aufnahme oder Erwerb und Abgabe unter Angabe des Zeitpunktes und der Namen und Anschriften der Lieferanten und Empfänger,
2. Zeitpunkt, Art und Dauer von Erkrankungen und einer erkennbaren Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes,
3. durchgeführte Untersuchungen im Sinne der Anlage 10 Kapitel I Nr. 1.1.1 und 1.1.2,
4. die Ergebnisse der Untersuchungen nach § 19 Abs. 2.

(5) Die Nachweise nach Absatz 1 bis 4 sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Sie sind zwei Jahre lang aufzubewahren, der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auf Verlangen der zuständigen Behörde auszudrucken.

## § 21

### Verbote und Beschränkungen

(1) Es ist verboten

1. Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, Geflügel oder Hasentieren, die oder das nicht durch Schlachtung getötet worden sind oder ist,
2. Fleisch von Groß- oder Kleinwild, das nicht durch Erlegen getötet worden ist,
- [3. Rohmilch von Tieren, die Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf den Menschen übertragbaren Krankheiten aufweisen,
4. Rohmilch von Tieren, die bei einer Untersuchung auf Tuberkulose oder Brucellose positiv reagiert haben,]

in den Verkehr zu bringen.



(2) Es ist verboten, mit Wasserbindern behandeltes Geflügelfleisch als frisches Fleisch in den Verkehr zu bringen.

## **Sechster Abschnitt** **Straf- und Bußgeldvorschriften**

### **§ 22** **Strafvorschriften**

(1) Nach § 58 Abs. 1 Nr. 18, Abs. 4 bis 6 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 5 Abs. 1 oder 2 Satz 1 kleine Mengen der dort bezeichneten Fischereierzeugnisse abgibt,
2. entgegen § 5 Abs. 3 Nr. 1 oder 2 kleine Mengen der dort bezeichneten lebenden Muscheln abgibt,
3. entgegen § 5 Abs. 4 Nr. 2 kleine Mengen von erlegtem Wild abgibt,
4. entgegen § 8 Abs. 1 Eiprodukte, Flüssigei, Hackfleisch, Fleischzubereitungen aus Hackfleisch oder Fleischerzeugnisse herstellt oder entgegen § 8 Abs. 2 Lebensmittel in den Verkehr bringt,
5. entgegen § 11 Satz 1 Fleisch zerlegt oder verarbeitet,
6. entgegen § 13 eine Wärmebehandlung nicht in der vorgeschriebenen Weise durchführt,
7. entgegen § 18 Abs. 1 Rohmilch oder Rohrahm abgibt,
8. entgegen § 19 Abs. 2 Satz 1 Milch liefernde Tiere nicht von der Gewinnung von Vorzugsmilch ausschließt oder entgegen § 19 Abs. 2 Satz 3 in einen Bestand Vorzugsmilch liefernder Tiere einstellt,
9. entgegen § 21 Abs. 1 Nr. 1[ oder][, ]2[, 3 oder 4] ein dort bezeichnetes Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer

1. entgegen § 5 Abs. 2 Satz 2 kleine Mengen der dort bezeichneten Fischereierzeugnisse abgibt,
2. entgegen § 5 Abs. 4 Nr. 1 kleine Mengen von erlegtem Wild abgibt,
3. entgegen § 15 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, die dort bezeichneten Lebensmittel in Fertigpackungen in den Verkehr bringt,
4. entgegen § 19 Abs. 1 Satz 1 Rohmilch ohne Genehmigung abgibt,
5. entgegen § 21 Abs. 2 Geflügelfleisch in den Verkehr bringt.

## **§ 23**

### **Bußgeldvorschriften**

(1) Wer eine in § 22 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 oder 2 in Verbindung mit
  - a) Anlage 1 Nr. 1.1, 1.4 oder 3.1 die dort genannten Anforderungen nicht einhält,
  - b) Anlage 1 Nr. 3.1 Austern aufbewahrt,
  - c) Anlage 1 Nr. 3.4 Satz 1 lebende Muscheln befördert oder abgibt,
2. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3 in Verbindung mit Anlage 2 Nr. 3 Eier abgibt,
3. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 in Verbindung mit Anlage 3 Kapitel I Nr. 1.3, 1.4, 1.6, 3.2 oder 3.5.2 Halbsatz 2 oder Kapitel II Nr. 1 Satz 1, 2 oder 6, Nr. 2 Satz 3 oder 4, Nr. 3, 4, 5 oder 6 Satz 2 oder Nr. 8 die dort genannten Anforderungen nicht einhält,
4. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 in Verbindung mit
  - a) Anlage 4 Nr. 1.1 Kleinwild nicht unverzüglich oder Großwild nicht spätestens bei der Abgabe aufbricht und ausweidet,

- b) Anlage 4 Nr. 1.4 Halbsatz 1 Eingeweide nicht kennzeichnet,
  - c) Anlage 4 Nr. 5.4 die dort genannten Anforderungen nicht einhält,
  - d) Anlage 4 Nr. 6 Satz 1 oder 2 eine Nummer einer Wildmarke nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise einträgt,
5. entgegen § 3 Abs. 3 Satz 1 oder § 7 Abs. 1 Nr. 2 Nachweise nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt oder entgegen § 3 Abs. 3 Satz 2 oder 3 oder § 7 Abs. 2 nicht in der vorgeschriebenen Weise führt, aufbewahrt, vorlegt oder ausdrückt,
6. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 kleine Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild abgibt,
7. entgegen § 4 Abs. 2 Satz 1, auch in Verbindung mit Abs. 3, nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig zu den dort bezeichneten amtlichen Untersuchungen anmeldet,
8. entgegen § 4 Abs. 2 Satz 3 Halbsatz 1 dort bezeichnete Merkmale nicht oder nicht rechtzeitig mitteilt,
9. entgegen § 7 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 in Verbindung mit Anlage 5
- a) Kapitel I Nr. 1.2, 1.3 oder 1.4 die dort bezeichneten Anforderungen an die Zerlegung oder Behandlung von Fleisch nicht einhält,
  - b) Kapitel I Nr. 2.2 Fleisch nicht auf den dort genannten Temperaturen hält,
  - c) Kapitel I Nr. 3.1 Satz 1 oder 2 Großwild in der Decke tiefgefriert oder vor dem Inverkehrbringen nicht enthäutet,
  - d) Kapitel I Nr. 3.1 Satz 3 Wildkörper von Kleinwild nicht ausweidet,
  - e) Kapitel I Nr. 3.2 Satz 1 unverpacktes Fleisch lagert oder befördert,
  - f) Kapitel II Nr. 1.2 oder 1.3 die dort bezeichneten Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nicht einhält,
  - g) Kapitel II Nr. 2.1, 3.1 oder 3.2 Fleisch für die Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen verwendet,

- h) Kapitel II Nr. 3.4 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nicht unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt oder auf die genannte Kerntemperatur kühlt oder gefriert,
  - i) Kapitel I Nr. 3.4 Satz 2 bei der Lagerung oder Beförderung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen die dort genannten Temperaturen nicht einhält,
  - j) Kapitel III Nr. 1 Fleisch für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet,
  - k) Kapitel IV Nr. 1, 2.1, 2.2 oder 2.4 die dort bezeichneten Anforderungen an die Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei nicht einhält,
  - l) Kapitel V Nr. 1 Milch zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet,
  - m) Kapitel VI Nr. 2 in Verbindung mit Nr. 1 die dort bezeichnete Angabe auf einer Verpackung, einem Dokument, einem Etikett, einem Ring, einem Verschluss oder in einem Hinweis nicht anbringt,
10. entgegen § 12 Abs. 1 das Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung bescheinigt,
11. entgegen § 17 Hühnereier lagert oder befördert,
12. entgegen § 19 Abs. 2 Satz 2 Untersuchungen nicht oder nicht nach Anweisung der zuständigen Behörde durchführt,
13. entgegen § 20 Abs. 1 oder Abs. 2 eine Überprüfung oder Überwachung nicht oder nicht richtig durchführt oder
14. entgegen § 20 Abs. 1, 2, 3 oder 4 Nachweise nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt oder entgegen § 20 Abs. 5 Nachweise nicht in der vorgeschriebenen Weise führt, aufbewahrt, vorlegt oder ausdrückt.
- (3) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 12 Abs. 2 Satz 1 Fleisch von Huftieren in den Verkehr bringt.

**Anlage 1**

(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 2 und § 5 Abs. 3 Nr. 2)

**Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fischereierzeugnissen oder von lebenden Muscheln**

1. Allgemeine Anforderungen:
  - 1.1 Fischereifahrzeuge müssen so beschaffen sein, dass Fischereierzeugnisse nicht mit Schmutz- oder Abwasser, Abgasen, Kraftstoff, Öl oder sonstigen Schadstoffen verunreinigt werden können.
  - 1.2 Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln sind bei geeigneten Temperaturen aufzubewahren und zu befördern und vor Verunreinigungen und Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen zu schützen.
  - 1.3 Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln sind so zu behandeln, dass Beschädigungen oder Quetschungen so weit wie möglich vermieden werden.
  - 1.4 Für alle Reinigungszwecke ist Trinkwasser zu verwenden. Zur Reinigung unverteilter Fischereierzeugnisse oder lebender Muscheln kann sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser verwendet werden.
2. Spezielle Anforderungen an die Abgabe von Fischereierzeugnissen:
  - 2.1 Lebende Fischereierzeugnisse müssen so aufbewahrt oder befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit nicht nachteilig beeinflusst werden.
  - 2.2 Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen nach dem Fang so bald wie möglich [angemessen] gekühlt werden. Ist eine Kühlung an Bord nicht möglich, so müssen die Fischereierzeugnisse so bald wie möglich angelandet, [angemessen] gekühlt und so bald wie möglich abgegeben werden.
  - 2.3 Werden Fischereierzeugnisse geköpft oder ausgenommen, so hat dies so schnell wie möglich nach dem Fang und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Fischereierzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder - an Bord von Fischereifahrzeugen - mit sauberem Wasser oder sauberem Meerwasser gereinigt werden. Eingeweide und solche Teile, die die Gesundheit des Menschen gefährden können, sind so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu entfernen und getrennt zu halten.

- 2.4 Fischereierzeugnisse müssen nach Aussehen, Geruch und Konsistenz die Frischekriterien erfüllen.
- 2.5 Fischereierzeugnisse von Seefischen sind vor dem In-Verkehr-Bringen einer geeigneten Sichtkontrolle zu unterziehen, damit sichtbare Parasiten festgestellt werden können.
3. Spezielle Anforderungen an die Abgabe von lebenden Muscheln:
  - 3.1 Lebende Muscheln müssen Merkmale aufweisen, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schließen lassen, wie eine schmutzfreie Schale, eine Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
  - 3.2 Lebende Muscheln dürfen keinen erheblichen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden. Sie sind so aufzubewahren, dass ihre Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt wird.
  - 3.3 Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten aufbewahrt werden.
  - 3.4 Lebende Muscheln dürfen nur in verschlossenen Verpackungen befördert oder abgegeben werden. Die Verpackung muss ausreichend fest sein, um die lebenden Muscheln vor nachteiligen Beeinflussungen zu schützen.
  - 3.5 Lebende Muscheln dürfen keine Gehalte an marinen Biotoxine aufweisen, die folgende Grenzwerte überschreiten:
    - 3.5.1 Lähmungen hervorrufende Algentoxine (Paralytic Shellfish Poison – PSP):  
800 Mikrogramm je Kilogramm,
    - 3.5.2 Amnesie hervorrufende Algentoxine (Amnesic Shellfish Poison – ASP):  
20 Milligramm Domoinsäuren je Kilogramm,
    - 3.5.3 Okadasäure, Dinophysistoxine und Pectenotoxine insgesamt:  
160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,
    - 3.5.4 Yessotoxine:  
1 Milligramm Yessotoxin-Äquivalent je Kilogramm oder
    - 3.5.5 Azaspiracide:  
160 Mikrogramm Azaspiracid-Äquivalent je Kilogramm.

**Anlage 2**

(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3)

**Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Eiern**

Beim Umgang mit Eiern sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Die Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an Verbraucherinnen oder Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
2. Die Eier müssen bei einer möglichst konstanten Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die die hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse am besten gewährleistet.
3. Die Eier müssen binnen 21 Tagen nach dem Legen an Verbraucherinnen oder Verbraucher abgegeben werden.

**Anlage 3**

(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4)

**Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren****Kapitel I****Beschaffenheit und Ausstattung der Räume, in denen Fleisch von Geflügel oder von Hasentieren gewonnen oder bearbeitet wird**

1. In Räumen, in denen Fleisch von Geflügel oder Hasentieren gewonnen oder bearbeitet wird, müssen
  - 1.1 Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, Wasser abstoßendem, abriebfestem, nicht toxischem Material bestehen, es sei denn, es wird nachgewiesen, dass andere verwendete Materialien zur Herstellung oder Bearbeitung sicherer Lebensmittel geeignet sind; sie müssen so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muss zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden; Abflüsse sind nicht erforderlich in Bereichen und Gängen, durch die Lebensmittel ausschließlich befördert werden;
  - 1.2 Wandflächen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein; sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein, und aus nichttoxischem Material bestehen und bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe helle, glatte Flächen aufweisen, es sei denn, es wird nachgewiesen, dass andere verwendete Materialien zur Herstellung oder Bearbeitung sicherer Lebensmittel geeignet sind;
  - 1.3 Decken, oder, sofern Decken fehlen, die Innenseite der Bedachung, und Deckenstrukturen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondenswasserbildung, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;
  - 1.4 Fenster und andere Öffnungen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden und, soweit sie nach außen zu öffnen sind, während der Gewinnung oder Bearbeitung geschlossen und verriegelt oder, soweit die Öffnung Kontaminationen nicht begünstigt, mit Insektengittern versehen sein;
  - 1.5 Türen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und helle, glatte und Wasser abstoßende Oberflächen aufweisen, es sei denn, es wird nachgewiesen, dass andere verwendete Materialien zur Herstellung oder Bearbeitung sicherer Lebensmittel geeignet sind;



- 1.6 angemessene Beleuchtungen vorhanden sein, die Farben nicht verändern und Abweichungen am Fleisch erkennen lassen;
- 1.7 an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion
  - 1.7.1 der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen,
  - 1.7.2 der Arbeitsgeräte mit heißem und kaltem Wasser aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material;  
  
vorhanden sein.
2. In Räumen, in denen Fleisch von Geflügel oder Hasentieren gewonnen oder bearbeitet wird, müssen Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Tische, Schneideunterlagen, Behältnisse oder Sägen aus glattem, abrieb- und korrosionsfestem, nichttoxischem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen, es sei denn, es wird nachgewiesen, dass andere verwendete Materialien zur Herstellung oder Bearbeitung sicherer Lebensmittel geeignet sind.
3. Außerdem müssen vorhanden sein
  - 3.1 geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer;
  - 3.2 Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt;
  - 3.3 für die Aufnahme von tierischen Nebenprodukten im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002
    - 3.3.1 besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse mit dicht schließenden Deckeln, die so beschaffen sind, dass eine unbefugte Entnahme des Inhaltes verhindert wird, oder
    - 3.3.2 ein verschließbarer Raum, wenn es die anfallende Menge erforderlich macht oder die tierischen Nebenprodukte nicht am Ende des Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt werden, wobei sicherzustellen ist, dass Fleisch, das zum Verzehr für Menschen be-

stimmt ist, hierdurch, insbesondere durch Gerüche, nicht nachteilig beeinflusst werden kann;

3.4 Kühleinrichtungen, die gewährleisten, dass das Fleisch so schnell wie möglich auf die Innentemperatur von + 4°C herabgekühlt und diese Temperatur bei der Lagerung eingehalten wird, und die an die Abwasserleitung angeschlossen sind oder bei denen das Wasser auf andere Weise hygienisch abgeleitet wird;

3.5 eine Anlage, die in ausreichender Menge

3.5.1 Wasser unter Druck und

3.5.2 heißes Wasser

liefert; für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu verwenden; zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung von Kühlmaschinen darf jedoch ausnahmsweise Wasser verwendet werden, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des Fleisches ausgeschlossen ist; diese Leitungen müssen sich von Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

3.6 eine Anlage zur hygienischen Ableitung von Abwasser;

3.7 ein getrennter, geeigneter Platz zum Abstellen der Reinigungsgeräte und der Mittel zur Wartung, Reinigung und Desinfektion.

## **Kapitel II**

### **Allgemeine Hygieneanforderungen für Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Räumen, in denen Fleisch von Geflügel oder von Hasentieren gewonnen oder bearbeitet wird**

1. Personen, die mit Fleisch in Berührung kommen können, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung tragen, die ständig sauber zu halten ist. Personen, die Fleisch gewinnen oder bearbeiten oder die in Räumen oder Bereichen arbeiten, in denen dieses Fleisch gewonnen oder bearbeitet wird, haben eine leicht waschbare, saubere, helle Arbeitskleidung sowie saubere und leicht zu reinigende Schuhe und Kopfbedeckungen zu tragen. Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden. Die Sätze 2 und 3 gelten entsprechend für Personen, die in Betrieben Zutritt zu den Bereichen haben, in denen Fleisch gewonnen oder bearbeitet wird, sofern eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches nicht durch besondere Vorkehrungen sicher ausgeschlossen werden kann. Personen,

die Tiere schlachten oder sonst mit Fleisch in Berührung kommen, haben mehrmals im Laufe eines Arbeitstages während der Arbeit sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit ihre Hände zu reinigen und zu desinfizieren sowie erforderlichenfalls die Arbeitskleidung zu wechseln. Personen, die mit kranken Tieren oder infektiösem oder kontaminiertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu reinigen und dann zu desinfizieren. Personen nach Satz 6 haben erforderlichenfalls die Arbeitskleidung zu wechseln.

2. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Sie sind vor ihrer Wiederverwendung, bei Verunreinigungen und soweit sonst erforderlich, sowie am Ende jedes Arbeitstages gründlich zu reinigen und zu desinfizieren; Kühleinrichtungen sind zumindest nach jeder vollständigen Räumung zu desinfizieren; Gefriereinrichtungen sind eisfrei zu halten, bei Bedarf abzutauen und anschließend gründlich mit warmem Wasser zu reinigen und zu desinfizieren. Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für das Gewinnen oder Bearbeiten von Fleisch verwendet werden. Eurokästen dürfen für die erneute Beförderung von Fleisch nur verwendet werden, wenn sie ausschließlich zur Aufbewahrung und Beförderung von Fleisch verwendet, in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten und vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.
3. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die Fleisch befördert wird, dürfen weder Speisen oder Getränke eingenommen noch darf geraucht werden; Behältnisse mit Speisen oder Getränken dürfen nicht in Arbeitsräume gebracht werden.
4. Tiere, mit Ausnahme der zur Schlachtung bestimmten Tiere, sind von den Betriebsräumen fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
5. Fleisch und Fleisch enthaltende Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen.
6. Räume oder Behälter für tierische Nebenprodukte sind nach Bedarf zu entleeren und unmittelbar nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren. Nicht in Behältern gesammelte Abfälle sind unverzüglich aus den Arbeitsräumen, Federn sind unverzüglich nach dem Rupfen aus dem Schlachtraum zu entfernen.
7. Reinigungs-, Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, dass sie sich weder auf Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte noch auf Fleisch nachteilig auswirken können. Nach ihrer Verwendung müssen die Stoffe gründlich abgespült werden, sofern ein Abspülen nach ordnungsgemäßer Anwendung entsprechend der Gebrauchsanweisung erforderlich ist.

8. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Fußboden von Räumen aufgetragen werden, in denen Fleisch gewonnen oder bearbeitet wird.
  
10. Fleisch darf in Räumen nur so gewonnen, zubereitet und behandelt werden, dass es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar nachteilig beeinflusst werden kann, insbesondere durch Mikroorganismen, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfung-, Pflanzenschutz- oder Lösungsmittel.

**Anlage 4**

(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5, § 4 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1, Abs. 2 Satz 1 und Abs. 4)

**Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild**

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist Folgendes zu beachten:
  - 1.1 Großwild ist unverzüglich, Kleinwild spätestens bei der Abgabe aufzubrechen und auszuweiden. Das Enthäuten und eine Zerlegung von Großwild am Erlegeort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.
  - 1.2 Großwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Kleinwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen kann. Großwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens +7°C, Kleinwild auf eine Innentemperatur von höchstens +4°C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist das erlegte Wild dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.
  - 1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen vor bei
    - 1.3.1 abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;
    - 1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
    - 1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
    - 1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, Entzündung des Herzens, des Drüsen- und Muskelmagens bei Federwild;
    - 1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;
    - 1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
    - 1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;

- 1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
  - 1.3.9 erheblicher Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien;
  - 1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
  - 1.3.11 Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;
  - 1.3.12 verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild;
  - 1.3.13 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen.
- 1.4 Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen beim Wildkörper verbleiben.
2. Es dürfen erlegtes Wild vorbehaltlich Nummer 3 nur zerlegt und zerlegtes Wildfleisch nur umhüllt werden, wenn diese Tätigkeiten in einem ausreichend großen Raum durchgeführt werden, der ausreichend zu kühlen und mit einem Temperaturmessgerät ausgerüstet ist.
  3. Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen über
    - 3.1 eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Wildes nicht erreicht werden kann;
    - 3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.
  4. Unbeschadet der Nummer 1.1 Satz 2 und der Nummern 1.2, 2 und 3 sind die Anforderungen an die Beschaffenheit und Ausstattung der Räume und die allgemeinen Hygieneanforderungen an Personal, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte nach Anlage 3 Kapitel I und II im Übrigen einzuhalten.
  5. In den Räumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für die Bearbeitung des erlegten Wildes Folgendes:

- 5.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.
- 5.2 Erlegtes Haarwild ist auf Ersuchen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen; bei Einhufern ist der Kopf längs zu spalten. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Haarwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
- 5.3 Erlegtes Federwild ist auf Verlangen des Untersuchers zur Untersuchung so herzurichten, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können. Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.
- 5.4 Groß- und Kleinwild in der Decke und ungerupftes Federwild dürfen Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren.
6. Die Jägerin oder der Jäger haben im Falle des [§ 7 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 der Überwachungsverordnung – Lebensmittel tierischen Ursprungs] die Nummer der nach [§ 8 Abs. 3 Satz 2 der Überwachungsverordnung – Lebensmittel tierischen Ursprungs] von der zuständigen Behörde ausgegebenen Wildmarke auf einem von der zuständigen Behörde ausgegebenen Wildursprungsschein einzutragen. Der Wildursprungsschein besteht aus einem für die zuständige Behörde bestimmten Original und zwei Durchschriften. Die Jägerin oder der Jäger darf Tierkörper von Wildschweinen nach Satz 1 erst nach Abschluss der Untersuchung auf Trichinen nach [§ 7 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 der Überwachungsverordnung – Lebensmittel tierischen Ursprungs] und nur unter Beifügung einer ihr oder ihm von der zuständigen Behörde, auch elektronisch, übermittelten Durchschrift des Wildursprungsscheins abgeben. Die Jägerin oder der Jäger haben die zweite Durchschrift des Wildursprungsscheins zwei Jahre lang aufzubewahren. Der Wildursprungsschein hat unbeschadet landesrechtlicher Vorschriften über bestimmte zusätzliche Angaben folgendem Muster in Inhalt und Form zu entsprechen:

**Wildursprungsschein**

Land . . .

Nummer der Wildmarke

Jagdbezirk, Erlegeort \_\_\_\_\_

Adresse, Telefon., Fax,

E-Mail

Jägerin oder Jäger \_\_\_\_\_

Erlegungsdatum: \_\_\_\_\_ Zeitpunkt: \_\_\_\_\_ Uhr

**Feststellungen der Jägerin oder des Jägers:**Wild (Geschlecht<sup>1</sup>/Gewicht/Altersklasse): m  / w  / \_\_\_\_\_ kg / ca. \_\_\_\_\_ JahreTodesursache<sup>1</sup> Erlegung  Unfallwild  sonstiges Fallwild 
 **Vor dem Erlegen wurden von mir keine Verhaltensstörungen des Tieres beobachtet.<sup>1</sup>**
 **Es wurden bei der Untersuchung des Tieres von mir keine auffälligen Merkmale beobachtet, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.<sup>1</sup>**
**Besonderheiten: Nachsuche  Ansitz/Pirsch  Treib-/Drückjagd  Sonstiges:**

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift der Jägerin oder des Jägers \_\_\_\_\_

***Untersuchung auf Trichinen nach [§ 7 Abs.1 Satz 1 Nr. 2 der Überwachungsverordnung – Lebensmittel tierischen Ursprungs]:***

Antragsteller/-in

Name, Adresse, Telefon, Fax, E-Mail

Untersucher/-in

Name, Adresse, Telefon, Fax, E-Mail

Ergebnis \_\_\_\_\_

Unterschrift Untersucher/-in \_\_\_\_\_

---

<sup>1</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen

amtlicher Stempel



**Anlage 5**  
(zu § 7 Satz 1)

**Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel**

**Kapitel I**

**Anforderungen an die Zerlegung und Behandlung von Fleisch**

Bei der Zerlegung und Behandlung von Fleisch sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung
  - 1.1 Die Zerlegung von Fleisch muss in einem Raum erfolgen, der so ausgerüstet ist, dass die Anforderungen an die Zerlegungs- und Entbeinungshygiene nach Nummer 2.1 und 2.2 eingehalten werden.
  - 1.2 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
  - 1.3 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Sterilisationseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens +82°C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
  - 1.4 Verpacktes und unverpacktes Fleisch müssen in getrennten Räumen gelagert werden, sofern das Fleisch nicht zu verschiedenen Zeiten oder in einer Weise gelagert wird, dass das Fleisch durch Verpackungsmaterial oder die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.
2. Zerlegungs- und Entbeinungshygiene
  - 2.1 Das zur Zerlegung bestimmte Fleisch darf nur der Zerlegungskapazität entsprechend in den Raum nach Nummer 1.1 verbracht werden, wobei sicherzustellen ist, dass
    - 2.1.1 die Zerlegung als Bandzerlegung ununterbrochen vorangeht oder
    - 2.1.2 eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.

- 2.2 Beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen oder Verpacken von Fleisch müssen vorbehaltlich Nummer 2.3 mittels einer Raumtemperatur von höchstens +12°C oder eines alternativen Systems gleicher Wirkung
- 2.2.1 Nebenprodukte der Schlachtung von Huftieren, Farmwild und Großwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.2, 1.6 und 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als +3°C,
- 2.2.2 anderes Fleisch der in Nummer 2.2.1 genannten Tiere auf einer Temperatur von nicht mehr als +7°C und
- 2.2.3 Fleisch von Geflügel, Hasentieren und Kleinwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.3, 1.4 und 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als +4°C gehalten werden.
- 2.3 Abweichend von Nummer 2.2 darf Fleisch warm zerlegt und entbeint werden, wenn sich der Zerlegungsraum am gleichen Ort wie der Schlachthof befindet. In diesem Fall muss das Fleisch entweder auf direktem Wege vom Schlachthof in den Zerlegungsraum oder zunächst in einen Kühlraum oder eine andere geeignete Kühleinrichtung verbracht werden. Das Fleisch muss nach der Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung auf die entsprechende in Nummer 2.2 genannte Temperatur abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert oder befördert werden.
- 2.4 Die Nummern 2.2.1 und 2.2.2 gelten nicht, sofern das Fleisch auf Grund einer Genehmigung nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 befördert worden ist.
- 2.5 Soweit Fleisch verschiedener Tierarten zerlegt wird, müssen Kreuzkontaminationen durch geeignete Vorkehrungen wie z. B. durch zeitlich oder räumlich getrennte Bearbeitung des Fleisches vermieden werden.
3. Behandlung, Lagerung und Beförderung von Fleisch
- 3.1 Großwild in der Decke darf nicht tief gefroren werden. Es ist vor dem In-Verkehr-Bringen zu enthäuten. Wildkörper von Kleinwild sind unverzüglich nach der Anlieferung auszuweiden.
- 3.2 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von Wild in der Decke, Wild im Federkleid und verpacktem Fleisch gelagert oder befördert werden. Dies gilt nicht, sofern die Lagerung

oder Beförderung zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise erfolgt, dass das unverpackte Fleisch auf Grund der Art der Lagerung oder Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

## **Kapitel II**

### **Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen**

Bei der Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung
  - 1.1 Die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen muss in einem Raum erfolgen, der so ausgerüstet ist, dass die Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung nach Nummer 3 eingehalten werden.
  - 1.2 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch, Hackfleisch oder Fleischzubereitungen umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
  - 1.3 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Sterilisationseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens +82°C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
2. Anforderungen an Rohstoffe
  - 2.1 Für die Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das in zugelassenen Schlachthöfen, zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben oder, befristet bis zum [31. Dezember 2009], nicht zugelassenen Schlacht- oder Zerlegungsbetrieben, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11a Abs. 3 Nr. 1 oder 2 der Fleischhygiene-Verordnung oder nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung jeweils in der am 31. Dezember 2005 geltenden Fassung von der zuständigen Behörde registriert worden sind, gewonnen oder bearbeitet worden ist.
  - 2.2 Bei der Herstellung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:
    - 2.2.1 Hackfleisch darf unbeschadet der Nummer 2.2.2 nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fett hergestellt werden.

- 2.2.2 Zur Herstellung von Hackfleisch dürfen nicht verwendet werden
  - 2.2.2.1 Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, ausgenommen ganze Muskelstücke,
  - 2.2.2.2 Separatorenfleisch,
  - 2.2.2.3 Fleisch, das Knochensplinter oder Hautreste enthält,
  - 2.2.2.4 Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln,
  - 2.2.2.5 der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur (Linea alba) oder
  - 2.2.2.6 Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs,
  - 2.2.2.7 Knochenputz oder Muskulatur des Zwerchfells, sofern nicht die serösen Überzüge entfernt worden sind.
- 2.3 Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:
  - 2.3.1 Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch darf vorbehaltlich der Nummer 2.3.2 nur Hackfleisch verwendet werden, das den Anforderungen der Nummern 2.2.1 und 2.2.2 entspricht.
  - 2.3.2 Abweichend von Nummer 2.2.2 dürfen Fleischzubereitungen, die eindeutig dazu bestimmt sind, nur nach Hitzebehandlung verzehrt zu werden, auch aus oder unter Verwendung von Fleischabschnitten, die beim Zerlegen oder Zuschneiden von Fleisch anfallen oder aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch, das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt V Kapitel III Nr. 3 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht, hergestellt werden.
- 3. Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung
  - 3.1 Zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen darf vorbehaltlich der Nummer 3.3 nur Fleisch verwendet werden, das zum Zeitpunkt der Herstellung eine Temperatur von im Falle von
    - 3.1.1 Fleisch von Geflügel nicht mehr als +4°C,

3.1.2 Nebenprodukten der Schlachtung nicht mehr als +3°C und

3.1.3 sonstigem Fleisch nicht mehr als +7°C

aufweist. Fleisch nach Satz 1 darf nur nach Bedarf in den Herstellungsraum gebracht werden.

3.2 Zur Herstellung von Hackfleisch dürfen

3.2.1 Fleisch von Geflügel nur innerhalb von höchstens drei,

3.2.2 Fleisch von anderen Tieren als Geflügel nur innerhalb von sechs und

3.2.3 entbeintes, vakuumverpacktes Rind- und Kalbfleisch nur innerhalb von 15

Tagen nach der Schlachtung der Tiere und Kühlung des Fleisches nach Nummer 3.1 verwendet werden.

3.3 Abweichend von Nummer 3.1 darf zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen auch gefrorenes oder tief gefrorenes Fleisch verwendet werden, sofern das Fleisch vor dem Einfrieren entbeint worden ist oder die zuständige Behörde das Entbeinen unmittelbar vor der Herstellung im Voraus gestattet hat.

[3.4 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, die nicht am Ort der Herstellung an die Verbraucherin oder den Verbraucher abgegeben werden, müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt werden und auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als

3.4.1 +2°C im Falle von Hackfleisch und +4°C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt oder

3.4.2 -18°C oder darunter gefroren

werden. Die Temperaturen nach Satz 1 müssen auch bei der Lagerung oder Beförderung eingehalten werden.

3.5 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nach Nummer 3.4.2 dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.]

Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die ausschließlich zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, müssen nicht die Anforderungen dieses Kapitels erfüllen.

## Kapitel III

### Herstellung von Fleischerzeugnissen

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Für die Herstellung von Fleischerzeugnissen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das in zugelassenen Schlachthöfen, zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben, zugelassenen Herstellungsbetrieben für Hackfleisch oder Fleischzubereitungen oder, befristet bis zum [31. Dezember 2009], nicht zugelassenen Schlacht- oder Zerlegungsbetrieben oder Herstellungsbetrieben für Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11a Abs. 3 Nr. 1, 2 oder 4 der Fleischhygiene-Verordnung oder nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 oder 2 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung jeweils in der am 31. Dezember 2005 geltenden Fassung von der zuständigen Behörde registriert worden sind, gewonnen oder bearbeitet worden ist.
2. Fleischerzeugnisse dürfen nicht aus oder unter Verwendung folgender Eingeweide, Nebenprodukte der Schlachtung oder Gewebe hergestellt werden:
  - 2.1 Geschlechtsorgane, ausgenommen Hoden,
  - 2.2 Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,
  - 2.3 Knorpel des Kehlkopfes, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,
  - 2.4 Augen und Augenlider,
  - 2.5 äußere Gehörgänge,
  - 2.6 Hornhaut und
  - 2.7 von Geflügel der Kopf, ausgenommen Kamm, Ohrläppchen, Kehllappen und Fleischwarzen und alle Eingeweide.

## Kapitel IV

### Eiprodukte und Flüssigei

Bei der Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, sind folgende Anforderungen einzuhalten:

#### 1. Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Räume für die Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei müssen so gebaut, ausgelegt und ausgerüstet sein, dass folgende Arbeitsgänge räumlich oder zeitlich getrennt durchgeführt werden:

1.1 Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier, soweit diese Arbeitsgänge durchgeführt werden,

1.2 Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Flüssigeis und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute und

1.3 andere als die in Nummer 1.1 und 1.2 genannten Arbeitsgänge.

#### 2. Anforderungen an Rohstoffe

2.1 Die Schale von Eiern, die für die Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei verwendet wird, muss voll entwickelt und unbeschädigt sein. Abweichend von Satz 1 dürfen Knickeier verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle unmittelbar an den verarbeitenden Betrieb geliefert werden und dort umgehend aufgeschlagen werden.

2.2 Eier, die zur Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei aufgeschlagen werden, müssen sauber und trocken sein.

2.3 Flüssigei, das als Rohstoff für die Herstellung von Eiprodukten verwendet wird, muss entsprechend den Anforderungen nach Nummern 2.2, 3.1, 3.2 und 3.4 gewonnen worden sein.

2.4 Der Milchsäuregehalt von Rohstoffen, die zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden, darf 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen

darf der vor der Fermentation ermittelte Milchsäuregehalt 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten.

3. Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung
  - 3.1 Das Aufschlagen der Eier hat in geeigneter Weise abgesondert von anderen Arbeitsgängen so zu erfolgen, dass Schalen und Membranen beseitigt und eine Kontamination des Eiinhaltes vermieden wird. Knickeier müssen so bald wie möglich verarbeitet werden.
  - 3.2 Eier von anderen Tierarten als Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern müssen getrennt von diesen be- und verarbeitet werden. Ausrüstungen, die für die Be- und Verarbeitung von Eiern von anderen Tierarten als Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern verwendet wurden, sind vor der Wiederaufnahme der Verarbeitung von Eiern von Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern zu reinigen und zu desinfizieren.
  - 3.3 Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des Flüssigeis vorbehaltlich Nummer 3.4 unverzüglich einer Bearbeitung unterzogen werden, die mikrobiologische Gefahren beseitigt oder reduziert. Unzureichend bearbeitete Partien sind unverzüglich einer erneuten Bearbeitung zu unterziehen. [Abweichend von Satz 1 ist eine Bearbeitung von Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschließend hitzebehandelt werden soll, nicht erforderlich. ]
  - 3.4 Erfolgt die Bearbeitung von Flüssigei abweichend von Nummer 3.3 nicht unverzüglich nach dem Aufschlagen, so ist das Flüssigei unter hygienischen Bedingungen entweder tief gefroren, gefroren oder bei einer Temperatur von höchstens 4 °C zu lagern. Die Lagerzeit bei 4 °C bis zur Verarbeitung darf 48 Stunden nicht überschreiten. Satz 2 gilt nicht für Erzeugnisse, die einer Entzuckerung unterzogen werden sollen, sofern die Entzuckerung so bald wie möglich erfolgt.
  - 3.5 Eiprodukte, die nicht bei Umgebungstemperatur haltbar sind, sind sofort nach der Fermentation (Entzuckerung) zu trocknen oder auf eine Temperatur abzukühlen, die 4 °C nicht überschreitet. Sollen die Eiprodukte eingefroren werden, sind sie unmittelbar nach der Bearbeitung einzufrieren.
  - 3.6 Eiproduktepartien müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:
    - 3.6.1 Der Gehalt an 3-OH-Buttersäure darf 10 mg/kg Trockenmasse nicht überschreiten.
    - 3.6.2 Der Gehalt an Schalenresten, Membranen und anderen Teilchen darf 100 mg/kg Eiprodukt nicht überschreiten.



#### 4. Kennzeichnungsvorschriften

Sendungen von Eiprodukten oder Flüssigei, die als Zutat für die Herstellung eines anderen Lebensmittels [in einem Betrieb des Einzelhandels] bestimmt sind, müssen ein Etikett tragen, auf dem angegeben ist, bei welcher Temperatur die Eiprodukte gelagert werden müssen und für wie lange ihre Haltbarkeit bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann. Bei Flüssigei muss das Etikett nach Satz 1 auch die Aufschrift „Nicht pasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln“ tragen und Datum und Uhrzeit des Aufschlagens aufweisen.

### **Kapitel V**

#### **Temperaturanforderungen an die Herstellung von Milcherzeugnissen**

Bei der Herstellung von Milcherzeugnissen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Zur Herstellung von Milcherzeugnissen darf nur Milch verwendet werden, die sofort nach der Anlieferung auf eine Temperatur von nicht mehr als +6°C gekühlt und bis zu ihrer Verarbeitung bei dieser Temperatur gelagert worden ist.
2. Abweichend von Nummer 1 darf Milch, die zum Zeitpunkt der Verarbeitung eine Temperatur von mehr als +6°C aufweist, zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet werden, wenn
  - 2.1 die Verarbeitung der Milch unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von vier Stunden nach der Anlieferung beginnt oder
  - 2.2 die zuständige Behörde dies aus technologischen Gründen zur Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse genehmigt.

### **Kapitel VI**

#### **Kennzeichnung von aus oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellten Lebensmitteln**

Bei Lebensmitteln, die ohne Wärmebehandlung mit Temperaturen von mehr als +40°C oder eine Behandlung mit ähnlicher Wirkung aus Rohmilch oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellt wurden, sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Unbeschadet der Anforderungen des § 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung muss bei Lebensmitteln in Fertigpackungen im Sinne des § 6 Abs. 1 des Eichgesetzes die Kennzeichnung die Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ umfassen.

2. Die Angabe nach Nummer 1 ist auf allen Verpackungen, Dokumenten, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen sowie in allen Hinweisen anzubringen, mit denen die Lebensmittel nach Nummer 1 versehen sind oder die auf sie Bezug nehmen.

## **Kapitel VII**

### **Abweichende Temperaturanforderungen**

Unbeschadet der in Kapitel I Nr. 2.3 und 2.4 und Kapitel II Nr. 3.3 geregelten Fälle müssen die in Kapitel I Nr. 2.2 und Kapitel II Nr. 3.1[ und 3.4] geregelten Temperaturanforderungen von Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmern nicht angewendet werden, die eine nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 8523/2004 ausgearbeitete, die Kühlung von Lebensmitteln im Einzelhandel betreffende Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis anwenden und dies dokumentieren.

**Anlage 6**  
(zu § 9 Satz 2 Nr. 1)

Muster 1  
**Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)**

Name des Betriebs \_\_\_\_\_

Zulassungs-Nr. \_\_\_\_\_ Veterinärkontroll-Nr. \_\_\_\_\_

(soweit bereits vorhanden)

(soweit vor dem 1.1.2006 erteilt)

Registrier-Nr. \_\_\_\_\_

(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer \_\_\_\_\_

(i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002)

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-Mail, ggf. Internet \_\_\_\_\_

Baujahr \_\_\_\_\_

letzter Umbau \_\_\_\_\_

**Betriebsbereiche**

Fleisch  ja

Milch  ja

Fisch  ja

Lebende Muscheln  ja

Ei / Eiprodukte  ja

Fette und Grieben  ja

Mägen, Blasen und Därme

ja

Gelatine / Kollagen

ja

Sonstiges

ja \_\_\_\_\_

**Personal**

*Männlich*

*Weiblich*

Gesamtpersonal

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

davon im Produktionsbereich

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Externes Personal

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(z. B. Reinigungskräfte)

**Wasserversorgung**

öffentliche

Wasserversorgung

Eigenwasserversorgung (Brunnen)

sauberes Meerwasser

**Umweltrelevante Genehmigungen**

Waschplatz für Transportmittel

ja

\_\_\_\_\_

ja

\_\_\_\_\_

ja

Hinweis:

Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z.B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

Muster 2  
**Beiblatt Fleisch zum Betriebsspiegel**

**Tierart** (i. S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

- Huftiere  ja  
 Geflügel und Hasentiere  ja  
 Farnwild  ja  
 Großwild  ja  
 Kleinwild  ja

**Betriebsbereiche**

- Schlachtung  ja  
 Zerlegung  ja  
 Herstellung von Hackfleisch  
 Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch  ja  
 Verarbeitung  ja  
 Wildbearbeitung  ja  
 Sammlung von rohen Schlachtfetten  ja

- Produktion ganzjährig  Saisonbetrieb (von / bis) \_\_\_\_\_

**1 Informationen zur Betriebsstruktur**

**1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlachttag<sup>1</sup>**

Tierart	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								

<sup>1</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

## 1.2 Bereich Zerlegung:

**Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)**

<b>Tierart<sup>1</sup></b>	<b>Anzahl der Zerlegungstage pro Woche<sup>1</sup></b>	<b>Gesamtmenge pro Woche<sup>1</sup></b>
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

<sup>1</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

### 1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

#### Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

#### Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

#### Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		

<sup>1</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

Wild		

#### 1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

##### Verwendetes Ausgangsmaterial<sup>2</sup>

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

##### Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Rohwurst	
Rohpökelfleisch	
Kochpökelfleisch	
Brühwurst	
Kochwurst	

#### 1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:

Beantragte Menge in kg pro Woche: \_\_\_\_\_

<sup>2</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen



**1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:****Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche**

Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben	
Gesalzene Mägen, Blasen, Därme	
Erhitzte Mägen, Blasen, Därme	
Getrocknete Mägen, Blasen, Därme	

Muster 3  
**Beiblatt lebende Muscheln zum Betriebsspiegel**

**Betriebsarten**

Versandzentrum

Reinigungszentrum

**Muschelarten**

Miesmuscheln

Austern

sonstige  .....

**Informationen zur Betriebsstruktur**

**Verarbeitete Menge:      kg/Woche**

Miesmuscheln	
Austern	
Sonstige	

**Produktionsmonate :**

Jan	Feb	März	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez

**Produktionstage im Produktionszeitraum:**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So

**Herkunft der Muscheln:****kg/Woche**

Deutschland	
Anderer Mitgliedstaat	
Drittland	

**Abgabe der Produkte an:****kg/Woche**

Verarbeitungsbetriebe / Versandzentren	
Großhandel	
Einzelhandel / Gastronomie	
andere:	

Muster 4  
**Beiblatt Fischereierzeugnisse zum Betriebsspiegel**

**Betriebsarten**

- Fischereifahrzeug\*  ja
- Gefrierschiff\*  ja
- Fabriksschiff\*  ja
- Versteigerungshalle  ja
- Großmarkt  ja
- Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen  ja

\* Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister): \_\_\_\_\_

**Betriebsbereiche für**

- Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische  ja
- Zubereitete Fischereierzeugnisse  ja
- Verarbeitete Fischereierzeugnisse  ja
- Durch maschinelles Ablösen von Fleisch  
gewonnene Fischereierzeugnisse  ja

**1 Informationen zur Betriebsstruktur**

- Produktion ganzjährig  Saisonbetrieb (von / bis) \_\_\_\_\_

**1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische:**

	<b>in kg</b>
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

**1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:**

	<b>in kg</b>
Kapazität der Hälterung	

Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

### Arbeitsgänge <sup>1</sup>

Ausnehmen	<input type="checkbox"/>
Köpfen	<input type="checkbox"/>
Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern	<input type="checkbox"/>
Verpacken	<input type="checkbox"/>
Kühlen	<input type="checkbox"/>
Tiefgefrieren	<input type="checkbox"/>

### 1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

#### Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche <sup>2</sup>

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	
Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	

<sup>1</sup> Zutreffendes ankreuzen

<sup>2</sup> Zutreffendes bitte angeben und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. Sushi, Surimi, panierte Fischereierzeugnisse

Muster 5  
**Beiblatt Milch zum Betriebsspiegel**

**Betriebsbereiche**

Sammlung von Milch  ja  
 Lagerkapazität in kg \_\_\_\_\_

Herstellung von Milcherzeugnissen  ja

**1 Informationen zur Betriebsstruktur**

**1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:**

**Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche**

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

**Verwendete Rohstoffe<sup>1</sup>**

Kuhmilch

Milch anderer Tierarten<sup>2</sup>

\_\_\_\_\_  
 Milcherzeugnisse

\_\_\_\_\_  
 Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs<sup>2</sup>

\_\_\_\_\_  
 Pflanzliche Lebensmittel

<sup>1</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen

<sup>2</sup> Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben

---

**Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche<sup>3</sup>**

<b>Produkt</b>	<b>aus Rohmilch</b>	<b>aus erhitzter Milch</b>	<b>aus Milch, die sonstigen Be- handlungsverfahren unterzo- gen wurde<sup>4</sup></b>
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milch- erzeugnisse			
Friskäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

---

<sup>3</sup> bitte zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen

<sup>4</sup> Behandlungsverfahren nach Anhang I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z.B. Mikrofiltration

Muster 6  
**Beiblatt Eiprodukte zum Betriebsspiegel**

**Betriebsbereiche**

Gewinnung von Flüssigei  ja

Herstellung von Eiprodukten  ja

**Informationen zur Betriebsstruktur**

**Verwendete Rohstoffe<sup>1</sup>**

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

**Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche**

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

---

<sup>1</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen

Muster 7  
**Beiblatt Gelatine und Kollagen zum Betriebsspiegel**

**Betriebsbereiche**

- Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen  ja
- Herstellung von Gelatine  ja  
 Menge in kg pro Woche: \_\_\_\_\_
- Herstellung von Kollagen  ja  
 Menge in kg pro Woche: \_\_\_\_\_

**1 Informationen zur Betriebsstruktur**

**1.1 Bereich Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen**

**Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (Angabe in kg pro Woche)**

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

**Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (Angabe in kg pro Woche)**

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder	



Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Zulassung nach Verordnung (EG) Nr. 1774/2002

beantragt

vorhanden

## 1.2 Bereich Herstellung von Gelatine

**Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (Angabe in kg pro Woche)**

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

## 1.3 Bereich Herstellung von Kollagen

**Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (Angabe in kg pro Woche)**

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

**Anlage 7**

(zu § 10)

## Muster 1

**Informationen zur Lebensmittelkette für Tiere, die in einen Schlachthof verbracht wurden  
oder verbracht werden sollen**

**I. Betriebsidentifikation**

Name:	Betriebskennnummer / Registriernr. des Betriebes nach ViehVerkehrsVO
Anschrift:	
Tel.:	Kennzeichnung der Tiere laut Lieferschein / Tierpass
Fax:	

**II. Tierart**  Schwein  Rind  Pferd  Schaf  Ziege

Geflügel<sup>\*)</sup>  Hasentiere<sup>\*)</sup>  Farmwild<sup>\*)</sup> <sup>\*)</sup>Angabe der Tierart:

**III. Anzahl der zu schlachtenden Tiere:**

**IV. Standarderklärung**

**Die Lebensmittelunternehmerin oder der Lebensmittelunternehmer, die oder der für den Herkunftsbetrieb der oben genannten Tiere verantwortlich ist, erklärt, dass**

1. über den Status des Herkunftsbetriebes keine relevanten Informationen vorliegen,
2. über den Gesundheitsstatus der zur Schlachtung anzuliefernden Tiere keine relevanten Informationen vorliegen, jedoch ein oder mehrere Tiere lokale Veränderungen zeigen  
 **nein**  ja,
3. keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten, die die Lebensmittelsicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten, vorliegen,
4. hinsichtlich der Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, keine relevanten Informationen vorliegen,

5. [bei den zur Schlachtung anzuliefernden Tieren die Wartezeit für verabreichte Arzneimittel oder eingesetzte Futtermittelzusatzstoffe eingehalten wurde,]
6. dem Herkunftsbetrieb keine Laboruntersuchungsergebnisse seiner Tiere vorliegen (ausgenommen Salmonellenantikörpernachweis), die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind; bei Teilnahme an einem Salmonellenbekämpfungsprogramm auch Angabe der Salmonellenkategorie \_\_\_\_\_ (bitte eintragen),
7. dem Herkunftsbetrieb keine relevanten Informationen über die vorhergehenden Schlacht- tier- und Fleischuntersuchungen vorliegen,
8. Name und Anschrift des Hoftierarztes oder der Hoftierärztin:

Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

---

(Ort)

(Datum)

(Unterschrift der Lebensmittelunternehmerin oder  
des Lebensmittelunternehmers)

## Muster 2

**Informationen zur Lebensmittelkette zur Durchführung der visuellen Fleischuntersuchung  
von Mastschweinen aus integrierten Produktionssystemen**

**I. Betriebsidentifikation**

Name: _____	Betriebsregistriernummer nach Vieh- verkehrsverordnung:
Anschrift: _____	
Tel.: _____ Fax: _____	

**II. Erklärung**

**Die Lebensmittelunternehmerin oder der Lebensmittelunternehmer, die oder der für den Herkunftsbetrieb der oben genannten Tiere verantwortlich ist, erklärt, dass**

1. über den Status des Herkunftsbetriebes keine relevanten Informationen vorliegen,
2. über den Gesundheitsstatus der zur Schlachtung anzuliefernden Tieren keine relevanten Informationen vorliegen, jedoch ein oder mehrere Tiere lokale Veränderungen zeigen  
 **nein**  ja,
3. hinsichtlich der Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten keine relevanten Informationen vorliegen,
4. [bei den zur Schlachtung anzuliefernden Tieren die Wartezeit für verabreichte Arzneimittel oder eingesetzte Futtermittelzusatzstoffe eingehalten wurde,]
5. dem Herkunftsbetrieb keine Laboruntersuchungsergebnisse seiner Tiere vorliegen (ausgenommen Salmonellenantikörpernachweis), die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind; bei Teilnahme an einem Salmonellenbekämpfungsprogramm auch Angabe der Salmonellenkategorie \_\_\_\_\_ (bitte eintragen),
6. Name und Anschrift der Hoftierärztin oder des Hoftierarztes:  
Name \_\_\_\_\_  
Anschrift \_\_\_\_\_  
Telefon \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

### III. Entscheidungskriterien für die Durchführung der visuellen Fleischuntersuchung

Die Lebensmittelunternehmerin oder der Lebensmittelunternehmer erklärt zusätzlich,  
dass

(Bitte ankreuzen)

Angaben zum Gesundheitsstatus der Tiere und Produktionsdaten		Ja	Nein
7.	während der letzten 60 Tage vor der Schlachtung keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten, die die Lebensmittelsicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten, vorlagen,		
8.	die Tierverluste pro Mastdurchgang lagen unter	1,5 %	
9.	<b>Berichte über die amtlichen Fleischuntersuchungen der letzten 6 Monate</b>		
9.1	bei den Schlachtkörpern folgende Beurteilungsraten nicht überschritten wurden:		
	Untauglichkeitsrate (untauglich beurteilte Schlachtkörper)	0,2 %	
	Teilschadenrate (untauglich beurteilte Schlachtkörperteile)	2,0 %	
9.2	bei den Organbefunden folgende Beurteilungsraten nicht unterschritten wurden:		
	Anteil Schlachtkörper:		
	Lunge ohne besonderen Befund (Pneumonie, PN)	95 %	
	Brustfell ohne besonderen Befund (Pleuritis, PL)	90 %	
	Herzbeutel ohne Veränderungen	95 %	
	Leber ohne starken Wurmbefall ( $\leq 5$ Parasitenknoten, „Milkspots“)	85 %	

(Ort)

(Datum)

(Unterschrift der Lebensmittelunternehmerin oder  
des Lebensmittelunternehmers)

**Anlage 8**  
(zu § 12 Abs. 1)

**Begleitschein**

**zu einer außerhalb eines Schlachthofes erfolgten Notschlachtung eines frisch verletzten Tieres nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

**1. Angaben zum Tier:**

Tierart: ..... Rasse: ..... Geschlecht: ..... Alter: .....  
Ohrmarken-, Chip- oder Equidenpass-Nr. oder Tätowierung\*): .....

**2. Die unterzeichnende Tierärztin / der unterzeichnende Tierarzt erklärt, dass das unter Nummer 1. beschriebene**

- transportunfähige lebende Tier am ..... um ..... Uhr im Herkunftsbetrieb ....., Str. / Nr.: ..... in ( ) ....., untersucht worden ist und abgesehen von kurz vor der Schlachtung aufgrund eines Unfalls entstandenen Verletzungen, für gesund befunden wurde;
- das oben bezeichnete Tier am .....(Datum) um .....(Uhrzeit) in dem vorgenannten Betrieb geschlachtet und das Schlachten und Ausbluten korrekt durchgeführt wurden.

**Ergebnis der Schlachtieruntersuchung**

Körpertemperatur: .....°C    Herzschlagfrequenz: .....    Atemfrequenz: .....  
Sonstige Befunde: .....

**Grund der Notschlachtung (Diagnose / Verdachtsdiagnose\*)**

.....  
.....

Es wurde eine Behandlung durch den Tierarzt oder die Tierärztin durchgeführt:    nein

Wenn ja, durchgeführte Behand-

lung:.....

.....  
(Ort, Datum) ( Name und Unterschrift der Tierärztin / des Tierarztes) (Stempel)

---

\*) Nicht Zutreffendes streichen

**Anlage 9**

(zu § 14)

**Behandlungsverfahren zur Herstellung wärmebehandelter Fleischerzeugnisse aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch nach Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nr. 4 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

1. Bei der Herstellung wärmebehandelter Fleischerzeugnisse im Sinne des Anhangs III Abschnitt V Kapitel III Nr. 3 Buchstabe e oder Nr. 4 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind Verfahren anzuwenden, die entweder die Bedingungen der Nummer 1.1 oder 1.2 einhalten:
  - 1.1 Im Kern des Fleischerzeugnisses ist eine Temperatur von mindestens +80°C während einer Dauer von 10 Minuten zu halten.
  - 1.2 Fleischerzeugnisse, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht werden, sind so zu erhitzen, dass der  $F_0$ -Wert mindestens 3,00 beträgt oder durch die Kontrolle der Haltbarmachung mittels eines Inkubationstests während eines Zeitraums von 7 Tagen bei +37°C oder während eines Zeitraums von 10 Tagen bei +35°C keine lebensfähigen Keime nachgewiesen werden.
2. Bei der Wärmebehandlung nach Nummer 1.1 sind von jeder Charge Erhitzungshöhe und Erhitzungsdauer thermoelektrisch zu messen und zu registrieren.
3. Zur Prüfung auf Haltbarkeit nach Nummer 1.2 sind mindestens zwei Behältnisse von jeder Charge zu inkubieren. Davon ist ein Behältnis bakteriologisch, das andere nach Abschluss der bakteriologischen Untersuchung sensorisch zu untersuchen. Die Haltbarkeit ist gewährleistet, wenn die Anforderungen nach Nummer 1.2 erfüllt werden und die sensorische Prüfung die einwandfreie Beschaffenheit des Fleischerzeugnisses ergibt. Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Satz 1 zulassen, sofern es sich um Fleischerzeugnisse gleicher Zusammensetzung und Beschaffenheit handelt, die Behältnisse die gleiche Größe aufweisen und sichergestellt ist, dass die Wärmebehandlung unter gleichen Bedingungen durchgeführt wird.

**Anlage 10**

(zu § 18 Abs. 2 Nr. 1 und 2, § 19 Abs. 1 und 2 und § 20 Abs. 4 Nr. 4)

**Anforderungen an Vorzugsmilch****Kapitel I****Anforderungen an das Gewinnen und Behandeln sowie an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch**

Für die Gewinnung und Behandlung von Vorzugsmilch gelten die folgenden Anforderungen:

1. Gewinnung von Vorzugsmilch

1.1 Anforderungen an den Tierbestand

Nutztiere für die Gewinnung von Vorzugsmilch sind unbeschadet der Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel I Unterkapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

1.1.1 in einer gesonderten Einrichtung (Vorzugsmilchstall) zu halten,

1.1.2 vor der ersten Vorzugsmilchgewinnung auf ihren Gesundheitszustand zu untersuchen,

1.1.3 monatlich auf Krankheiten, die die Beschaffenheit der im Betrieb gewonnenen Milch nachteilig beeinflussen können, zu untersuchen,

1.1.4 bei der monatlichen klinischen Untersuchung bakteriologisch sowie zytologisch anhand von Einzelmilchproben zu untersuchen und beim Vorliegen von Zellgehalten von mehr als 250 000/ml für Rinder und 150 000/ml für Pferde und dem Nachweis von Mastitiserregern von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen,

1.1.5 aus dem Vorzugsmilchstall zu entfernen, wenn sie erkrankt oder auf den Menschen übertragbarer Krankheiten verdächtig sind und erst dann unter die Vorzugsmilch liefernden Tiere einzustellen oder wieder einzustellen, wenn sie einer erneuten Untersuchung auf ihren Gesundheitszustand mit negativem Befund unterlegen haben.

2. Behandeln von Vorzugsmilch

2.1 In Räumen, in denen Vorzugsmilch behandelt wird, muss eine Einrichtung vorhanden sein, die eine Kühlung der Milch auf nicht mehr als +4°C innerhalb von zwei Stunden



und eine Kühllhaltung bei dieser Temperatur gewährleisten. Zum Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der nicht fest installierten Geräte, die mit Milch in Berührung kommen, muss ein gesonderter Raum vorhanden sein. Er muss mit den für die Reinigung und Desinfektion der Geräte erforderlichen Einrichtungen ausgestattet sein.

2.2 Die Vorzugsmilch ist nach ihrer Gewinnung unverzüglich im Milchbehandlungsraum zu reinigen, auf nicht mehr als +4°C zu kühlen und danach bis zur Abfüllung bei dieser Temperatur zu halten.

2.3 Die für die unmittelbare Abgabe von Vorzugsmilch an Verbraucherinnen oder Verbraucher bestimmten Fertigpackungen müssen mit einem Verschluss versehen sein, der derart beschaffen ist, dass die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen geschützt ist, ein Öffnen erkannt werden kann und eine Wiederverwendung in Betrieben zur erneuten Abpackung von Milch nicht möglich ist.

3. Anforderungen an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch

Vorzugsmilch von Rindern und Pferden muss bei monatlichen Stichprobenuntersuchungen im Erzeugerbetrieb folgende Anforderungen erfüllen:

	m <sup>*1)</sup>	M <sup>*2)</sup>	n <sup>*3)</sup>	c <sup>*4)</sup>
1. Keimzahl/ml bei + 30 °C	10 000	30 000	5	2
2. Coliforme Keime/ml bei + 30 °C	10	100	5	1
3. Staphylococcus aureus/ml	10	100	5	2
4. Streptococcus agalactiae/0,1 ml	0	0	5	0
5. Anzahl somatischer Zellen/ml				
Vorzugsmilch von Rindern	200 000	300 000	5	2
Vorzugsmilch von Pferden	100 000	200 000	5	2
[6. Salmonellen in 25 ml	0	0	5	0]
7. Pathogene Mikroorganismen (insbesondere Listeria monocytogenes und verotoxinbildende Escherichia coli) oder deren Toxine dürfen nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit des Verbrauchers beeinträchtigen können.				
8. Sensorische Kontrolle	keine Abweichungen			
9. Phosphatasenachweis	[Milch positiv von Rindern]			

- \*1) **Amtl. Anm.:** m = Schwellenwert; das Ergebnis gilt als ausreichend, wenn die einzelnen Proben diesen Wert nicht überschreiten.
- \*2) **Amtl. Anm.:** M = Höchstwert; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend, wenn die Werte einer oder mehrerer Proben diesen Wert überschreiten.
- \*3) **Amtl. Anm.:** n = Anzahl der Proben.
- \*4) **Amtl. Anm.:** c = Anzahl der Proben mit Wert zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Werte der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreichen.

Ergibt sich bei Stichprobenuntersuchungen von Einzelproben ein Wert „ $\leq m$ “, so sind im Regelfall weitere Untersuchungen nicht erforderlich. Liegt dagegen der Wert zwischen „m“ und „M“, so sind die dann zu ziehenden Proben (n) jeweils auf einen Produktionstag zu beziehen.

## Kapitel II

### Anforderungen an Milcherzeugungsbetriebe, die Vorzugsmilch gewinnen, behandeln und in den Verkehr bringen

#### 1. Allgemein

Milcherzeugungsbetriebe, die Vorzugsmilch gewinnen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen mindestens die folgenden Anforderungen erfüllen:

##### 1.1 In Räumen, in denen Vorzugsmilch behandelt wird, müssen

- 1.1.1 Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen und so beschaffen sein, dass Flüssigkeiten leicht ablaufen können;
- 1.1.2 die Wände glatt, fest, undurchlässig und mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein, sofern die Vorzugsmilch nicht in hermetisch geschlossenen Transportbehältnissen gelagert wird;
- 1.1.3 Decken so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen sind;
- 1.1.4 Türen aus unveränderlichem und leicht zu reinigendem Material bestehen;
- 1.1.5 zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
- 1.1.6 zur Beleuchtung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;
- 1.1.7 in größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze, an denen ein Kontakt mit Vorzugsmilch möglich ist, in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser vorhanden sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände dürfen keine von Hand zu betätigenden Hähne haben und müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Einmal-Handtüchern oder ähnlichen hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;
- 1.1.8 ausreichend große und entsprechend gestaltete Arbeitsbereiche vorhanden sein, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen und jegliche Kontamination der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung ausschließen.
- 1.2 Eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschfesten Wänden, Wascheinrichtungen sowie Toiletten mit Wasserspülung muss vorhanden sein. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Handwascheinrichtungen müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie Einmal-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Handwascheinrichtungen dürfen in während der Arbeitszeit zugänglichen Toiletten nicht von Hand zu betätigen sein.
- 1.3 Besondere Standplätze und ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter müssen vorhanden sein. Die Standplätze und Einrichtungen sind

jedoch nicht erforderlich, falls die Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter in anderen Anlagen in der Nähe des Bearbeitungsbetriebes durchgeführt werden.

- 1.4 Eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser liefert, muss vorhanden sein.
- 1.5 Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Vorzugsmilch in Berührung kommt, muss aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Die Geräte und Gegenstände dürfen nur so verwendet werden, dass von ihnen keine Stoffe auf Vorzugsmilch übergehen können, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.
- 1.6 Wer in einem zugelassenen Betrieb Lebensmittel herstellt, die Vorzugsmilch sowie andere Zutaten enthalten, die nicht wärmebehandelt oder auf andere Weise mit gleichwertiger Wirkung behandelt wurden, muss diese Zutaten getrennt von Vorzugsmilch lagern, um eine gegenseitige Kontamination zu vermeiden und die Zutaten in hierfür geeigneten Räumen be- und verarbeiten.
- 1.7 Besondere wasserdichte Abfallbehältnisse aus beständigem Material für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen müssen vorhanden sein. Werden diese Abfallprodukte über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, dass jede Gefahr der Kontamination der anderen Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
- 1.8 Ein Raum oder ein Schrank zur Lagerung von Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungsgeräten und –mitteln oder ähnlichen Stoffen muss vorhanden sein.
- 1.9 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind so zu verwenden, dass sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtung und die Ausrüstungsgegenstände sowie die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse im Sinne der vorliegenden Verordnung auswirken. Nach Anwendung dieser Mittel müssen Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.
- 1.10 Geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) müssen vorhanden sein.
2. Zusätzliche Anforderungen

In Milcherzeugungsbetrieben, die Vorzugsmilch gewinnen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen zusätzlich vorhanden sein:

- 2.1 Einrichtungen für die Kühlung und die Kühllagerung der Vorzugsmilch. Die Einrichtungen für die Kühllagerung müssen mit Temperaturmessgeräten ausgerüstet sein;
- 2.2 eine Anlage zum sachgerechten automatischen Füllen und Schließen der Behältnisse, sofern keine Abgabe in verschlossenen Kannen oder ähnlichen Behältnissen erfolgt. Dies gilt nicht für Kannen, Tanks und großvolumige Umhüllungen von mehr als vier Litern. Bei einer nur begrenzten Erzeugung kann die zuständige Behörde andere nicht-automatische Abfüll- und Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten.

### **Artikel 3**

## **Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene auf den Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Überwachungsverordnung – Lebensmittel tierischen Ursprungs)**

### **§ 1**

#### **Anwendungsbereich**

Diese Verordnung dient der Regelung spezifischer Fragen der amtlichen Überwachung auf den Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

### **§ 2**

#### **Begriffsbestimmungen**

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent: amtlicher Fachassistent im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 854/2004,
2. amtliche Tierärztin oder amtlicher Tierarzt: amtlicher Tierarzt im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 854/2004,
3. Schlachthof: Schlachthof im Sinne des Anhangs I Nr. 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22),
4. Geflügel: Geflügel im Sinne des Anhangs I Nr. 1.3. der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
5. Hasentiere: Hasentiere im Sinne des Anhangs I Nr. 1.4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
6. Großwild: Großwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
7. Lebensmittel tierischen Ursprungs: Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne des Anhangs I Nr. 8.1 Spiegelstrich 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,

8. Kennzeichnung der Genusstauglichkeit: Genusstauglichkeitskennzeichnung im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe i der Verordnung (EG) Nr. 854/2004,
9. lebende Tiere: lebende Tiere, deren Fleisch als Lebensmittel zu dienen bestimmt ist,
10. verbotene Stoffe oder Erzeugnisse: Stoffe oder Erzeugnisse, deren Anwendung bei lebenden Tieren verboten ist,
11. vorschriftswidrige Anwendung: Anwendung verbotener Stoffe oder Erzeugnisse oder Anwendung zugelassener Stoffe oder Erzeugnisse für Anwendungsgebiete, für die die Anwendung ausgeschlossen ist, bei lebenden Tieren
12. Rückstände: Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung und deren Umwandlungsprodukten sowie von anderen Stoffen, die in Lebensmittel tierischen Ursprungs übergehen und die menschliche Gesundheit beeinträchtigen können,
13. amtliche Probe: von der zuständigen Behörde zur Untersuchung auf Rückstände entnommene Probe, die zur Identitätssicherung mit Angaben zur Tierart, Art und Methode der Probenahme, Menge der Probe, Geschlecht des Tieres und Ursprung des Tieres oder des Lebensmittels tierischen Ursprungs gekennzeichnet ist,
14. Schlachtkörper: Schlachtkörper im Sinne des Anhangs I Nr. 1.9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
15. Nebenprodukte der Schlachtung: Nebenprodukte der Schlachtung im Sinne des Anhangs I Nr. 1.11 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,
16. Sendung: eine Gruppe von lebenden Tieren der gleichen Tierart und Altersgruppe, die in demselben Betrieb unter gleichen Haltungs- und Fütterungsbedingungen gleichzeitig aufgezogen wurden.

### § 3

#### **Amtliche Fachassistenten**

(1) Die zuständige Behörde darf nur Personen zur amtlichen Fachassistentin oder zum amtlichen Fachassistenten ernennen, die

1. den erfolgreichen Abschluss einer Hauptschule oder einen gleichwertigen Bildungsabschluss,

[2. die körperliche und gesundheitliche Eignung durch ein ärztliches Attest,]

3. die erforderliche Zuverlässigkeit durch ein amtliches Führungszeugnis und
4. die Befähigung durch eine gültige amtliche Bescheinigung über die erfolgreiche Schulung und Prüfung
  - a) nach Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Buchstabe B Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004,
  - b) nach § 3 Abs. 2 Satz 3 der Fleischkontrolleur-Verordnung vom 30. Juni 1992 (BGBl. I S. 1227) in der bis zum [Einsetzen: Datum der Verkündung dieser Verordnung] geltenden Fassung oder
  - c) nach § 4 Abs. 2 Satz 3 der Verordnung über Geflügelfleischkontrolleure vom 24. Juli 1973 (BGBl. 1973 S. 899) in der bis zum [Einsetzen: Datum der Verkündung dieser Verordnung] geltenden Fassung

nachweisen.

(2) Der Nachweis der Befähigung nach Absatz 1 Nr. 4 erlischt bei Personen, die

1. länger als drei Jahre nicht an Fortbildungsmaßnahmen nach Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Buchstabe B Nr. 6 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 teilgenommen haben oder
2. zwei Jahre lang nicht als amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent tätig gewesen sind.

Der Nachweis der Befähigung kann wieder erworben werden durch Bestehen einer amtlichen Nachprüfung, in der festzustellen ist, ob die in theoretischer und praktischer Hinsicht erforderlichen Kenntnisse nach Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Buchstabe B Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 noch vorhanden sind.

[(3) Die Landesregierungen erlassen durch Rechtsverordnung Vorschriften über

1. die Durchführung der Schulung und Prüfung nach Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Buchstabe B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 und die Ausstellung einer amtlichen Bescheinigung hierüber und
2. die Durchführung von Fortbildungsmaßnahmen nach Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Buchstabe B Nr. 6 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 und



3. die Durchführung der Nachprüfung im Sinne des Absatzes 2 Satz 2.]

#### **§ 4**

##### **Schlachthofpersonal**

(1) Die zuständige Behörde kann auf Antrag genehmigen, dass Personal eines Schlachthofes

1. bei der amtlichen Überwachung der Produktion von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren unter den in Artikel 5 Nr. 6 Buchstabe a in Verbindung mit Anhang I Abschnitt III Kapitel III Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 genannten Voraussetzungen die dort beschriebenen Tätigkeiten an Stelle von amtlichen Fachassistentinnen oder amtlichen Fachassistenten übernimmt oder
2. nach Artikel 5 Nr. 6 Buchstabe b in Verbindung mit Anhang I Abschnitt III Kapitel III Buchstabe B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 bestimmte Aufgaben im Rahmen der Entnahme von Proben für Laboruntersuchungen oder bei der Durchführung von Tests ausführt.

(2) Im Falle des Absatz 1 Nr. 1 hat die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt bis zur Festlegung detaillierter Vorschriften für Leistungstests nach Anhang I Abschnitt III Kapitel III Buchstabe A Unterbuchstabe a Satz 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 von jeder Sendung Schlachtgeflügel Eingeweide und Körperhöhlen von mindestens 300 über die gesamte Sendung verteilten, geschlachteten Tieren darauf zu überprüfen, ob das Schlachthofpersonal die übertragenen Aufgaben ordnungsgemäß durchgeführt hat.

(3) Vor dem erstmaligen Einsatz des Schlachthofpersonals nach Absatz 1 Nr. 2 hat sich die zuständige Behörde im Rahmen einer theoretischen und einer praktischen Prüfung von dem Erfolg der Schulung nach Anhang I Abschnitt III Kapitel III Buchstabe B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu überzeugen.

#### **§ 5**

##### **Fleischhygienerechtliche Maßnahmen im Rahmen von Zoonosen- und Seuchentilgungsprogrammen**

(1) Die zuständige Behörde kann eine Schlachtung im Rahmen von spezifischen Programmen zur Tilgung oder Bekämpfung spezifischer Tierseuchen oder von Zoonoseerregern im Sinne des Anhangs I Abschnitt II Kapitel III Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit der Auflage anordnen, dass

1. die Schlachtung im Anschluss an die übrigen Schlachtungen vorzunehmen ist,

2. die Schlachtung räumlich getrennt von den übrigen Schlachtungen vorzunehmen ist, wenn der Verdacht besteht, dass das untersuchte Tier von einer ansteckenden Krankheit befallen ist, die auf das Schlachtpersonal übertragen werden kann.

Im Falle des Satzes 1 Nr. 2 sind besondere Vorkehrungen zum Schutz des Schlachthofpersonals zu treffen.

(2) Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt ordnen erforderlichenfalls unter Berücksichtigung der erregerspezifischen Eigenschaften weitere Maßnahmen an, um eine Kontamination anderer Tiere oder des Fleisches anderer Tiere zu vermeiden. Im begründeten Einzelfall kann das Bundesinstitut für Risikobewertung beteiligt werden.

(3) Nach Abschluss der Schlachtungen nach Absatz 1 haben die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt eine geeignete Reinigung und Desinfektion aller Räumlichkeiten, Einrichtungs- und Ausrüstungsgegenstände anzuordnen, die im Rahmen der Schlachtungen nach Absatz 1 mit Erregern von Tierseuchen oder Zoonosen verunreinigt worden sein könnten.

## **§ 6**

### **Informationen zur Lebensmittelkette**

Die zuständige Behörde darf die Fleischuntersuchung durch Besichtigung nach Anhang I Abschnitt V Kapitel IV Buchstabe B Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 nur durchführen, wenn ihr die nach Anhang II Abschnitt III Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erforderlichen Informationen zur Lebensmittelkette in der in [§ 10 Abs. 2 der Überwachungsverordnung – Tierische Lebensmittel] vorgeschriebenen Weise vorgelegt worden sind.

## **§ 7**

### **Fleischuntersuchung und Untersuchung auf Trichinen vor Abgabe kleiner Mengen erlegten Wildes**

(1) Bei kleinen Mengen erlegten Wildes, das nach [§ 4 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 oder 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel] zur amtlichen Fleischuntersuchung oder zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen angemeldet wurde, ist die amtliche

1. Fleischuntersuchung entsprechend Anhang I Abschnitt IV Kapitel VIII Buchstabe A in Verbindung mit Abschnitt II Kapitel V Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 oder
2. Untersuchung auf Trichinen entsprechend Artikel 2 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005

durchzuführen. Für die Beurteilung auf Grund der Ergebnisse der Untersuchungen nach Satz 1 gilt Anhang I Abschnitt IV Kapitel VIII Buchstabe B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 entsprechend.

(2) Die zuständige Behörde kann einer Jägerin oder einem Jäger, der oder die die Anforderungen nach [§ 4 Abs. 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel] erfüllen, bei Wildschweinen, die von der Regelung des § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 der Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel] erfasst werden,

1. die Entnahme von Proben zur Untersuchung auf Trichinen nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 2, auch in Verbindung mit Satz 2,
2. die Kennzeichnung nach § 8 Abs. 3 Satz 2

übertragen. Die Übertragung darf nur erfolgen, wenn

1. keine Tatsachen vorliegen, die die Annahme rechtfertigen, dass die Jägerin oder der Jäger die erforderliche Zuverlässigkeit für diese Tätigkeit nicht besitzen und
2. die die Jägerin oder der Jäger von der zuständigen Behörde für die Wahrnehmung dieser Tätigkeit geschult wurde.

## § 8

### **Kennzeichnung der Genusstauglichkeit**

(1) Bei Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren, die außerhalb eines Schlachthofes notgeschlachtet worden sind, hat die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit nach Anhang I Abschnitt I Kapitel III Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004, mit einem Kennzeichen nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 1 Nr. 1 zu erfolgen.

(2) Kleine Mengen erlegten Großwildes, bei dem keine Fleischuntersuchung nach § 7 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 durchgeführt, das aber nach § 7 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 auf Trichinen untersucht und nicht nach § 7 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anhang I Abschnitt IV Kapitel VIII Buchstabe B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 für genussuntauglich erklärt worden ist, sind auf den frei liegenden Fleischteilen oder dem Brustfell mit einem Kennzeichen nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 1 Nr. 2 zu kennzeichnen. Im Falle des § 7 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 hat abweichend von Satz 1 die Jägerin oder der Jäger jeden Tierkörper durch eine ihr oder ihm von der zuständigen Behörde ausgegebene, nicht wieder verwendbare, länderspezifisch gekennzeichnete, nummerierte Wildmarke zu kennzeichnen.

(3) Kleine Mengen erlegten Großwildes, das nach § 7 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und erforderlichenfalls Nr. 2 untersucht und nicht nach § 7 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anhang I Abschnitt IV Kapitel VIII Buchstabe B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 für genussuntauglich erklärt worden ist, ist mit einem Kennzeichen nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 1 Nr. 3 entsprechend Anhang I Abschnitt I Kapitel III Nr. 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu kennzeichnen.

(4) Fleisch im Sinne des Artikels 4 Unterabs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. EU Nr. L 338 S. 83) ist mit einem Kennzeichen nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 1 Nr. 4 zu kennzeichnen.

(5) Fleisch, ausgenommen Fleisch von Geflügel oder Hasentieren, das nach Anhang I Abschnitt II Kapitel V Nr. 1 oder Abschnitt IV Kapitel VIII Buchstabe B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 genussuntauglich erklärt wurde, ist mit einem Kennzeichen nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 1 Nr. 5 in der in Absatz 1 bis 3 geregelten Weise zu kennzeichnen.

## **§ 9**

### **Rückstandsüberwachung**

(1) Zur Durchführung des nach § 2 Nr. 10 des BVL-Gesetzes erstellten Rückstandsüberwachungsplanes hat die zuständige Behörde nach Anhang I Abschnitt I Kapitel II Buchstabe F Nr. 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 genommene amtliche Proben von lebenden Tieren und von Lebensmitteln tierischen Ursprungs auf Rückstände zu untersuchen.

(2) Die zuständige Behörde hat Kontrollen im Rahmen der Rückstandsüberwachung ohne Vorankündigung durchzuführen.

(3) Wenn bei lebenden Tieren aus einem Betrieb oder bei von diesen Tieren gewonnenen Lebensmitteln wiederholt festgestellt worden ist, dass festgesetzte Höchstmengen für zugelassene Stoffe nach Anhang I der Richtlinie 96/23/EG oder deren Umwandlungsprodukte überschritten wurden, hat die zuständige Behörde über einen Zeitraum von mindestens sechs Monaten in verstärktem Umfang amtliche Proben von lebenden Tieren oder Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus diesem Betrieb zu untersuchen.

(4) Wenn von der zuständigen Behörde für lebende Tiere aus einem Erzeugerbetrieb oder einem Viehhandels- oder Transportunternehmen eine Anordnung nach § 41 Abs. 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches erlassen worden ist, hat die zuständige Behörde über einen Zeitraum von mindestens zwölf Monaten in verstärktem Umfang amtliche Proben von lebenden Tie-

ren oder Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus diesem Betrieb oder Unternehmen zu untersuchen.

(5) Soweit gegen das Ergebnis der Untersuchung einer amtlichen Probe [nach Absatz 1 oder § 41 Abs. 3 und 5 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches auf Grund des Ergebnisses der Untersuchung einer zurückgelassenen Probe nach § 43 Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches] Widerspruch eingelegt wird, hat die zuständige Behörde eine Untersuchung der amtlichen Probe durch das nationale Referenzlabor nach [§ der Verordnung ] zu veranlassen.

(6) Wenn Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, dass Schlachttiere vorschriftswidrig behandelt oder ihnen verbotene Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht wurden, oder ein hinreichender Verdacht hierauf besteht, haben die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt im Rahmen der Durchführung von Anhang I Abschnitt II Kapitel III Nr. 6 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

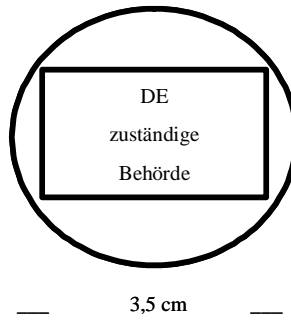
1. anzuordnen, dass die Schlachtung dieser Tiere getrennt von den übrigen Schlachtungen erfolgt und
2. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung vorläufig zu beschlagnahmen und die für die Abklärung des Verdachts erforderlichen amtlichen Proben für Labortests nach Anhang I Abschnitt I Kapitel I Buchstabe F Nr. 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu entnehmen.

(7) Wenn Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, dass Schlachttieren zugelassene Stoffe mit pharmakologischer Wirkung zugeführt worden sind und die Tiere vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit geschlachtet werden sollen, oder ein hinreichender Verdacht hierauf besteht, haben die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt die Verschiebung der Schlachtung anzuordnen. Der Zeitraum der Verschiebung der Schlachtung ist so zu bemessen, dass die vorgeschriebene Wartezeit eingehalten wird und festgesetzte Höchstmengen nicht überschritten werden.

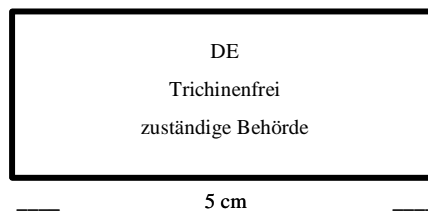
(8) Abweichend von Absatz 7 können die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt die Schlachtung erlauben, wenn Gründe des Tierschutzes oder betriebliche Gegebenheiten dies zwingend erfordern. In diesem Fall sind Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung zu beschlagnahmen und amtliche Proben für Labortests nach Anhang I Abschnitt I Kapitel I Buchstabe F Nr. 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu nehmen. Die Beschlagnahme ist aufzuheben, soweit die Labortests ergeben haben, dass festgesetzte Höchstmengen nicht überschritten werden.

**Anlage 1**  
(zu § 8)

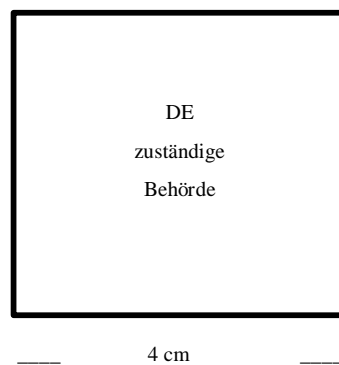
1. Stempel für genusstaugliches Fleisch  
von als Haustieren gehaltenen Huftieren,  
die außerhalb eines Schlachthofes notgeschlachtet wurden



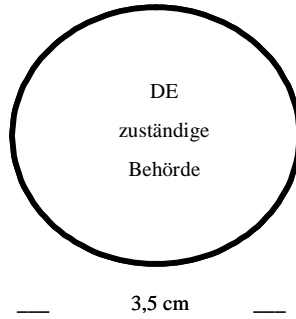
2. Stempel für genusstaugliches Fleisch von erlegtem Großwild,  
das der Untersuchung auf Trichinen unterzogen wurde



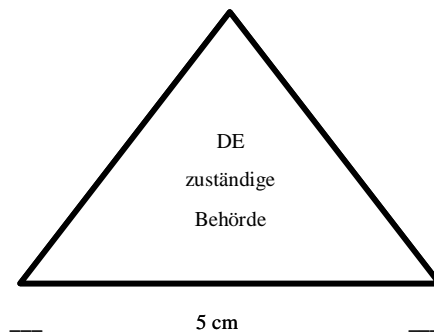
3. Stempel für genusstaugliches Fleisch  
von erlegtem Großwild, das der Fleischuntersuchung und  
erforderlichenfalls der Untersuchung auf Trichinen  
unterzogen wurde



4. **Stempel für genussstaugliches Fleisch**  
aus Schlachthöfen im Sinne des  
Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005



5. **Stempel für genussuntaugliches Fleisch**



## **Artikel 4**

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

#### **§ 1**

#### **Zweck der Verordnung**

Die Verordnung regelt die lebensmittelrechtlichen Maßnahmen zur frühzeitigen Erfassung von Zoonosen und Zoonoseerregern als Grundlage für die Bewertung ihrer Herkunft und der Entwicklungstendenzen ihres Vorkommens.

#### **§ 2**

#### **Begriffsbestimmungen**

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Zoonosen:

Krankheiten oder Infektionen, die auf natürliche Weise direkt oder indirekt zwischen Menschen und Tieren übertragen werden können,

2. Zoonoseerreger:

Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten oder sonstige biologische Agenzien, die Zoonosen verursachen können.

#### **§ 3**

#### **Betriebseigene Kontrollen**

(1) Wer im Rahmen von Kontrollen nach Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. EU Nr. L 338 S. 1) oder anderen betriebseigenen Kontrollen Lebensmittel [tierischen Ursprungs] auf Zoonoseerreger untersucht, hat zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen Rückstellproben des Probenmaterials anzufertigen und bis zum Vorliegen des Ergebnisses der Untersuchungen in geeigneter Weise aufzubewahren.

(2) Im Falle des Nachweises von Zoonoseerregern sind

1. das Untersuchungsergebnis der zuständigen Behörde mitzuteilen,



2. Isolate der nachgewiesenen Zoonoseerreger herzustellen und
3. die Rückstellproben des Probenmaterials und die Isolate
  - a) während eines von der zuständigen Behörde festzusetzenden Zeitraumes, jedoch nicht länger als drei Monate, aufzubewahren
  - b) der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und auszuhändigen.

(3) Die in Absatz 1 und 2 bestimmten Pflichten bestehen nicht, soweit deren Beachtung den Verpflichteten 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.

(4) Wer zur Durchführung von Untersuchungen nach Absatz 1 verpflichtet ist, hat hierüber zeitlich geordnet Nachweise zu führen. Die Nachweise sind zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

#### **§ 4**

#### **Ordnungswidrigkeiten**

Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 1 oder Abs. 2 Nr. 2 Rückstellproben nicht anfertigt oder Isolate nicht herstellt,
2. entgegen § 3 Abs. 1, Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe a oder Abs. 4 Satz 2 Rückstellproben, Isolate oder Nachweise nicht, nicht richtig oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt,
3. entgegen § 3 Abs. 2 Nr. 1 ein Untersuchungsergebnis nicht oder nicht richtig mitteilt,
4. entgegen § 3 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe b oder Abs. 4 Satz 2 Rückstellproben, Isolate oder Nachweise nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig vorlegt,
5. entgegen § 3 Abs. 4 Satz 1 Nachweise nicht oder nicht richtig führt.

## **Artikel 5**

### **Änderung der Fleisch-Verordnung**

Die Fleisch-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89), zuletzt geändert durch Artikel 74 des Gesetzes vom 21. Juni 2005 (BGBl. I S. 1818), wird wie folgt geändert:

1. Die §§ 3, 6 und 12 werden aufgehoben.
2. § 13 wird wie folgt geändert:
  - a) In Absatz 3 wird die Angabe „§ 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.
  - b) In Absatz 4 wird die Angabe „§ 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.
  - c) Absatz 5 wird wie folgt gefasst:

„(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig in § 8 Abs. 1 bezeichnete Stoffe in Packungen oder Behältnissen, die entgegen § 8 Abs. 2 oder 3 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.“
  - d) Folgender Absatz 6 wird angefügt:

„(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 8 Abs. 1 dort bezeichnete Stoffe nicht in Packungen oder Behältnissen gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.“
3. In Anlage 3 wird die Nummer 8 aufgehoben.

## **Artikel 6**

### **Änderung der Wein-Verordnung**

Die Wein-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. Mai 2002 (BGBl. I S. 1583), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 7. April 2006 (BGBl. I S. 837), wird wie folgt geändert:

1. § 14 wird wie folgt gefasst:

#### **„§ 14**

#### **Hygienische Anforderungen**

Erzeugnisse dürfen nur unter Beachtung der Anforderungen des [§ 3 Abs. 1 und 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung] gewerbsmäßig verarbeitet, befördert, gelagert, verwertet oder in den Verkehr gebracht werden.“

2. In § 53 Abs. 2 Nr. 1 wird die Angabe „Abs. 1 Nr. 1“ gestrichen.
3. § 53 Abs. 2 Nr. 2 und 3 werden aufgehoben.

## **Artikel 7**

### **Änderung der Kosmetik-Verordnung**

Nach § 5e der Kosmetik-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 7. Oktober 1997 (BGBl. I S. 2419), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 30. Mai 2006 (BGBl. I S. 1279) geändert worden ist wird folgender § 5f eingefügt:

#### **„§ 5f**

#### **Ausnahmen für die Einfuhr**

„§ 14 Abs. 1 der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung gilt entsprechend für die Einfuhr von kosmetischen Mitteln mit der Maßgabe, dass an die Stelle der Verbote des § 5 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches oder des Artikels 14 Abs. 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 das Verbot des § 26 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches tritt.“

## **Artikel 8**

### **Änderung der Lebensmittelkontrollleur-Verordnung**

Die Lebensmittelkontrollleur-Verordnung vom 17. August 2001 (BGBl. I S. 2236), geändert durch Artikel 2 § 3 Abs. 11 des Gesetzes vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618), wird wie folgt geändert:

1. In der Überschrift wird die Angabe „§ 41 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 42 Abs. 1 Satz 2 Nr. 3 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.
2. § 3 Abs. 2 Nr. 4 wird aufgehoben.
3. § 6 Nr. 2 und 3 wird durch folgende Nummer 2 ersetzt:
  - „2. amtliche Fachassistenten im Sinne des Anhangs I Abschnitt III Kapitel IV Buchstabe B der 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 (ABl. EU Nr. L 139 S. 206, Nr. L 226 S. 83) in der jeweils geltenden Fassung“.

## **Artikel 9**

### **Änderung der Honigverordnung**

§ 5 der Honigverordnung vom 16. Januar 2004 (BGBl. I S. 92), die durch Artikel 6 der Verordnung vom 22. Februar 2006 (BGBl. I S. 444) geändert worden ist, wird aufgehoben.

## **Artikel 10**

### **Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung**

Nach § 11 der Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Dezember 1997 (BGBl. 1998 I S. 5), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 30. Mai 2006 (BGBl. I S. 1279) geändert worden ist, wird folgender § 11a eingefügt:

**„§ 11a****Ausnahmen für die Einfuhr**

§ 14 Abs. 1 der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung gilt entsprechend für die Einfuhr von Bedarfsgegenständen mit der Maßgabe, dass an die Stelle der Verbote des § 5 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches oder des Artikels 14 Abs. 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 die Verbote des § 30 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches oder des Artikels 3 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 treten.“

**Artikel 11****Änderung der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung**

Die Lebensmitteleinfuhr-Verordnung vom 8. Dezember 2004 (BGBl. I S. 3353) wird wie folgt geändert:

1. Die §§ 1 und 2 werden wie folgt gefasst:

**„§ 1****Anwendungsbereich**

Diese Verordnung gilt für die Einfuhr und die Durchführung von Lebensmitteln und, soweit dies ausdrücklich bestimmt ist, lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches.

**§ 2****Begriffsbestimmungen**

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Lebensmittel tierischen Ursprungs: Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne des Anhangs I Nr. 8.1 Spiegelstrich 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22),
2. Sendung: eine Menge gleichartiger lebender Tiere im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches oder gleichartiger Lebensmittel, auf die sich jeweils die gleiche amtliche Genusstauglichkeitsbescheinigung, amtliche Gesundheitsbescheinigung oder sonstige vergleichbare Urkunde bezieht, die jeweils mit

demselben Beförderungsmittel befördert wird und jeweils aus demselben Drittland oder Teil eines Drittlandes stammt,

3. Grenzkontrollstelle: eine amtliche Einrichtung der zuständigen Behörde für die Durchführung der Dokumentenprüfung, Nämlichkeitskontrolle und Warenuntersuchung an der Grenze zu einem Drittland oder in einem Hafen oder Flughafen,
4. Einfuhr: Einfuhr im Sinne des Artikels 2 Nr. 15 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. EU Nr. L 165 S. 1, Nr. L 191 S. 1),
5. Verbringen: Verbringen im Sinne des Artikels 2 Nr. 16 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004,
6. Dokumentenprüfung: Dokumentenprüfung im Sinne des Artikels 2 Nr. 17 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004,
7. Nämlichkeitskontrolle: Nämlichkeitskontrolle im Sinne des Artikels 2 Nr. 18 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004,
8. Warenuntersuchung: Warenuntersuchung im Sinne des Artikels 2 Nr. 19 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004,
9. Gemeinsames Veterinärdokument für die Einfuhr: die Bescheinigung nach Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 der Kommission vom 22. Januar 2004 mit Verfahren für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen an den Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft (ABl. EU Nr. L 21 S. 11),
10. Mitgliedstaat: ein Staat, der der Europäischen Gemeinschaft angehört,
11. Drittland: ein ausländischer Staat, der nicht Mitgliedstaat und nicht Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum ist,
12. Durchfuhr: das Verbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern in das Inland, ohne sie einzuführen, mit anschließender Wiederausfuhr,
13. Beseitigung: das Abholen, Sammeln, Befördern, Lagern, Behandeln, Verarbeiten oder Beseitigen von geschlachteten oder erlegten Tieren, deren Teilen sowie von Fleisch oder sonstigen Lebensmitteln tierischen Ursprungs nach den Vorschriften der

Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten (ABl. EG Nr. L 273 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung, der zu ihrer Durchführung erlassenen Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft, des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes und der auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen,

14. Ausfuhr: das Verbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus dem Inland in Drittländer,
15. Rückstände: Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung und deren Umwandlungsprodukten sowie von anderen Stoffen, die in Lebensmittel tierischen Ursprungs übergehen und die menschliche Gesundheit beeinträchtigen können.

Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs.“

2. Nach § 3 wird der folgende § 3a eingefügt:

### **„§ 3a**

#### **Verbote und Beschränkungen**

Lebende Tiere im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, die

1. Rückstände von Stoffen oder deren Umwandlungsprodukte enthalten, die nach der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung in der Fassung der Bekanntmachung vom 7. März 2005 (BGBl. I S. 730), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 24. Oktober 2005 (BGBl. I S. 3098) nicht angewendet werden dürfen, verboten ist oder
2. Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung oder deren Umwandlungsprodukte enthalten, die nach Artikel 5 Abs. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 224 S. 1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 712/2005 (ABl. EG Nr. L 120 S. 3), bei den dort genannten Tieren nicht angewendet werden dürfen,

dürfen nicht eingeführt werden. Satz 1 Nummer 1 gilt entsprechend, wenn das Vorhandensein der Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Tier festgestellt worden ist.“

3. § 4 wird wie folgt gefasst:

#### „§ 4

#### **Einfuhr**

(1) Sendungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs oder lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes dürfen aus Drittländern nur eingeführt werden, wenn sie

1. einer Einfuhruntersuchung nach § 5 unterzogen worden sind und
2. über eine in einer nach Artikel 6 Abs. 4 der Richtlinie 97/78/EG des Rates vom 18. Dezember 1997 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 24 S. 9) von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten Liste aufgeführte Grenzkontrollstelle in das Inland verbracht werden.

Satz 1 Nr. 1 gilt nicht, wenn die Lebensmittel in einem anderen Mitgliedstaat oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum, oder im Falle von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren sowie Meeresschnecken auf Island oder den Färöer Inseln einer Einfuhruntersuchung entsprechend den jeweiligen nationalen Rechtsvorschriften unterzogen worden sind.

(2) Die Grenzkontrollstellen nach Absatz 1 Nr. 2 sind von den zuständigen Behörden im Benehmen mit den zuständigen Oberfinanzdirektionen zu bestimmen. Sie sind von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt zu leiten.“

4. Nach § 4 wird folgender § 4a eingefügt:

#### „§ 4a

#### **Zugelassene Drittländer und Betriebe, Bescheinigungen**

(1) Sendungen der in Anlage 1 Spalte 1 genannten Lebensmittel tierischen Ursprungs dürfen nur eingeführt werden, wenn sie



1. aus einem Drittland oder einem Teil eines Drittlands stammen, das oder der in einer Liste eines von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft erlassenen Rechtsaktes aufgeführt ist, der auf
  - a) Artikel 11 Abs. 1 der 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 (ABl. EU Nr. L 139 S. 206, Nr. L 226 S. 83) gestützt und unmittelbar anwendbar ist,
  - b) Artikel 11 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 gestützt ist und vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Bundesamt) im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist, oder
  - c) einen in Anlage 1 Spalte 2 jeweils genannten Rechtsakt der Europäischen Gemeinschaft gestützt ist und vom Bundesamt im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist;
2. aus einem Drittland stammen, das in einer Entscheidung aufgeführt ist, die die Europäische Kommission gestützt auf Artikel 29 Abs. 1 Unterabs. 4 der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidung 89/187/EWG und 91/664/EG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) erlassen hat und die vom Bundesamt im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist;
3. außer in den in Artikel 12 Abs. 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 genannten Fällen aus Betrieben stammen, die in einer Liste eines von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft erlassenen Rechtsaktes aufgeführt ist, der auf
  - a) Artikel 12 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 gestützt und unmittelbar anwendbar ist,
  - b) Artikel 12 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 gestützt ist und vom Bundesamt im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist,

- c) einen in Anlage 1 Spalte 3 jeweils genannten Rechtsakt der Europäischen Gemeinschaft gestützt ist und vom Bundesamt im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist oder
- d) Artikel 2 Abs. 1 der Entscheidung 95/408/EG des Rates über die Bedingungen für die Aufstellung vorläufiger Listen der Drittlandsbetriebe, aus denen die Mitgliedstaaten bestimmte tierische Erzeugnisse, Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln einführen dürfen, während einer Übergangszeit (ABl. EG Nr. L 243 S. 17) in der jeweils geltenden Fassung gestützt ist und vom Bundesamt im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist

und

- 4. von einer Bescheinigung begleitet werden,
  - a) die den jeweiligen Anforderungen des Artikels 6 in Verbindung mit dem Anhang VI der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. EG Nr. L 338 S. 27) genügt, oder
  - b) die den Anforderungen einer Entscheidung genügt, die die Europäische Kommission gestützt auf einen der in Anlage 1 Spalte 4 jeweils genannten Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft erlassen hat und die vom Bundesamt im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist.

(2) Abweichend von Absatz 1 Nr. 1 und 4 dürfen bis zum 31. Dezember 2009 Sendungen von Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren, Meeresschnecken oder Fischereierzeugnissen eingeführt werden, wenn sie

- 1. aus einem Drittland stammen, das in Artikel 17 Nr. 2 in Verbindung mit Anhang I oder II der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen

(EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. EG Nr. L 338 S. 83), geändert durch Verordnung (EG) Nr. der Kommission vom (ABl. EU Nr. L ), aufgeführt ist und

2. von einer Bescheinigung begleitet werden, die
  - a) eine Zusicherung der zuständigen Behörde des Drittlandes nach Artikel 17 Nr. 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 enthält und
  - b) im Falle der Einfuhr von
    - aa) lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren oder Meeresschnecken zum unmittelbaren Verzehr den Anforderungen des Anhangs I der Entscheidung 96/333/EG der Kommission vom 3. Mai 1996 zur Festlegung der Veterinärbescheinigungen für Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken aus Drittländern, die bisher nicht Gegenstand einer spezifischen Entscheidung sind (ABl. EG Nr. L 127 S. 33),
    - bb) lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren oder Meeresschnecken zwecks Reinigung in einem zugelassenen Reinigungszentrum, Umsetzung in ein zugelassenes Umsetzgebiet oder Verarbeitung in einem zugelassenen Verarbeitungsbetrieb den Anforderungen des Anhangs II der Entscheidung 96/333/EG oder
    - cc) Fischereierzeugnissen den Anforderungen des Anhangs der Entscheidung 95/328/EG der Kommission vom 25. Juli 1995 zur Festlegung der Veterinärbescheinigung für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen aus Drittländern, für die bisher keine spezifische Entscheidung erlassen wurde (ABl. EG Nr. L 191 S. 32)

genügt.

Nach Satz 1 eingeführte Erzeugnisse dürfen nur im Inland in den Verkehr gebracht werden.

(3) Eiprodukte dürfen, soweit eine entsprechende Liste nach Absatz 1 Nr. 2 nicht existiert, aus Betrieben in Drittländern eingeführt werden, die vom Bundesamt für die Einfuhr anerkannt worden sind. Die Anerkennung erfolgt, wenn die oberste Veterinärbehörde des Herkunftslandes bestätigt hat, dass der Betrieb

1. Anforderungen erfüllt, die den Anforderungen des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gleichwertig sind,
2. für den Versand der dort hergestellten Eiprodukte in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden ist und
3. durch vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Bundesministerium) oder vom Bundesamt beauftragte Tierärzte überprüft werden darf.

Die Anerkennung der Betriebe nach Satz 1 und deren Aufhebung werden vom Bundesamt im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt gemacht.“

5. § 5 wird wie folgt geändert:

a) Abs. 1 wird wie folgt gefasst:

„(1) Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde führt bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs und lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches eine Einfuhruntersuchung durch, die eine Dokumentenprüfung nach Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 136/2004, eine Nämlichkeitskontrolle nach Anlage 2 sowie eine Warenuntersuchung nach Anlage 3 umfasst.“

b) In Absatz 2 Satz 1 werden die Wörter „der in § 1 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 genannten Lebensmittel“ durch die Wörter „von Lebensmitteln tierischen Ursprungs oder lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.

c) Absatz 3 wird wie folgt geändert:

aa) In Satz 1 werden die Wörter „Besondere Vorschriften über die Einfuhruntersuchung in den in § 1 Abs. 3 genannten Verordnungen“ durch die Wörter „Die Vorschriften über die Einfuhruntersuchung nach Absatz 1“ ersetzt, die Wörter „für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium)“ gestrichen und die Angabe „§ 12 Abs. 3 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 12 Abs. 1“ ersetzt.

bb) In Absatz 3 Satz 3 wird die Angabe „§ 12 Abs. 5“ durch die Angabe „§ 12 Abs. 2 Satz 2“ ersetzt.

d) Absatz 4 wird wie folgt geändert:

aa) In Satz 1 werden die Wörter „der in § 1 Abs. 1 Nr. 4 genannten Lebensmittel“ durch die Wörter „von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs“ und die Angabe „§ 12 Abs. 3 Nr. 2“ durch die Angabe „§ 12 Abs. 1“ ersetzt.

bb) In Satz 3 wird die Angabe „§ 12 Abs. 5“ durch die Angabe „§ 12 Abs. 2 Satz 2“ ersetzt.

6. § 6 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 2 werden die Wörter „der in § 1 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 genannten Lebensmittel“ gestrichen.

b) Absatz 3 wird wie folgt gefasst:

„(3) Sofern die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde gemäß Artikel 21 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 eine Erlaubnis für die Rücksendung von Sendungen erteilt, hat sie die Originale der die Sendung begleitenden Dokumente mit einem Stempelaufdruck in roter Farbe mit dem Wort „zurückgewiesen“ zu kennzeichnen. Die Sendung selbst ist gegebenenfalls nach Maßgabe der Anlage 3 Kapitel III bis VII zu kennzeichnen.“

c) Absatz 4 wird wie folgt gefasst:

„(4) Hat die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde bei der Einfuhruntersuchung

1. einen schweren Verstoß oder wiederholte Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften,
2. die Verabreichung verbotener Stoffe oder Erzeugnisse an lebende Tiere oder
3. eine Überschreitung festgesetzter Höchstmengen an Rückständen oder Rückstände verbotener Stoffe bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs

festgestellt, hat sie bei zehn aufeinander folgenden Sendungen lebender Tiere oder Lebensmittel tierischen Ursprungs desselben Ursprungs oder derselben Herkunft verstärkte Kontrollen vorzunehmen. Bei Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen richtet sich der Umfang der nach Satz 1 durchzuführenden verstärkten Kontrollen nach Anlage 3 Kapitel III Nr. 2.2.3, 2.3.2, 3, 4.2.5 und 4.4.2.“

- d) Nach Abs. 4 wird folgender Absatz 5 angefügt:

„(5) Absatz 4 Satz 1 Nr. 3 gilt nicht, wenn die nachgewiesene Rückstandsmenge kleiner ist als die Mindestleistungsgrenze (MRPL), die nach Artikel 4 der Entscheidung 2002/657/EG der Kommission vom 14. August 2002 zur Umsetzung der Richtlinie 96/23/EG des Rates betreffend die Durchführung von Analysemethoden und die Auswertung von Ergebnissen (ABl. EG Nr. L 221 S. 8, Nr. L 239 S. 66) für diesen Stoff oder Metabolit festgelegt wurde.“

7. § 7 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 Satz 1 werden die Wörter „der in § 1 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 genannten Lebensmittel“ durch die Wörter „von Lebensmitteln tierischen Ursprungs oder lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ und die Wörter „Nämlichkeitsprüfung nach Anlage 1“ durch die Wörter „Nämlichkeitskontrolle nach Anlage 2“ ersetzt.

- b) Absatz 2 wird wie folgt geändert:

- aa) Satz 2 wird wie folgt gefasst:

„Soweit die Durchfuhr von Sendungen nach § 12 Abs. 1 verboten oder beschränkt ist oder die Dokumentenprüfung oder die Nämlichkeitskontrolle zur Durchfuhr bestimmter Sendungen sonst Anlass zu Beanstandungen gibt, kann die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde dem Absender, dem Empfänger oder ihren jeweiligen Bevollmächtigten gestatten, die Sendung binnen 60 Tagen an einen von diesen Personen benannten Bestimmungsort außerhalb der Europäischen Union zurück zu verbringen, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen.“

- bb) Nach Satz 2 werden die nachfolgenden Sätze 3 bis 5 angefügt:

„Ansonsten sind die Lebensmittel der Beseitigung zuzuführen. Wenn die Sendung zurück verbracht werden soll, hat die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde das Informationsverfahren nach Artikel 3 Abs. 3 der Entscheidung 2004/292/EG der Kommission vom 30. März 2004 zur Einführung des TRACES-Systems und zur Änderung der Entscheidung 92/486/EWG (ABl. EU Nr. L 94 S. 63) in der jeweils geltenden Fassung einzuleiten. Die Originale der die Sendung begleitenden Dokumente sind mit einem Stempelaufdruck in roter Farbe mit dem Wort „zurückgewiesen“ zu kennzeichnen.“

8. § 8 wird wie folgt geändert:
  - a) In Absatz 2 werden die Wörter „Nämlichkeitsprüfung nach Anlage 1“ durch die Wörter „Nämlichkeitskontrolle nach Anlage 2“ ersetzt.
  - b) In Absatz 5 wird die Angabe „Anlage 2“ durch die Angabe „Anlage 3“ ersetzt.
9. In § 9 Abs. 3 Satz 1 werden die Wörter „Nämlichkeitsprüfung nach Anlage 1“ durch die Wörter „Nämlichkeitskontrolle nach Anlage 2“ ersetzt.
10. § 11 wird aufgehoben.
11. § 12 wird wie folgt gefasst:

## **„§ 12**

### **Verbote aufgrund von Schutzmaßnahmen der Europäischen Gemeinschaft**

(1) Lebensmittel, die in Drittländern hergestellt oder behandelt worden sind, dürfen nicht eingeführt oder sonst verbracht werden, soweit die Einfuhr in oder die Durchfuhr durch die Europäische Gemeinschaft durch einen nicht unmittelbar geltenden Rechtsakt, den die Europäische Gemeinschaft auf Grund

1. des Artikels 53 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 oder
2. des Artikels 22 der Richtlinie 97/78/EG in der jeweils geltenden Fassung

im Hinblick auf das betreffende Drittland oder einen in einem Drittland gelegenen Betrieb erlassen hat, beschränkt oder verboten ist und das Bundesministerium den jeweiligen Rechtsakt im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt gemacht hat. Das Bundesministerium macht auch Änderungen sowie die Aufhebung des jeweiligen Rechtsaktes im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt.

(2) Das Verbot des Absatzes 1 gilt nicht für Lebensmittel, die vor dem Wirksamwerden der Bekanntmachung eingeführt oder sonst verbracht worden sind. Bekanntmachungen nach Absatz 1 werden mit Beginn des Tages, der auf ihre Veröffentlichung folgt, wirksam, soweit nicht in der Bekanntmachung ein späterer Zeitpunkt bestimmt ist.“

12. § 13 wird wie folgt geändert:
  - a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

- aa) Die Wörter „im Sinne des § 1 Abs. 1 Nr. 1 bis 3“ werden durch die Wörter „tierischen Ursprungs“ ersetzt.
- bb) In Nummer 1 wird am Ende das Wort „, und“ gestrichen.
- cc) In Nummer 2 Buchstabe b wird am Satzende der Punkt durch das Wort „, und“ ersetzt.
- dd) Es wird folgende Nummer 3 angefügt:

„3. die Sendung über eine Grenzkontrollstelle nach § 4 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 in das Inland verbracht wird.“

- b) In Absatz 2 Satz 1 wird das Wort „Nämlichkeitsprüfung“ durch das Wort „Nämlichkeitskontrolle“ ersetzt.

13. § 14 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird wie folgt gefasst:

„(1) § 53 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches gilt unbeschadet des § 5 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und des Artikels 14 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 nicht für

1. die Beförderung von Lebensmitteln unter zollamtlicher Überwachung und die Lagerung von Lebensmitteln in Zolllagern, Freilagern oder Lagern in Freizonen,
2. die Veredelung und Umwandlung von Lebensmitteln, solange sich die Lebensmittel unter zollamtlicher Überwachung befinden,
3. Lebensmittel, die für das Oberhaupt eines auswärtigen Staates oder seines Gefolges verbracht werden und zum Gebrauch oder Verbrauch während seines Aufenthaltes im Geltungsbereich dieses Gesetzes bestimmt sind,
4. Lebensmittel, die für diplomatische oder konsularische Vertretungen bestimmt sind,



5. Lebensmittel, die ausschließlich für wissenschaftliche Zwecke, für Messen, Ausstellungen oder ähnliche Veranstaltungen bestimmt sind, soweit der Bedarf von der zuständigen Landesbehörde anerkannt ist,
6. Lebensmittel, die als Reisebedarf verbracht werden, soweit es sich um Mengen handelt, für die Eingangsabgaben nicht zu erheben sind,
7. Lebensmittel, die in Verkehrsmitteln mitgeführt werden und ausschließlich zum Verbrauch der durch diese Verkehrsmittel beförderten Personen bestimmt sind,
8. Lebensmittel in privaten Geschenksendungen, soweit sie zum eigenen Gebrauch oder Verbrauch des Empfängers bestimmt sind, sowie Lebensmittel als Geschenke im öffentlichen Interesse,
9. Lebensmittelmuster und -proben in geringen Mengen,
10. Lebensmittel als Übersiedlungsgut oder Heiratsgut in Mengen, die üblicherweise als Vorrat gehalten werden,
11. Lebensmittel, die auf Seeschiffen zum Verbrauch auf hoher See bestimmt waren und an Bord des Schiffes verbraucht werden,
12. Lebensmittel tierischen Ursprungs, die ausschließlich zur Versorgung internationaler Organisationen oder ausländischer Streitkräfte, die in der Bundesrepublik Deutschland stationiert sind, bestimmt sind.

Lebensmittel im Sinne des Satz 1 Nr. 2 unterliegen den Vorschriften des § 57 Abs. 4 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches.“

- b) Der bisherige Absatz 1 wird Absatz 2.
- c) Absatz 2 Satz 1 wird durch folgende Sätze ersetzt:

„Die §§ 3, 3a und 4 bis 6 gelten nicht für Lebensmittel im Sinne von Absatz 1 Satz 1 Nr. 1, 2, 6, 7, 8, 11 und 12. Für Lebensmittel nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 5 und 9 gelten die §§ 3, 3a und 4 bis 6 gelten nicht, soweit die zuständige Behörde des Bestimmungsortes das Verbringen zuvor genehmigt hat.“

- d) Die bisherigen Absätze 2 und 3 werden Absätze 3 und 4.

- e) In Absatz 4 wird die Angabe „Absatz 2 Satz 1“ durch die Angabe „Absatz 3 Satz 1“ ersetzt.

14. § 15 wird wie folgt gefasst:

„Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer

1. entgegen § 3a Satz 1 oder 2 lebende Tiere oder
2. entgegen § 12 Abs. 1 Satz 1 Lebensmittel

einführt oder sonst verbringt.“

15. § 16 wird wie folgt gefasst:

**„§ 16  
Bußgeldvorschriften**

(1) Wer eine in § 15 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 eine Anzeige nicht oder nicht rechtzeitig übermittelt,
2. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 ein Lebensmittel oder ein lebendes Tier oder entgegen § 4a Abs. 1 ein Lebensmittel einführt,
3. entgegen § 5 Abs. 2 Satz 2 oder § 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 4 die zuständige Behörde nicht, nicht richtig, nicht vollständig, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht rechtzeitig unterrichtet,
4. entgegen § 7 Abs. 1 Satz 1 ein Lebensmittel tierischen Ursprungs oder ein lebendes Tier in das Inland verbringt,
5. entgegen § 9 Abs. 1 Satz 1 seinen Betrieb nicht registrieren lässt,
6. entgegen § 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 einen Eingang von Lebensmitteln nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig meldet,

7. entgegen § 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 2 Halbsatz 1 eine Sendung liefert,
  8. entgegen § 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 3 Halbsatz 1 eine Anzeige nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig erstattet,
  9. entgegen § 9 Abs. 2 Satz 1 eine Sendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs befördert,
  10. entgegen § 9 Abs. 2 Satz 3 den Erhalt einer Sendung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig bestätigt oder
  11. entgegen § 9 Abs. 2 Satz 4 eine Bescheinigung nicht oder nicht rechtzeitig übermittelt,
  12. entgegen § 14 Abs. 2 Satz 4 ein Lebensmittel nicht der Beseitigung zuführt oder nicht in ein Drittland verbringt oder
  13. entgegen § 14 Abs. 4 Satz 1 ein Lebensmittel tierischen Ursprungs nicht der Beseitigung zuführt.“
16. Es wird folgende neue Anlage 1 eingefügt:

**„Anlage 1**  
(zu § 4a Abs. 1)

**Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs nach gemeinschaftsrechtlich  
festgelegten Anforderungen**

Lebensmittel	Rechtsgrundlagen zur Auflistung von Drittländern	Rechtsgrundlagen zur Auflistung von Drittlandsbetriebslisten	Rechtsgrundlagen zur Festlegung von Bescheinigungen oder Mustern für Bescheinigungen
1	2	3	4
1. Milch und Milcherzeugnisse	Artikel 23 Abs. 2 Buchstabe b und Artikel 3 Buchstaben a, c und d der Richtlinie 92/46/EWG des Rates [in der jeweils geltenden Fassung] ;		Artikel 23 Abs. 2 Buchstabe b und Artikel 3 Buchstaben a, c und d der Richtlinie 92/46/EWG des Rates [in der jeweils geltenden Fassung] ;
2. Eier	[Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG des Rates]	*1)	[Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG des Rates]
3. Eiprodukte	[Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG des Rates]	*1)	[Anhang II Kapitel 2 erster Gedankenstrich der Richtlinie 92/118/EWG des Rates.  Artikel 11 Abs. 4 der Richtlinie 89/437/EWG des Rates]
4. essbare Schnecken, Froschschenkel	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG des Rates	*1)	
5. Speisegelatine	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG des Rates		Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG des Rates
6. Kollagen	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG des Rates	*1)	
7. Ausgangserzeugnisse für die Herstellung von Speisegelatine	Entscheidung 79/542/EWG des Rates, Artikel 9 der Richtlinie 91/494/EWG des Rates, Artikel 2 Abs. 2 der Entscheidung 95/408/EWG des Rates, Artikel 16 Abs. 2 und 3 der Richtlinie 92/45/EWG des Rates	*1)	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG des Rates
8. Ausgangserzeugnisse für die Herstellung von Kollagen	Entscheidung 79/542/EWG des Rates, Artikel 9 der Richtlinie 91/494/EWG des Rates, Artikel 2 Abs. 2 der Ent-	*1)	

	scheidung 95/408/EWG des Rates, Artikel 16 Abs. 2 und 3 der Richtlinie 92/45/EWG des Rates		
9. Honig und Gelee Royale	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG des Rates	*1)	
10. Fischereierzeugnisse	Artikel 11 Abs. 5 der Richtlinie 91/493/EWG des Rates	Artikel 11 Abs. 1 i.V. mit Abs. 4 Buchstabe c oder Abs. 6 der RL 91/493/EWG	
11. lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken	Artikel 9 Nummer 3 Buchstabe a der Richtlinie 91/492/EWG des Rates	Artikel 9 der RL 91/492/EWG	
12. Fleisch von Rindern einschließlich Büffeln, Schafen und Ziegen oder von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, sowie von wild lebenden Klautieren und Einhufern	Artikel 3 Absatz 1 der Richtlinie 72/462/EWG	Artikel 4 Absatz 1 der Richtlinie 72/462/EWG	Artikel 3 und 22 der Richtlinie 72/462/EWG
13. Fleisch von Hühnern, Trut- hühnern, Perl- hühnern, Enten und Gänsen	Artikel 14 Buchstabe B Nr. 1 Buchstabe a der Richtlinie 71/118/EWG in Verbindung mit Artikel 9 Abs. 1 der Richtlinie 91/494/EWG	Artikel 14 Buchstabe B Nr. 2 Buchstabe a der Richtlinie 71/118/EWG	Artikel 12 Abs. 2 der Richtlinie 91/494/EWG in Verbindung mit Artikel 14 Buchstabe B Nr. 1 Buchstabe c der Richtlinie 71/118/EWG
14. Fleisch von Hauskaninchen, Zuchtwild (Farmwild)	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe b der Richtlinie 92/118/EWG	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG,
15. Fleisch von erlegtem Wild (Groß- und Kleinwild)	Artikel 16 Abs. 3 der Richtlinie 92/45/EWG	Artikel 16 Abs. 3 der Richtlinie 92/45/EWG	Artikel 16 Abs. 2 Buchstabe c der Richtlinie 92/45/EWG
16. Hackfleisch und Fleischzubereitungen	Artikel 13 Abschnitt I Buchstabe B Nr. 1 Buchstabe b der Richtlinie 94/65/EG	Artikel 13 Abschnitt I Buchstabe B Nr. 2 Buchstabe a der Richtlinie 94/65/EG	Artikel 13 Abschnitt I Buchstabe B Nr. 1 Buchstabe c der Richtlinie 94/65/EG

17.	Fleischerzeugnisse aus Fleisch von Rindern einschließlich Bubalus bubalis und Bison bison, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden	Artikel 3 Abs. 1 der Richtlinie 72/462/EG	Artikel 4 Abs. 1 der Richtlinie 72/462/EWG	Artikel 3 und 22 der Richtlinie 72/462/EWG
18	Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, Fleisch von Zuchtwild (Farmwild), erlegtem Wild (Groß- und Kleinwild) und Fleisch von Hauskaninchen	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe b der Richtlinie 92/118/EWG	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe b der Richtlinie 92/118/EWG

\*1) Drittlandbetriebslisten gemeinschaftsrechtlich nicht geregelt

\*1a) Bescheinigung gemeinschaftsrechtlich nicht geregelt“

17. Die bisherigen Anlagen 1 und 2 werden Anlagen 2 und 3.

18. In der neuen Anlage 2 wird in der Überschrift und in Nummer 2 Satz 1 jeweils das Wort „Nämlichkeitsprüfung“ durch das Wort „Nämlichkeitskontrolle“ ersetzt.

19. Die Anlage 3 wird wie folgt geändert:

a) Der Verweis in Klammern über der Überschrift wird wie folgt gefasst: „(zu § 5 Abs. 1, § 6 Abs. 3 und 4, § 7 Abs. 5 Satz 2, § 8 Abs. 5 und § 13 Abs. 2 Satz 1)“.

b) Nach der Überschrift wird folgende Angabe eingefügt:

### **„Kapitel I**

#### **Allgemeine Anforderungen an die Warenuntersuchung“**

c) Der bisherige Text wird Kapitel I und wie folgt geändert:

aa) Nummer 3 wird wie folgt geändert:

aaa) In Satz 1 werden die Wörter „Die Sendung“ durch die Wörter „Jede Sendung“ ersetzt und nach dem Wort „Lebensmittel“ das Wort „erforderlichenfalls“ eingefügt.

bbb) In Satz 4 werden nach dem Wort „sind“ die Wörter „, soweit nicht in den nachfolgenden Kapiteln etwas Anderes bestimmt ist,“ eingefügt.

bb) Nach Nummer 6 wird folgende neue Nummer 7 eingefügt:

„7. Lebensmittel tierischen Ursprungs sind, soweit nicht in den Kapiteln II bis VII etwas Anderes bestimmt ist, stichprobenweise auf

a) Rückstände,

b) die Einhaltung der Lebensmittelsicherheitskriterien nach Anhang I Kapitel 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. EU Nr. L 338 S. 1)

zu untersuchen. Ferner sind in jedem Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit der Lebensmittel erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.“

cc) Die bisherige Nummer 7 wird Nummer 8 und wie folgt geändert:.

aaa) In Satz 1 wird die Angabe „§ 12 Abs. 3 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 12 Abs. 1“ ersetzt.

bbb) In Satz 2 wird die Angabe „§ 12 Abs. 5“ durch die Angabe „§ 12 Abs. 2“ ersetzt.

d) Es werden folgende Kapitel II bis VII angefügt:

## **„Kapitel II**

### **Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei lebenden Tieren**

Lebende Tiere sind stichprobenweise auf Rückstände zu untersuchen.

### Kapitel III

#### Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

1. Für die Warenuntersuchung von Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen sind so weit wie möglich über die gesamte Sendung verteilt Proben zu entnehmen und zu untersuchen.
2. Bei frischem Fleisch ist die Warenuntersuchung wie folgt durchzuführen und abzuschließen:
  - 2.1 von jeder Sendung sind vorbehaltlich Kapitel I Nr. 6 Stichproben wie folgt zu entnehmen:
    - 2.1.1 bei Tierkörpern, Tierkörperhälften, -vierteln und in drei Teile zerteilten Tierkörperhälften von Huftieren, Farmwild, soweit es nicht in Nummer 2.1.2 genannt ist, und Großwild jeder zwanzigste Tierkörper, jede zwanzigste Tierkörperhälfte, jedes zwanzigste Tierkörper-Viertel und jede zwanzigste in 3 Teile zerteilte Tierkörperhälfte;
    - 2.1.2 bei Teilstücken, die über Nummer 2.1.1 hinaus zerlegt wurden, Nebenprodukten der Schlachtung oder Tierkörpern von Hasentieren bei einem Gewicht der Sendung

bis	1 000 Kilogramm	2 Packstücke,
von über	1 000 Kilogramm bis zu 15 000 Kilogramm	4 Packstücke,
von über	15 000 Kilogramm bis zu 50 000 Kilogramm	8 Packstücke,
von über	50 000 Kilogramm	10 Packstücke.

Für jede weitere angefangene 20 000 Kilogramm einer Sendung sind zusätzlich 4 Packstücke zu entnehmen. Wird unverpacktes Fleisch eingeführt, so tritt an die Stelle eines Packstückes eine Fleischmenge von höchstens 25 Kilogramm; das Gewicht der entnommenen Probe muss ungefähr 500 Gramm betragen.

- 2.1.3 Bei Fleisch von Geflügel, Zuchtlaufvögeln und Federwild bei einem Gewicht der Sendung



bis	4 000 Kilogramm	2 Packstücke,
über	4 000 Kilogramm bis zu 15 000 Kilogramm	4 Packstücke,
bei über	15 000 Kilogramm bis zu 50 000 Kilogramm	8 Packstücke,
bei über	50 000 Kilogramm bis zu 100 000 Kilogramm	10 Packstücke.

Bei Sendungen mit einem Gewicht von über 100 000 Kilogramm sind für jede weiteren angefangenen 50 000 Kilogramm zusätzlich jeweils 4 Packstücke zu entnehmen. Wird unverpacktes Federwild eingeführt, tritt an die Stelle eines Packstückes eine Geflügelfleischmenge von höchstens 25 Kilogramm.

- 2.2 Die Untersuchung der Stichproben bei frischem Fleisch ist wie folgt durchzuführen:
- 2.2.1 im Falle der Nummer 2.1.1
- 2.2.1.1 soweit möglich durch Besichtigung des Brust- und Bauchfells, der Knochen und Gelenke, des Muskelfleisches und des Fettgewebes;
- 2.2.1.2 durch Messen des pH-Wertes; im Verdachtsfall auch durch Untersuchung des Grades der Ausblutung, der Wässrigkeit, des Eiweißabbaus und durch bakterioskopische Untersuchung; erforderlichenfalls sind weitere Untersuchungen durchzuführen und auch Geruch und Geschmack des Fleisches nach dem Erwärmen zu prüfen;
- 2.2.2 im Falle der Nummern 2.1.2 und 2.1.3 sind die Packstücke zu öffnen und der Inhalt ist ohne Zerstörung der Schutzhülle zu besichtigen; von je 2 der Packstücke ist jeweils ein Tierkörper oder ein Teilstück von etwa 500 Gramm zu besichtigen, zu durchtasten und anzuschneiden; für eine Untersuchung von Fleisch von Geflügel nach Nummer 2.5.1 Satz 3 dürfen nur Auftauverfahren angewandt werden, die in den dort genannten Untersuchungsvorschriften festgelegt sind; Federwild im Federkleid ist vor der Untersuchung zu enthäuten oder zu rupfen; im Verdachtsfall sind alle zur Abklärung des Verdacht erforderlichen sonstigen Untersuchungen durchzuführen.
- 2.2.3 Im Falle der Durchführung verstärkter Kontrollen nach § 6 Abs. 4 Satz 2 in Verbindung mit Satz 1 Nr. 1 ist zusätzlich mindestens die doppelte Fleischmenge oder die doppelte Anzahl der Packstücke bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch-physikalisch zu untersuchen.

2.3 Frisches Fleisch ist ferner stichprobenweise auf seine Tierartzugehörigkeit und auf Rückstände zu untersuchen:

2.3.1 Hierfür ist vorbehaltlich Kapitel I Nr. 6 aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50 000 Kilogramm Fleisch zu entnehmen. Werden insgesamt weniger als 50 000 Kilogramm Fleisch zur Untersuchung gestellt, sind mindestens 2 Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, zu entnehmen.

2.3.2 Abweichend von Nummer 2.3.1 sind im Falle verstärkter Kontrollen nach § 6 Abs. 4 Satz 2 in Verbindung mit Satz 1 Nr. 2 oder 3 von jeder Sendung Proben wie folgt zu entnehmen:

bei einem Gewicht der Sendung

bis zu	1 000 Kilogramm	2 Proben,
von über	1 000 Kilogramm bis zu 15 000 Kilogramm	4 Proben,
von über	5 000 Kilogramm	8 Proben.

2.4 Abweichend von Nummer 2.1.1, 2.2.1, 2.2.3 und 2.3 sind Tierkörper von

- a) Großwild und
- b) frei lebenden Hasentieren

in der Decke lediglich einer Warenuntersuchung nach Kapitel I zu unterziehen. Die für den Bestimmungsort zuständige Behörde ist unbeschadet tierseuchenrechtlicher Vorschriften über die Durchführung verstärkter Kontrollen nach § 6 Abs. 4 zu unterrichten.

2.5 Beanstandung und vorläufige Beschlagnahme

Werden verstärkte Kontrollen nach § 6 Abs. 4 durchgeführt, hat die zuständige Behörde die Sendung nach § 39 Abs. 2 Satz 2 Nr. 5 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches vorläufig zu beschlagnahmen und anzuordnen, dass die Beurteilung dieser Sendung so lange zurückgestellt wird, bis die weitergehende Untersuchung abgeschlossen ist. Bezieht sich der Verdacht

nur auf einen Teil der Sendung, gilt Satz 1 nur für diesen Teil. Im Falle von Fleisch von Geflügel ist die Beurteilung auch bei Sendungen zurückzustellen, die nach Maßgabe der Artikel 14 a und 14 b der Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 der Kommission vom 5. Juni 1991 mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 143 S. 11), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 433/2006 der Kommission vom 15. März 2006 (ABl. EU Nr. L 79 S. 16, Nr. L 231 S. 3), auf ihren Auftauverlust oder ihren Gesamtwassergehalt untersucht werden.

3. Bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen ist die Einfuhruntersuchung entsprechend den die Vorschriften der Nummer 2, ausgenommen Nummer 2.1.1 und 2.2.1 und 2.4, durchzuführen und abzuschließen.
4. Bei Fleischerzeugnissen ist die Warenuntersuchung wie folgt durchzuführen und abzuschließen:
  - 4.1 Es sind, so weit wie möglich, über die gesamte Sendung verteilt Proben zu entnehmen und zu untersuchen.
  - 4.2 Die Stichproben sind vorbehaltlich Kapitel I Nr. 6 Satz 1 und 3 wie folgt zu entnehmen:
    - 4.2.1 bei Sendungen von Fleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen, die in diesen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht worden sind, von jeder Sendung

bei bis zu	1 000 Behältnissen	2 Proben,
bei über	1 000 bis zu 10 000 Behältnissen	4 Proben,
bei über	10 000 bis zu 100 000 Behältnissen	8 Proben,
bei über	100 000 Behältnissen bis zu 200 000 Behältnissen	10 Proben.

bei Sendungen mit über 200 000 Behältnissen sind für alle weiteren angefangenen 100 000 Behältnisse zusätzlich jeweils 4 Behältnisse zu entnehmen; als Probe gilt jeweils ein luftdicht verschlossenes Behältnis; das Gewicht der entnommenen Probe muss mindestens 150 Gramm betragen, bei Behältnissen von weniger als 150 Gramm ist eine entsprechende Anzahl von Behältnissen zu entnehmen;

- 4.2.2 bei Sendungen von Fleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch, die nur durch Pökeln zubereitet worden sind, je angefangene 100 Kilogramm einer Sendung eine Probe im Gewicht von etwa 150 Gramm;
- 4.2.3 bei Sendungen von anderen Fleischerzeugnissen (Wurst, Schinken, tafelfertige Fleischerzeugnisse, ausgeschmolzenes tierisches Fett, zubereitetes Blut, Fleischpulver u. a.) von jeder Sendung bei einem Gewicht

bis zu	1 000 Kilogramm	2 Proben,
bei über	1 000 Kilogramm bis zu 10 000 Kilogramm	4 Proben,
bei über	10 000 Kilogramm	8 Proben;

als Probe gilt eine Fertigpackung; bei Fertigpackungen über 1 000 Gramm ist eine Probe von mindestens 150 Gramm zu nehmen, soweit der Untersuchungszweck dies zulässt;

- 4.2.4 von bearbeiteten Mägen, Blasen oder Därmen von jeder Sendung

bei bis zu	10 Fässern	2 Proben,
bei	11 bis zu 100 Fässern	4 Proben,
bei	101 bis zu 250 Fässern	8 Proben,
bei über	250 Fässern	10 Proben.

- 4.2.5 Im Falle der Durchführung verstärkter Kontrollen nach § 6 Abs. 4, ist von jeder Sendung die doppelte Anzahl der in den Nummern 4.2.1 bis 4.2.4 bestimmten Proben zu entnehmen.

- 4.3 Die entnommenen Stichproben sind wie folgt zu untersuchen:

- 4.3.1 im Falle der Nummer 4.2.1, ob es sich um durch Erhitzen hergestellte Fleischerzeugnisse handelt und erforderlichenfalls bakterioskopisch;
- 4.3.2 im Falle der Nummern 4.2.2 und 4.2.3, ob es sich um durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen allein oder in Kombination dieser Verfahren hergestellte Fleischerzeugnisse handelt, ferner bei zubereitetem Fett zusätzlich chemisch-physikalisch, bei zubereitetem Blut, Fleischpulver, Schwartenpulver zusätzlich bakteriologisch;
- 4.3.3 im Falle der Nummer 4.2.4 sind einzelne Packstücke wenigstens zur Hälfte auszupacken; bei gebündelter Ware sind drei Bündel so zu lösen, dass eine

Untersuchung der einzelnen bearbeiteten Mägen, Blasen oder Därme möglich ist;

- 4.3.4 im Verdachtsfall mit allen zur Abklärung des Verdachts erforderlichen sonstigen Methoden;
- 4.3.5 Im Falle der Nummer 4.2.5 sind die Proben weitergehend, gegebenenfalls auch bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch-physikalisch, zu untersuchen.
- 4.4 Fleischerzeugnisse sind ferner stichprobenweise auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen.
- 4.4.1 Hierfür ist vorbehaltlich Kapitel I Nr. 6 Satz 1 und 3 aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50 000 Kilogramm Fleischerzeugnisse zu entnehmen. Werden insgesamt weniger als 50 000 Kilogramm Fleischerzeugnisse zur Untersuchung gestellt, sind mindestens 2 Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen zu verteilt, zu entnehmen.
- 4.4.2 Abweichend von Nummer 4.4.1 sind im Falle der Durchführung verstärkter Kontrollen nach § 6 Abs. 4 Satz 2 in Verbindung mit Satz 1 Nr. 2 oder 3 von jeder Sendung Proben wie folgt zu entnehmen:

bei einem Gewicht der Sendung

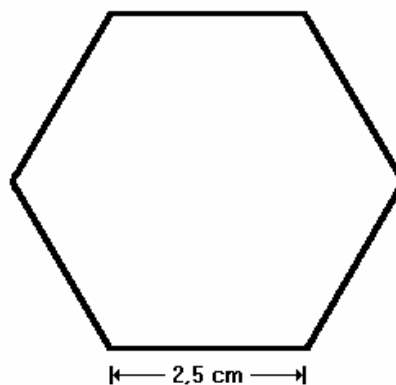
bis zu	1 000 Kilogramm	3 Proben,
von über	1 000 Kilogramm bis zu 5 000 Kilogramm	5 Proben,
von über	5 000 Kilogramm bis zu 10 000 Kilogramm	8 Proben,
von über	10 000 Kilogramm	11 Proben.

Bei Sendungen von bearbeiteten Mägen, Blasen und Därmen sind bis zu 5 Einzelproben zu einer Mischprobe, bis zu 11 Einzelproben zu 2 Mischproben zusammenzufassen, wenn sie auf Grund der Untersuchungsergebnisse nach Nummer 4.3.3 als repräsentativ für die Einzelprobe gelten können.

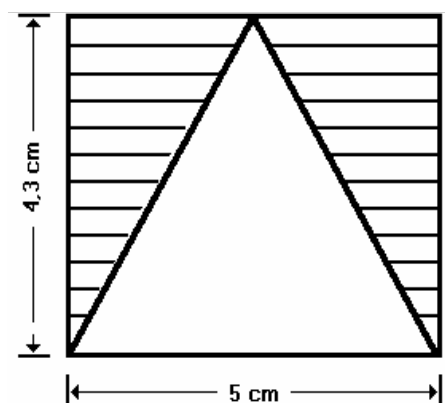
5. Beurteilung und Kennzeichnung von frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen
  - 5.1 Das zur Untersuchung herangezogene frische Fleisch oder die zur Untersuchung herangezogenen Fleischerzeugnisse oder Packstücke mit frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen sind mit dem Stempelabdruck "Untersucht" nach dem Muster der Nummer 6.2.1 unter Angabe der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde nach Nummer 6.3 zu kennzeichnen, wenn die Einfuhruntersuchung keinen Grund zu Beanstandungen ergeben hat oder die zuständige Behörde eine spezielle Behandlung nach Artikel 19 Abs. 1 Buchstabe a in Verbindung mit Artikel 20 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 angeordnet hat.
  - 5.2 Bei frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen sind alle Tierkörper, Teilstücke oder Packstücke der Sendung mit dem Stempelabdruck "Beseitigung" nach dem Muster der Nummer 6.2.2 unter Angabe der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde nach Nummer 6.3 zu kennzeichnen, wenn die zuständige Behörde auf Grund der Ergebnisse der Warenuntersuchung die
    - 5.2.1 Vernichtung der Sendung auf Grund von Artikel 19 Abs. 1 Buchstabe a Satz 1 oder Abs. 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 oder
    - 5.2.2 spezielle Behandlung auf Grund von Artikel 19 Abs. 1 Buchstabe a Satz 1 in Verbindung mit Artikel 20 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 oder
    - 5.2.3 Ergreifung anderer Maßnahmen auf Grund von Artikel 19 Abs. 1 Buchstabe a Satz 2 oder Abs. 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 angeordnet hat.
  - 5.3 Bei frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen sind alle Fleischteile oder Packstücke der Sendung mit dem Stempelabdruck „Zurückgewiesen“ nach dem Muster der Nummer 6.2.3 unter Angabe der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde nach Nummer 6.3 zu kennzeichnen, wenn die zuständige Behörde auf Grund der Ergebnisse der Warenuntersuchung auf Grund von Artikel 19 Abs. 1 Buch-

stabe a Satz 1 in Verbindung mit Artikel 21 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 die Rücksendung der Sendung in ein Drittland angeordnet hat.

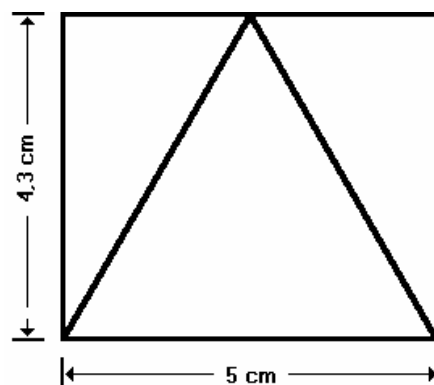
- 5.4 Abweichend von Nummer 5.3 sind die Fleischteile oder Packstücke einer Sendung mit dem Stempelabdruck "Untersucht" zu kennzeichnen,
  - 5.4.1 die bei einer auf Antrag des Verfügungsberechtigten vorgenommenen Messung der Innentemperatur bei jedem Fleischteil oder Packstück nicht von der vorgeschriebenen Temperatur abgewichen sind und sonst keinerlei Abweichungen aufgewiesen haben,
  - 5.4.2 bei denen nach der gemeinsamen Herkunft, der Art der Beförderung oder den sonstigen Umständen angenommen werden kann, dass eine negative Beeinflussung durch die zurückzuweisenden Teile der Sendung nicht eingetreten ist,
  - 5.4.3 bei denen im Falle ausgeschmolzenen tierischen Fetts eine Beanstandung wegen äußerlichen Befalls mit Mikroorganismen oder wegen äußerer Verunreinigung eine auf Antrag des Verfügungsberechtigten durchgeführte Untersuchung jedes Packstücks der Sendung nicht bestätigt wird,
  - 5.4.4 bei denen im Falle von bearbeiteten Mägen, Blasen oder Därmen eine Beanstandung wegen sinnfälliger Veränderungen wie z. B. Fäulnis oder parasitären Veränderungen eine auf Antrag des Verfügungsberechtigten durchgeführte Untersuchung jedes Packstücks der Sendung ergibt, dass sich der Mangel lediglich auf einzelne bearbeitete Mägen, Blasen oder Därme erstreckt und die zu beanstandenden Teile entfernt werden können.
- 6. Muster für Stempel, die bei der Warenuntersuchung zu verwenden sind:
  - 6.1 Das untersuchte frische Fleisch, die untersuchten Fleischerzeugnisse oder die untersuchten Packstücke sind nach Abschluss der Untersuchung zu kennzeichnen. Die Untersuchung gilt auch dann als abgeschlossen, wenn das Ergebnis der Untersuchung nach den Nummern 2.3 oder 4.4 noch nicht vorliegt.
  - 6.2 Die verwendeten Stempel müssen den nachfolgenden Mustern nach Form, Inhalt und Größe entsprechen:
    - 6.2.1 „Untersucht“



### 6.2.2 „Beseitigung“



### 6.2.3 „Zurückgewiesen“



6.3 Die Stempelabdrucke nach Nummer 6.2 sind wie folgt anzubringen:

6.3.1 Tierkörper nach Nummer 2.1.1, ausgenommen Tierkörper von Großwild in der Decke, sind auf jeder Hälfte zu kennzeichnen.

6.3.2 Tierkörper von Großwild und Hasentieren in der Decke sind im Innern der Bauchhöhle zu kennzeichnen.

6.3.3 Teilstücke nach Nummer 2.1.2 sind mindestens mit einem Stempelabdruck zu kennzeichnen.



- 6.3.4 Bei Tierkörpern von Geflügel oder bei Nebenprodukten der Schlachtung ist nur das untersuchte Packstück zu kennzeichnen.
- 6.3.5 Bei Speckstücken oder Bauchstücken, von denen die Schwarte abgetrennt worden ist, sind nur die Etiketten zu kennzeichnen. Sofern einzelne Teile in Packstücken eingeführt werden, ist auf den Packstücken ebenfalls ein Stempelabdruck anzubringen.“

## Kapitel IV

### Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Milch und Milcherzeugnissen

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende Laboruntersuchungen durchzuführen:

#### 1. Laboruntersuchung

Erzeugnis	Art der Untersuchung	zu erfüllende Anforderungen gemäß
1.1 Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Milcherzeugnisse	<p>polychlorierte Biphenyle</p> <p>Pflanzenschutzmittelrückstände</p> <p>Aflatoxine</p> <p>Rückstände von Stoffen, die in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind</p>	<p>Schadstoffhöchstmengenverordnung vom 19. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2755) in der jeweils geltenden Fassung</p> <p>Rückstandshöchstmengenverordnung vom 21. Oktober 1999 (BGBl. I S. 2082) in der jeweils geltenden Fassung</p> <p>Mykotoxin-Höchstmengenverordnung vom 2. Juni 1999 (BGBl. I S. 1248) in der jeweils geltenden Fassung</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 2377/90 in der jeweils geltenden Fassung</p>
1.2 Rohmilch		Abschnitt IX Kap. I Unterkap. III Nr. 3 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
rohe Kuhmilch	Gesamtkeimzahl Somatische Zellen	(≤ 100 000 Keime/ml ≤ 400 000 Zellen/ml
Rohmilch v. anderen Tierarten	Gesamtkeimzahl	≤ 1 500 000 Keime/ml)
1.3 Wärmebehandelte Milch	Listeria monocytogenes	Anhang I Kapitel I Nr. 1.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
1.4 Milcherzeugnisse allgemein	Listeria monocytogenes	Anhang I Kapitel I Nr. 1.1, 1.2 und 1.3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
1.5 Käse, Butter und Sahne aus	Salmonellen	Anhang I Kapitel I Nr. 1.11 der Verordnung

	Rohmilch oder aus Milch, die einer Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisationstemperatur unterzogen wurde		nung (EG) Nr. 2073/2005
1.6	Milch und Molkepulver	Salmonellen	Anhang I Kapitel I Nr. 1.12 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
1.7	Eiskreme mit Milchanteilen*1)	Salmonellen	Anhang I Kapitel I Nr. 1.13 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
1.8	Käse, Milch- und Molkepulver*2)	Staphylokokken-Enterotoxine	Anhang I Kapitel I Nr. 1.21 der Verordnung (EG) Nr. 2073/
1.9	Milcherzeugnisse, die als getrocknete Säuglingsnahrung und getrocknete diätetische Lebensmittel für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind	Salmonellen Enterobacter sakazakii	Anhang I Kapitel I Nr. 1.22 und 1.23 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

\*1) außer Erzeugnisse, bei denen aufgrund des Herstellungsverfahrens kein Salmonellenrisiko besteht

\*2) Die Position umfasst folgende Erzeugnisse:

- Käse aus Rohmilch,
- Käse aus Milch, die einer Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisationstemperatur unterzogen wurde,
- gereifter Käse aus Milch oder Molke, die pasteurisiert oder einer Wärmebehandlung über der Pasteurisationstemperatur unterzogen wurde,
- Milch und Molkepulver, die nicht zur weiteren Verarbeitung bestimmt sind.

## 2. Stichprobenpläne

Den Laboruntersuchungen nach Nummer 1 ist von den über eine Grenzkontrollstelle eingeführten Sendungen vorbehaltlich Kapitel I Nr. 6

2.1 nach Nummer 1.1 jede 30. Sendung,

2.2 nach Nummer 1.2 jede 10. Sendung,

2.3 nach Nummer 1.3 bis 1.9 jede 20. Sendung

zu unterziehen. Die Sendungen sind in einer für die Einführerin oder den Einführer nicht vorhersehbaren Weise auszuwählen.

3. Darüber hinaus sind in jedem Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.

#### 4. Beurteilungsgrundsätze

Im Falle des Nichteinhaltens der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hat die zuständige Behörde Maßnahmen nach Artikel 19 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 anzuordnen.

### **Kapitel V**

#### **Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln**

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende Anforderungen zu berücksichtigen:

1. Sensorische Untersuchung
  - 1.1 Fischereierzeugnisse sind bei der sensorischen Untersuchung nach Kapitel I Nr. 3 zusätzlich einer Sichtkontrolle auf Parasiten zu unterziehen. Bei der sensorischen Untersuchung können die Ergebnisse der Frischeklassifizierung nach der Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse (ABl. EG Nr. L 334 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung berücksichtigt werden.
  - 1.2 Lebende Muscheln sind darauf zu untersuchen, ob sie erkennbare Merkmale aufweisen, aus denen auf Frischegrad und Lebensfähigkeit geschlossen werden kann.
2. Laboruntersuchungen
  - 2.1 Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende Laboruntersuchungen durchzuführen:

<b>Erzeugnis</b>	<b>Art der Untersuchung</b>	<b>zu erfüllende Anforderungen gemäß</b>
2.1.1 Verzehrfertige Fischereierzeugnisse	Listeria monocytogenes	Anhang I Kapitel I Nr. 1.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
2.1.2 Gekochte Krebs- und Weichtiere	Salmonellen	Anhang I Kapitel I Nr. 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
2.1.3 Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken	Salmonellen E. coli	Anhang I Kapitel I Nr. 1.17 und 1.24 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
2.1.4 Lebende Muscheln, Sta-	Argentoxine	Anhang III Abschnitt VII Kapitel V

	chelnhäuter, Manteltiere und Schnecken		Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
2.1.5	Fischereierzeugnisse von Fischarten, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt <sup>*1)</sup>	Histamin	Anhang I Kapitel I Nr. 1.25 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
2.1.6	Fischereierzeugnisse, die einem enzymatischen Reifungsprozess in Salzlösung unterzogen und aus Fischarten hergestellt werden, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt <sup>*1)</sup>	Histamin	Anhang I Kapitel I Nr. 1.26 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

<sup>\*1)</sup> Vor allem Fischarten der Familien Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae und Scombraesosidae

2.2 Eine Untersuchung auf flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) kann bei frischen oder tief gefrorenen Fischereierzeugnissen zur Befundabsicherung durchgeführt werden, wenn die zuvor erfolgte sensorische Untersuchung nach Kapitel I Nr. 3 einen abweichenden Befund erbracht hat. Die Untersuchung ist gemäß den Anforderungen des Anhangs II Abschnitt II Kapitel II und III der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 durchzuführen.

2.3 Untersuchung auf Algentoxine

Die Untersuchung nach Nummer 2.4 auf Algentoxine ist nach den Maßgaben des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 durchzuführen. Für die Probenahme gelten die allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I Nr. 3.

3. Stichprobenpläne

Den Laboruntersuchungen nach Nummer 2.1 sind von den über eine Grenzkontrollstelle eingeführten Sendungen vorbehaltlich Kapitel I Nr. 6

3.1 [nach Nummer 2.1.1 jede 10. Sendung,

- 3.2 nach Nummer 2.1.2 und 2.1.3 jede 20. Sendung,
- 3.3 nach Nummer 2.1.4 jede 30. Sendung,
- 3.4 nach Nummer 2.1.5 jede 10. Sendung und
- 3.5 nach Nummer 2.1.6 jede 5. Sendung]

zu unterziehen. Die Sendungen sind in einer für die Einführende oder den Einführenden nicht vorhersehbaren Weise auszuwählen.

- 4. Darüber hinaus sind im Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.
- 5. Beurteilungsgrundsätze

Im Falle des Nichteinhaltens der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hat die zuständige Behörde Maßnahmen nach Artikel 19 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 anzuordnen.

## **Kapitel VI**

### **Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Eiprodukten**

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende Laboruntersuchungen durchzuführen:

- 1. Laboruntersuchung

<b>Erzeugnis</b>	<b>Art der Untersuchung</b>	<b>zu erfüllende Anforderungen gemäß</b>
Eiprodukte <sup>*1)</sup>	Salmonellen	Anhang I Kapitel I Nr. 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

\*1) außer für Erzeugnisse, bei denen aufgrund des Herstellungsverfahrens oder der Zusammensetzung ein Salmonellenrisiko ausgeschlossen ist

- 2. Stichprobenpläne

Der Laboruntersuchung nach Nummer 1 ist jede einzuführende Partie von Eiprodukten zu unterziehen.

- 3. Darüber hinaus sind in jedem Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.

#### 4. Beurteilungsgrundsätze

Im Falle des Nichteinhaltens der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hat die zuständige Behörde Maßnahmen nach Artikel 19 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 anzuordnen.

### **Kapitel VII**

#### **Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Gelatine und Kollagen**

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Warenuntersuchung nach Kapitel I sind folgende Laboruntersuchungen durchzuführen:

##### 1. Laboruntersuchung

<b>Erzeugnis</b>	<b>Art der Untersuchung</b>	<b>zu erfüllende Anforderungen gemäß</b>
Gelatine, Kollagen	Salmonellen	Anhang I Kapitel I Nr. 1.10 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

##### 2. Stichprobenpläne

Vorbehaltlich Kapitel I Nr. 6 ist jede [30. ] einzuführende Sendung einer Laboruntersuchung nach Nummer 1 zu unterziehen.

##### 3. Darüber hinaus sind im Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.

##### 4. Beurteilungsgrundsätze

Im Falle des Nichteinhaltens der lebensmittelrechtlichen Vorschriften hat die zuständige Behörde Maßnahmen nach Artikel 19 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 anzuordnen.“

### **Artikel 12**

#### **Änderung der Milch-Güteverordnung**

Die Milch-Güteverordnung vom 9. Juli 1980 (BGBl. I S. 878, 1081), zuletzt geändert durch Verordnung vom 30. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2170), wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Abs. 1 bis 5 und in § 6a werden jeweils die Wörter „§ 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Wörter „§ 64 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.

2. § 3 Abs. 3 Satz 1 Nr. 5 wird wie folgt gefasst:

- „5. die Untersuchungsergebnisse dürfen nicht in eine Berechnung eingegangen sein, die zur Anordnung der Aussetzung der Lieferung oder zur Anordnung bestimmter Anforderungen hinsichtlich der Behandlung und Verwendung von Rohmilch nach Anhang IV Kapitel II Nr. 2 Satz 1 der 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 (ABl. EU Nr. L 139 S. 206, Nr. L 226 S. 83) in der jeweils geltenden Fassung geführt hat“.

### **Artikel 13** **Änderung der Milcherzeugnisverordnung**

Die Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 2 Abs. 3 der Verordnung vom 10. November 2004 (BGBl. I S. 2799), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt neu gefasst:

„(1) Ungezuckerte Kondensmilch der Gruppe VII der Anlage 1 muss nach einem Verfahren Wärme behandelt werden, das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel II Unterkapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22) in der jeweils geltenden Fassung entspricht.“

b) Absatz 1a wird aufgehoben.

c) In Absatz 4 Nr. 1 werden die Wörter „der Absätze 1a oder“ durch die Wörter „des Absatzes“ ersetzt.

2. § 2a wird aufgehoben.

3. § 3 Abs. 2 Nr. 5 wird wie folgt gefasst:

- „5. a) sofern Milcherzeugnisse einer Wärmebehandlung nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Unterkapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterzogen wurden, die Angabe
- aa) „ultrahoch erhitzt“ bei einem Verfahren, das dem Verfahren nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Unterkapitel II Nr. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht; bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen kann statt dessen die Bezeichnung „Ultrahocherhitzen“ verwendet werden,
- bb) „Wärme behandelt“ bei einer sonstigen Wärmebehandlung von mehr als 50°C, ausgenommen eine einmalige Pasteurisierung bei Sahneerzeugnissen, die einem Verfahren nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Unterkapitel II Nr. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht;
- b) bei Milcherzeugnissen, die nicht Wärme behandelt wurden, ist eine Wärmebehandlung des zur Herstellung verwendeten Milcherzeugnisses nach Buchstabe a anzugeben, sofern dieses einer Wärmebehandlung unterzogen wurde.“
4. In § 6 Abs. 1 werden die Nummernbezeichnung „1.“ und die Nummer 2 gestrichen.
5. § 7 wird wie folgt geändert:
- a) In Absatz 1 wird die Angabe „§ 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 58 Abs. 1 Nr. 18, Abs. 4 bis 6 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt und die Angabe „Satz 1“ gestrichen.
- b) In Absatz 2 wird die Angabe „§ 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 59 Abs. 1 Nr. 21 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.
- c) In Absatz 2a wird die Angabe „§ 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.
- d) In Absatz 3 wird die Angabe „§ 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.



- e) In Absatz 4 wird die Angabe § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt und die Nummer 1 gestrichen.
  - f) In Absatz 5 wird die Angabe „§ 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „ § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.
6. Anlage 1a wird aufgehoben.
7. In Anlage 3 wird die Angabe „§ 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „ § 64 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.

#### **Artikel 14**

#### **Änderung der Milch-Sachkunde-Verordnung**

§ 1 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 der Milch-Sachkunde-Verordnung vom 22. Dezember 1972 (BGBl. I S. 2555), zuletzt geändert durch Artikel 89 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512), wird wie folgt gefasst:

- „1. Lebensmittelunternehmer, die Milch abholen oder sammeln,“.

#### **Artikel 15**

#### **Änderung der Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung**

Die Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung vom 19. Juni 1974 (BGBl. I S. 1301), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 8. Juni 1999 (BGBl. I S. 1261), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt geändert:
- a) Absatz 2 Nr. 4 wird wie folgt gefasst:
    - „4. das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel II Unterkapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22) in der jeweils geltenden Fassung entsprechende Verfahren der Wärmebehandlung durch die Angabe

- „pasteurisiert“ bei einem Verfahren, das dem Verfahren nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Unterkapitel II Nr. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht;
- „ultrahoch erhitzt“ bei einem Verfahren, das dem Verfahren nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Unterkapitel II Nr. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht;

bei ultra hoch erhitzter Konsummilch zusätzlich der Buchstabe „H“ mindestens in gleicher Schriftgröße wie die Angabe der Milchsorte,“.

- b) In Absatz 3 Satz 3 zweiter Halbsatz werden die Wörter „ „homog.“ für „homogenisiert“,“ gestrichen.
  - c) In Absatz 4 Nr. 2 wird die Angabe „Nr. 1 bis 3“ gestrichen.
2. In § 3 werden die Nummernbezeichnung „1.“ und die Nummer 2 gestrichen.
  3. In § 4 Abs. 1 wird die Angabe „§ 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.

## **Artikel 16**

### **Änderung der Käseverordnung**

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 17. Februar 2006 (BGBl. I S. 425), wird wie folgt geändert:

1. § 3 Abs. 3 und 3a werden aufgehoben.
2. § 3 Abs. 4 wird aufgehoben.
3. In § 14 Abs. 2 Nr. 6 werden die Wörter „nach § 4 Abs. 5 Satz 1 der Milchverordnung oder einer sonstigen Wärmebehandlung“ durch die Wörter „nach Maßgabe des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel II Unterkapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22) in der jeweils geltenden Fassung“ ersetzt.

4. In § 28 Abs. 1 werden die Nummernbezeichnung „1.“ und die Nummer 2 gestrichen.
5. § 30 wird wie folgt geändert:
  - a) Absatz 1 wird aufgehoben.
  - b) Absatz 6 Nr. 1 wird gestrichen.
6. Anlage 1a wird aufgehoben.

## **Artikel 17**

### **Änderung der Butterverordnung**

Die Butterverordnung vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 144), zuletzt geändert durch Artikel 2 Abs. 4 der Verordnung vom 10. November 2004 (BGBl. I S. 2799) wird wie folgt geändert:

1. Nach § 1 wird folgender § 1a eingefügt:

#### **„§ 1a**

#### **Begriffsbestimmung**

Molkerei im Sinne dieser Verordnung ist ein milchwirtschaftliches Unternehmen, das im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 500 Liter Milch oder eine hieraus herzustellende entsprechende Menge an Milcherzeugnissen be- oder verarbeitet und die hierfür erforderlichen technischen Einrichtungen besitzt.“

2. § 2 Abs. 2 wird wie folgt gefasst:

„(2) Butter darf als Rohmilcherzeugnis nur hergestellt werden, wenn zur Säuerung ausschließlich spezifische Milchsäurebakterien verwendet werden.“

3. § 3 Abs. 7 und 8 werden aufgehoben.
4. In § 5 Abs. 1 Satz 1 werden die Wörter „§ 4 Abs. 5 Satz in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.1 der Milchverordnung“ durch die Wörter „einem Verfahren gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Unterkapitel II Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, Nr. L 226 S. 22) in der jeweils geltenden Fassung“ ersetzt.

5. In § 17 Abs. 3 wird die Angabe „§ 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.
6. In Anlage 2 werden die Wörter „der Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis“ durch die Wörter „des Verfahrens gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Unterkapitel II Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der jeweils geltenden Fassung“ ersetzt.

## **Artikel 18**

### **Aufheben von Rechtsvorschriften**

Es werden aufgehoben:

1. die Verordnung über Speiseeis in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-7, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 15 der Verordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230),
2. die Hackfleisch-Verordnung vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 18. Mai 2005 (BGBl. I S. 1401),
3. die Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung vom 13. April 1987 (BGBl. I S. 1212), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 8. Dezember 2004 (BGBl. I S. 3350),
4. die Eier- und Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 9. November 2004 (BGBl. I S. 2791),
5. die Fischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juni 2000 (BGBl. I S. 819), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 9. November 2004 (BGBl. I S. 2791),
6. die Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 5. August 1997 (BGBl. I S. 2008), geändert durch Artikel 2 § 2 der Verordnung vom 21. Mai 2001 (BGBl. I S. 959),
7. die Speisegelatine-Verordnung vom 13. Dezember 2002 (BGBl. I S. 4538), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 9. November 2004 (BGBl. I S. 2791),
8. die Kollagen-Verordnung vom 17. August 2004 (BGBl. I S. 2223),

9. die Fleischhygiene-Verordnung vom 30. Oktober 1986 (BGBl. I S. 1678), zuletzt geändert durch Artikel 2 § 3 Abs. 33 des Gesetzes vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618),
10. die Fleischkontrolleur-Verordnung vom 30. Juni 1992 (BGBl. I S. 1227),
11. die Verordnung über Geflügelfleischkontrolleure vom 24. Juli 1973 (BGBl. I S. 899), zuletzt geändert durch Artikel 2 § 3 Abs. 29 des Gesetzes vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618),
12. die Geflügelfleischhygiene-Verordnung vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786, 2787), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 8. Dezember 2004 (BGBl. I S. 3353),
13. die Milchverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1178), zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 9. November 2004 (BGBl. I S. 2791).

### **Artikel 19** **Neubekanntmachung**

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz kann den Wortlaut der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung in der ab dem Inkrafttreten dieser Verordnung geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekannt machen.

### **Artikel 20** **Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 2007 in Kraft.

---

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 2007

Der Bundesminister  
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Die Bundesministerin für Gesundheit