



Merkblatt zur Lebensmittelhygiene in Betrieben für Lebensmittelunternehmer/Innen

I. Ziel dieses Merkblattes

Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden in Hessen werden immer wieder durch Verbraucher und Verbraucherinnen, Lebensmittelunternehmer und Lebensmittelunternehmerinnen oder auch Bürgern, die gern im Bereich der Vermarktung von Lebensmitteln tätig werden wollen, gefragt, welche rechtlichen Anforderungen dabei zu beachten und einzuhalten sind. Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.

Diese Aufgabe wird von privaten Sachverständigen oder aber Interessenverbänden wahrgenommen und muss sich dann am konkreten Einzelfall orientieren.

Dieses Merkblatt soll daher allen Interessierten eine erste Hilfestellung sein, welche Rechtsvorschriften und Anforderungen bei bestimmten Betriebsarten zu beachten sind und wer geeignete Ansprechpartner für weitergehende Fragen sind. Dieses Merkblatt geht jedoch nicht auf Vorschriften ein, die bezüglich der Beschaffenheit von Produkten (etwa die Kennzeichnung) zu beachten sind.

II. Verantwortung des Lebensmittelunternehmers für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen

Der Lebensmittelunternehmer trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel. Er ist dafür verantwortlich, dass die erforderlichen hygienischen Bedingungen in seinem Lebensmittelbetrieb eingehalten werden.

Hinweise über „Gute Herstellungspraxis“ oder „Gute Hygienepraxis“ geben die Wirtschaftsverbände mit spezifischen „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über bereits erstellte Leitlinien einer „Guten Hygienepraxis“ gibt der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) auf seiner Homepage www.bll.de/themen/hygiene/.

II.1 Rechtliche Anforderungen an Lebensmittelunternehmen und was sonst noch zu beachten ist

Die Anforderungen an die Hygiene in Betrieben werden in europäischen und nationalen Rechtsvorschriften festgelegt. Erläuternd zu den europäischen Rechtsvorschriften hat die Europäische Kommission zusätzlich Leitfäden für einzelne Bereiche erstellt, die die Rechtsvorschriften und das „Gewollte“ erläutern und verständlich darstellen. DIN-, EN- und ISO-Normen, als auch Leitlinien der Wirtschaftsverbände geben weitere Anhaltspunkte was im Rahmen der rechtlich geforderten Gewährleistung einer „Guten Herstellungspraxis“ einzuhalten ist. DIN-Normen werden durch das DIN Deutsches Institut für Normung e.V., 10772 herausgegeben und sind über die Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin

(<http://www.beuth.de/>) zu beziehen. „Leitlinien für eine gute Herstellungspraxis“ sind für viele Unternehmensarten erarbeitet und können über die Interessenvertretungen bezogen werden (s.u.). Eine Übersicht der relevanten Rechtsvorschriften sowie deren Anwendungsbereich finden sich in der Anlage.

II.2 Verpflichtung zur Registrierung / Meldung zur Eintragung

Nach Artikel 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hat der Lebensmittelunternehmer die Verpflichtung sich bei der zuständigen Behörde zum **Zwecke der Registrierung zu melden**.

Gemäß den Leitlinien der Europäischen Kommission zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 soll das Verfahren der Registrierung einfach sein und keinen über das erforderliche Maß hinausgehenden Aufwand für Lebensmittelunternehmer und Behörden darstellen. Unter der "Registrierung des Lebensmittelunternehmers" ist die Erfassung von Betriebsdaten in Akten und Datenverarbeitungsprogrammen durch die zuständigen Verwaltungsbehörden zu verstehen.

Bereits bekannte und erfasste Lebensmittelunternehmen gelten als registriert. Eine aktive Meldung dieser **bereits den Lebensmittelüberwachungsbehörden bekannten Betriebe** durch den Lebensmittelunternehmer **ist daher nicht erforderlich**.

Grundsätzlich gilt aber, dass alle Neugründungen, alle wichtigen Veränderungen in bestehenden Betrieben (z.B. Erweiterung der Betriebsräume, Änderungen in der Produktpalette oder auch Betriebsschließungen) durch den Lebensmittelunternehmer der zuständigen Behörde zu melden sind.

Ein Leitfaden zur bundeseinheitlichen Registrierung von Lebensmittelunternehmen und ein entsprechendes beispielhaftes Meldeformular wurden durch eine Arbeitsgruppe von Bund und Ländern erarbeitet und den Wirtschaftskreisen zur Verfügung gestellt. Es kann u.a. auf den Seiten des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) abgerufen werden (www.bll.de/themen/hygiene/).

II.3 Anforderungen an Eigenkontrollen und HACCP

Hinweise zu der rechtlich geforderten Durchführung von Eigenkontrollen und die Ein- und Durchführung von an den HACCP-Grundsätzen angelehnten Verfahren finden sich einerseits in den unten zitierten Rechtstexten als auch in dem „Leitfaden der Europäischen Kommission für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen“.

Der Leitfaden der Europäischen Kommission ist unter der Internetadresse (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf) abrufbar. Darüber hinaus finden sich auch in allen „Leitlinien einer guten Herstellungspraxis“ Hinweise zur Durchführung der Eigenkontrollen und HACCP-Maßnahmen. Auch der Leitfaden des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) ist eine gute Hilfe.

II.4 Anforderungen an Schulung

Lebensmittelunternehmer haben nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu gewährleisten, dass Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Personen, die für die Entwicklung und Anwendung von HACCP-Verfahren oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, müssen in allen Fragen der Anwendung von HACCP-Verfahren angemessen geschult werden.

Nach § 4 der nationalen Lebensmittelhygienerecht-Durchführungsverordnung dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung über entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der Behörde nachzuweisen. Dies ist nicht erforderlich, soweit ausschließlich mit verpackten Lebensmitteln umgegangen wird. Der Nachweis gilt als erbracht, sofern im Rahmen einer Berufsausbildung entsprechende Kenntnisse vermittelt wurden.

III. Verantwortung der amtlichen Kontrolle, d.h. der Lebensmittelüberwachung

Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden haben nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 die Verpflichtung, die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen durch den Lebensmittelunternehmer angemessen und risikoorientiert zu überwachen. Hierzu werden Betriebe kontrolliert und Produkte, wie Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel aber auch Tabakerzeugnisse als Proben gezogen, untersucht und bewertet. Verstöße gegen das geltende Recht werden in Abhängigkeit von der Art des Verstoßes angemessen geahndet. Beim Strafmaß orientieren sich die kommunalen Behörden an dem Ziel, Schaden vom Verbraucher abzuwenden und künftige Verstöße gegen das Lebensmittelrecht zu vermeiden. Um Schaden abzuwenden, kann es notwendig sein, den Gewerbetreibenden zum Rückruf eines Produkts zu verpflichten oder in den Medien öffentlich vor einem bestimmten Erzeugnis zu warnen. Auch eine Betriebsschließung kann im Einzelfall erforderlich sein. In der alltäglichen Praxis kommen derart schwere Fälle jedoch nur sehr selten vor. Vielfach genügt es, den Gewerbetreibenden zu informieren oder zu belehren und ihm Wege auf zu zeigen, wie er die rechtlichen Vorgaben einhalten kann.

Das Verhängen eines Bußgeldes kommt vor allem bei Verstößen von erheblichem Gewicht in Betracht, insbesondere dann, wenn der Gewerbetreibende lebensmittelrechtliche Vorschriften vorsätzlich verletzt hat. Manche gravierenden Verstöße stuft das Gesetz sogar als Straftat ein. In solchen Fällen wird die kommunale Behörde, der Landrat oder Oberbürgermeister, Strafanzeige bei der Staatsanwaltschaft erstatten, die dann über das weitere Vorgehen entscheidet. Im Extremfall droht dabei sogar eine Freiheitsstrafe für den Verantwortlichen. Das Strafmaß kann in besonders schweren Fällen nach dem Lebensmittelrecht Freiheitsstrafe bis zu 3 Jahren oder Geldstrafe betragen, Bußgelder können in bestimmten Fällen bis zu einer Höhe von 20.000 € verhängt werden.

Die zuständigen Behörden in Hessen sowie ihre Adressen können im Internet unter <http://www.hmuelv.hessen.de> abgerufen werden.

Eine Beratung durch die Kontrollbehörden wird ggf. auf Anfrage durchgeführt. Diese ist in der Regel kostenpflichtig.

IV. Konkretes

Im Rahmen der täglichen Verwaltungspraxis der Kontrollbehörden tauchen besonders häufig Fragen zu bestimmten Lebensmittelunternehmensarten auf.

Im Folgenden werden daher die wichtigsten Rechtsvorschriften als auch kompetente Ansprechpartner für diese Unternehmensbereiche genannt.

IV.1 Wesentliche Rechtsvorschriften und Leitfäden

Wie bereits unter Ziffer II 1 ausgeführt, sind hinsichtlich der Hygiene in Zusammenhang mit dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln verschiedene Vorschriften (vgl. Anlage) einzuhalten.

Abhängig von der Betriebsart sind nicht immer alle europäischen und nationalen Vorschriften im Bereich der Lebensmittelhygiene durch den Lebensmittelunternehmer zu beachten. Eine Orientierungshilfe bei der Prüfung der Frage, ob Anforderungen des unmittelbar anzuwendenden EG-Lebensmittelhygienerechts oder der nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung oder der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung - beide sind in der nationalen Lebensmittelhygienerecht-Durchführungsverordnung enthalten - zu beachten sind, gibt die nachfolgende Tabelle. Die Tabelle ist auch am 19. September 2007 im Rahmen der Bekanntmachung der Begründung zur nationalen Lebensmittelhygienerechts-Durchführungsverordnung im Bundesanzeiger veröffentlicht worden.

Verwendung/Weg der Abgabe/Weg des Inverkehrbringens	Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Verordnung (EG) Nr. 853/2004	Nationales Recht
Privater häuslicher Bereich	nein	nein	nein
Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an Endverbraucher oder Einzelhandel zur Abgabe an Endverbraucher	nein	nein	ja
Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren durch den Erzeuger an Endverbraucher oder Einzelhandel zur Abgabe an Endverbraucher	ja	nein	ja
Abgabe kleiner Mengen zerlegten Wildfleisches durch den Jäger an Endverbraucher oder Einzelhandel zur Abgabe an Endverbraucher	ja	nein	ja
Einzelhandel (Abgabe an Endverbraucher und im Falle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels im	ja	nein	ja

Rahmen einer nebensächlichen Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang)			
Andere Formen der Abgabe/des Inverkehrbringens (Einzelhandel mit einer über eine nebensächlichen Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang hinausgehenden Abgabe an andere Betriebe des Einzelhandels, zulassungspflichtige Betriebe)	ja	ja	ja

IV.2 Wer hilft bei Fragen?

Ansprechpartner und die Möglichkeit des Bezugs von „Leitlinien einer Guten Hygienepraxis“ werden im Folgenden für bestimmte, besonders häufig bei den Behörden angefragte Betriebsarten aufgeführt. Da eine Sachkunde für den jeweiligen Bereich rechtlich erforderlich ist, werden auch Kontaktadressen aufgeführt, die bzgl. der Möglichkeit des Erwerbs der entsprechenden Sachkunde Auskunft geben können.

1. Bäckerei/ oder Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft)</u>	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Neustädtische Kirchstr. 7A 10117 Berlin Tel. 030-206455-0 zv@baeckerhandwerk.de http://www.baeckerhandwerk.de	Deutscher Konditorenbund (BIV) Speickerstraße 13 41601 Mönchengladbach Tel. 02161 - 833137 E-Mail: dkb@konditoren.de http://www.konditoren.de/
<u>Schulungen</u>	Akademie Weinheim Im Waldschloss / Gorbheimer Talstraße D-69469 Weinheim	Tel.: 06201/107-0 Fax: 06201/18 25 79 E-Mail: info@akademie-weinheim.de
<u>Leitlinie</u>	Titel: Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“	Zu beziehen über: zv@baeckerhandwerk.de
2. Eisdiele mit/ohne eigene Herstellung		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft)</u>	Uniteis e.V. Paul Andrei Hanns-Martin-Schleyer-Straße 25 BAV-Institut 77656 Offenburg	Tel.: 0781/969470 www.bav-institut.de info@bav-institut.de
<u>Schulungen</u>		www.bav-institut.de
3. Fleischerei/ Metzgerei mit/ohne Schlachthaus		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft)</u>	Deutscher Fleischer-Verband e.V. Kennedyallee 53 60596 Frankfurt am Main	Tel.: 069/63302-0 www.fleischerhandwerk.de info@fleischerhandwerk.de
<u>Schulungen</u>	Deutscher Fleischer-Verband Dipl.-Ing. Axel J. Nolden Kennedyallee 53 60596 Frankfurt am Main	Tel.: 069-63302-0 www.fleischerhandwerk.de a.j.nolden@fleischerhandwerk.de
<u>Leitlinie</u>	Titel: Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien in DFV-Praxisleitfaden: Hygienepaxis - Eigenkontrolle - Dokumentation	Zu beziehen über: Deutscher-Fleischerverband Kennedyallee 53 60596 Frankfurt am Main Tel.: 069/63302-0 www.fleischerhandwerk.de info@fleischerhandwerk.de

4. Fischgeschäft und(eigenständige) -verkaufsabteilung		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft)</u>	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. Große Elbstraße 133 22767 Hamburg	Telefon: +49 / 40 / 38 18 11 Fax: +49 / 40 / 38 98 - 554 E-Mail: info@fischverband.de Internet: http://www.fischverband.de
<u>Leitlinie</u>	Titel: Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen	Zu beziehen über: E-Mail: info@fischverband.de
5. Gaststätten und Imbisseinrichtungen		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft) und Schulung:</u>	Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen e.V. Auguste-Viktoria- Str. 6 65185 Wiesbaden bzw. Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e.V. Klettenberggürtel 51 50939 Köln	Tel.: 0221/461020 Fax: 0221/465882 www.BVImbiss.de bvi-imbiss@gmx.de
<u>Leitlinie</u>	Titel: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten 68136 Mannheim Dynamostr. 7-11 Tel.: 0621/4456-0 Fax: 0621/4456-3448 Internet: www.bgn.de E-Mail: info@bgn.de	Titel: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie Zu beziehen über: bzw. über: www.dehoga.de
6. Käsegeschäft		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft)</u>	Bundesverband der Molkereiprodukte Jägerstraße 51 10117 Berlin	Tel.: 030 / 403 04 45 36 bumo@mopro.de untersuchung@mopro.de
<u>Schulungen</u>	Bundesverband der Molkereiprodukte Jägerstraße 51 10117 Berlin	bumo@mopro.de
7. Küchen, Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft)</u>	Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen e.V.	Deutscher Caritasverband e.V.

	Auguste-Viktoria-Str.6 65185 Wiesbaden	Karlstraße 40 79104 Freiburg Te. 0761/200-0
<u>Leitlinie</u>	Titel: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie Titel: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen	Zu beziehen über: www.dehoga.de Zu beziehen über: www.caritas.de info@caritas.de
8. Lebensmittel-Verkauf auf Märkten		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft)</u>	Landesverband für Markthandel und Schausteller Hessen e.V. Erlenwiese 35794 Mengerskirchen	Tel.: 06476/915855 Fax: 06476/915856 E-Mail: info@lsm-hessen.de Internet: www.markthandel.de
<u>Leitlinie</u>	Titel: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in ortveränderlichen Betriebsstätten	Zu beziehen über: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten 68136 Mannheim Dynamostr. 7-11 Tel.: 0621/4456-0 Fax: 0621/4456-3448 Internet: www.bgn.de E-Mail: info@bgn.de
9. Ortsveränderliche Betriebsstätten		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft)</u>	a) Deutscher Schaustellerbund e.V. Am Weidendamm 1a 10117 Berlin b)Landesverband für Markthandel und Schausteller Hessen e.V. Erlenwiese 9 35794 Mengerskirchen	a)Tel.: 030-5900997-80 Fax: 030-5900997-87 Internet: www.dsbev.de E-Mail: mail@dsbev.de b)Tel.: 06476-915855 Fax: 06476/915856 E-Mail: info@lsm-hessen.de Internet: www.markthandel.de
<u>Leitlinie</u>	Titel: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten	Zu beziehen über: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten 68136 Mannheim (Dynamostr. 7-11 Tel.: 0621/4456-0 Fax: 0621/4456-3448 Internet: www.bgn.de E-Mail: info@bgn.de

10. Schankwirtschaft		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft)</u>	Klaus Dörsam Ausschuss Getränkeschankanlagen Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten 68163 Mannheim	Tel.: 0621/4456-3460 klaus.doersam@bgn.de
<u>Leitlinie</u>	Titel: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in ortsbeweglichen Betriebsstätten 68136 Mannheim (Dynamostr. 7-11, 68165 Mannheim)	Zu beziehen über: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten Tel.: 0621/4456-0 Fax: 0621/4456-3448 Internet: www.bgn.de E-Mail: info@bgn.de
11. Direktvermarkter		
<u>Ansprechpartner (Wirtschaft)</u>	Fördergemeinschaft Einkaufen auf dem Bauernhof beim Deutschen Bauernverband Dr. Hans-Dieter Stallknecht Claire-Waldorff-Straße 7 10117 Berlin	Tel.: 030/31904269 Fax: 030/3190411269 Internet: www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.vom E-Mail: h.stallknecht@bauernverband.net
<u>Schulungen</u>	zu erfragen bei den regionalen Mitgliedsorganisationen der Fördergemeinschaft unter www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com	
<u>Leitlinie</u>	Titel: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung	Zu beziehen über: Deutscher Agrar-Verlag Claire-Waldorff-Straße 7 10117 Berlin Tel.: 030/31904-0 Fax: 03031904-205 www.bauernverband.de presse@bauernverband.net

Anmerkung: Dieses Merkblatt ist in Abstimmung mit den genannten Wirtschaftsverbänden erstellt worden.

Anlage

Die wesentlichen Vorschriften und Veröffentlichungen im Lebensmittelhygienerecht:

Rechtsvorschrift	<u>Fundstelle</u>	Internet-Links
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	ABI. Nr. L 31 vom 01.02.2002, S. 1 ff	http://eur-lex.europa.eu
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	ABI. Nr. L 165 vom 30.04.2004, S. 1 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene	ABI. Nr. L 139 vom 30.04.2002, S. 1 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit speziellen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	ABI. Nr. L 139 vom 30.04.2002, S. 55 ff	http://eur-lex.europa.eu
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	ABI. Nr. L 139 vom 30.04.2002, S. 206 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel	ABI. Nr. L 338 vom 22.12.2005, S. 1 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 der 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	ABI. Nr. L 338 vom 22.12.2005, S. 27 ff	http://eur-lex.europa.eu

der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004		
Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen	ABI. Nr. L 338 vom 22.12.2005, S. 60 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 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	ABI. Nr. L 338 vom 22.12.2005, S. 83 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 1662/2006 der Kommission vom 6. November 2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	ABI Nr. L 320 vom 18.11.2006, S. 1 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 1663/2006 der Kommission vom 6. November 2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs	ABI Nr. L 320 vom 18.11.2006, S. 11 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 1664/2006 der Kommission vom 6. November 2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich der Durchführungsmaßnahmen für gewisse zum Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs und zur Aufhebung bestimmter Durchführungsmaßnahmen	ABI Nr. L 320 vom 18.11.2006, S. 13 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 1665/2006 der Kommission vom 6. November 2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen	ABI Nr. L 320 vom 18.11.2006, S. 46 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 1666/2006 der Kommission vom 6. November 2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der	ABI Nr. L 320 vom 18.11.2006, S. 47 ff	http://eur-lex.europa.eu

Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates		
Verordnung (EG) Nr. 1243/2007 der Kommission vom 24. Oktober 2007 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	ABI. Nr. L 281 vom 25.10.2007, S. 8 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 der Kommission vom 24. Oktober 2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich der Durchführungsmaßnahmen für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, und zur Festlegung spezifischer Bestimmungen über amtliche Kontrollen zur Fleischuntersuchung	ABI. Nr. L 281 vom 25.10.2007, S. 12 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 1245/2007 der Kommission vom 24. Oktober 2007 zur Änderung von Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 hinsichtlich der Verwendung von flüssigem Pepsin zum Nachweis von Trichinen in Fleisch	ABI. Nr. L 281 vom 25.10.2007, S. 19 ff	http://eur-lex.europa.eu
Verordnung (EG) Nr. 1246/2007 der Kommission vom 24. Oktober 2007 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 hinsichtlich der Verlängerung der Übergangsfrist für Lebensmittelunternehmer, die zum menschlichen Verzehr bestimmtes Fischöl einführen	ABI. Nr. L 281 vom 25.10.2007, S. 21 ff	http://eur-lex.europa.eu
Leitfaden Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Leitlinien für die Anwendung der Artikel 11, 12, 16, 17, 18, 19 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht - Schlussfolgerungen des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit		http://eur-lex.europa.eu
Leitfaden Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene		http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf
Leitfaden Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Leitfaden für die Umsetzung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs		http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_de.pdf

Leitfaden Verordnung (EG) Nr. 2073/2004 GUIDANCE DOCUMENT on official controls, under Regulation (EC) No 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs		http://ec.europa.eu/food/food/controls/foodfeed/sampling_testing.pdf
Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen (Deutsche Entwurfsfassung)		http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_de.pdf
Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (Lebensmittelhygienerecht-Durchführungsverordnung)		http://www.bundesrecht.juris.de
Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation – Verbraucherinformationsgesetz (VIG)		http://www.bundesrecht.juris.de
Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)		http://www.bundesrecht.juris.de