

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts*)

Vom 8. August 2007

Es verordnen auf Grund

- des § 7 Abs. 1 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 und 2 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, jeweils 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, Landwirtschaft 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 4 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, davon § 56 Abs. 1 Satz 1 auch in Verbindung mit § 4 Satz 1 Nr. 1 und Satz 2 des Gesetzes über die Errichtung eines Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit vom 6. August 2002 (BGBl. I S. 3082, 3084), der zuletzt durch Artikel 2 § 3 Abs. 2 des Gesetzes vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618, 2654) geändert worden ist, das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen,
- des § 10 Abs. 4, des § 13 Abs. 1 Nr. 3, 4 und 6 und Abs. 3 Nr. 1, 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, davon Nr. 3 auch in Verbindung mit § 70 Abs. 10 Satz 1, 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) 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) 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), der zuletzt durch Artikel 199 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, 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 im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 7842-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, der zuletzt durch Artikel 193 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) geändert worden ist, das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz,

*) 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 β -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 Rohrzucker auf See (ABl. EG Nr. L 140 S. 10).
6. Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (ABl. EG Nr. L 109 S. 29).
7. 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).
8. 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).
9. 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).

- 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 zuletzt durch Artikel 57 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) 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 57 Nr. 1 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, das Bundesministerium für Gesundheit:

Artikel 1

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen 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

- (1) 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, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren,
 2. leicht verderbliches Lebensmittel: ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann,
 3. Erlegen: Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften.
- (2) Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen des
1. Artikels 2 Abs. 1 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) und

2. Anhangs I 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)

entsprechend.

§ 3

Allgemeine Hygieneanforderungen

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. Mit lebenden Tieren nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches darf nur so umgegangen werden, dass von ihnen zu gewinnende Lebensmittel bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

§ 4

Schulung

(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Satz 1 gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5.

(2) Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit

1. nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und
2. über nach Absatz 1 erforderliche Fachkenntnisse verfügen.

§ 5

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgibt, hat bei deren Herstellung und Behandlung unbeschadet der Anforderungen der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung die Anforderungen der Anlage 2 einzuhalten. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Absatz 2 Nr. 2 Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern vom Wohnort des Jägers oder dem Erlegeort des Wildes gelegen sind.

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

1. pflanzlichen Primärerzeugnissen, Honig, lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, oder lebenden Muscheln aus eigener Erzeugung, eigenem Fang oder eigener Ernte:
 - a) bei direkter Abgabe an Verbraucher haushaltsübliche Mengen,
 - b) bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen,
2. erlegtem Wild: die Strecke eines Jagdtages,
3. Eiern: Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen.

§ 6

Herstellung bestimmter traditioneller Lebensmittel

Für Lebensmittelunternehmer, die ein in Anlage 3 Spalte 1 genanntes Lebensmittel herstellen, gelten die in Anlage 3 Spalte 2 jeweils bezeichneten Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nicht hinsichtlich der in Anlage 3 Spalte 3 jeweils bezeichneten Räume oder Geräte und Ausrüstungen.

§ 7

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 abweichend von Anhang II Kapitel IV Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als Massengut in Seeschiffen in nicht ausschließlich für die Beförderung von Lebensmitteln oder Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes bestimmten Behältern befördert werden, wenn die Vorschriften der Anlage 4 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 4 entsprach, mit sich zu führen.

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

§ 8

Hygienische Anforderungen an die Beförderung von Rohzucker in Seeschiffen

(1) Rohzucker, der nach Raffination als Lebensmittel verwendet werden soll, darf abweichend von Anhang II Kapitel IV Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als Massengut in Seeschiffen in nicht ausschließlich für die

Beförderung von Lebensmitteln bestimmten Behältern 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 hat die für das jeweilige Schiff verantwortliche Person vor Beginn der Beförderung 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 von dem Beförderungsunternehmen für ein Jahr aufzubewahren. Satz 1 gilt nicht, soweit die Nachweise der für die Raffination verantwortlichen Person übergeben worden sind. Soweit die Nachweise nach Absatz 2 Satz 1 der für die Raffination verantwortlichen Person übergeben worden sind, 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.

§ 9

Zulassung zur Ausfuhr

(1) Soweit ein Drittland die Einfuhr von Lebensmitteln 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 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) 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 der Antrag stellende Lebensmittelunternehmer die Einhaltung der hygienischen Anforderungen des Drittlandes zusichert, die sich auf die Herstellung, Be- oder Verarbeitung der Lebensmittel, betriebseigene Kontrollen, be-

sondere 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 verwaltungsverfahrenrechtlichen Vorschriften über Rücknahme und Widerruf unberührt.

§ 10

Ordnungswidrigkeiten

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

1. entgegen § 3 Satz 1 Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 3 Satz 2 mit einem lebenden Tier umgeht,
3. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 ein leicht verderbliches Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt,
4. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 2 Nr. 2 Buchstabe g Umhüllungen oder Verpackungen nicht richtig lagert,
5. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 2 Nr. 3 Buchstabe c nicht sicherstellt, dass dort genannte Personen nicht mit Primärerzeugnissen umgehen,
6. entgegen § 7 Abs. 2 oder 3 oder § 8 Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 einen dort genannten Nachweis nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig übergibt oder nicht, nicht richtig oder nicht vollständig mit sich führt,
7. entgegen § 7 Abs. 4 oder § 8 Abs. 5 einen dort genannten Nachweis nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig vorlegt,
8. entgegen § 8 Abs. 2 Satz 2 die dort bezeichnete Angabe nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig anbringt oder
9. entgegen § 8 Abs. 4 Satz 1 oder 3 einen dort genannten Nachweis nicht oder nicht mindestens ein Jahr aufbewahrt.

Anlage 1

(zu § 4 Abs. 1 Satz 1)

Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Anlage 2
(zu § 5 Abs. 1 Satz 1)

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

1. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Primärerzeugnissen 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 so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird.
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 warmem Trinkwasser oder mit sauberem Wasser 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) Erforderlichenfalls müssen zur Säuberung von Primärerzeugnissen 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 Hygiene 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.

Anlage 3
 (zu § 6)

Traditionelle Lebensmittel

Lebensmittel	Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Räume, Geräte und Ausrüstungen
Milcherzeugnisse	Kapitel II Nr. 1	Räume mit a) gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken, b) mit Bodenflächen, Wandflächen oder Decken aus offenporigem Naturstein, c) mit Bodenflächen aus anderen natürlichen Materialien, in denen die Lebensmittel reifen oder geräuchert werden, Höhlen oder Felsenkeller, in denen die Lebensmittel reifen
	Kapitel V Nr. 1	a) Kessel aus Kupfer, b) Arbeitsgeräte aus Holz, c) Gewebe aus Naturfasern oder sonstigen Materialien pflanzlicher Herkunft, die zur Herstellung, Lagerung oder Verpackung der Erzeugnisse verwendet werden
Im Naturreifeverfahren hergestellte Rohwürste	Kapitel II Nr. 1	Räume mit a) gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken, b) mit Bodenflächen, Wandflächen oder Decken aus offenporigem Naturstein, c) mit Bodenflächen aus anderen natürlichen Materialien, in denen die Erzeugnisse reifen oder geräuchert werden
	Kapitel II Nr. 1 Buchstabe f und Kapitel V Nr. 1	Spieße und Stellagen aus Holz, an denen die Erzeugnisse während der Reifung oder Räucherung aufge- hängt werden
Rohe Pökelfleischerzeugnisse	Kapitel II Nr. 1	Räume, Kammern oder Türme mit a) gemauerten Bodenflächen, Wandflächen oder Decken, b) mit Bodenflächen oder Wandflächen aus offenporigem Naturstein, c) mit Decken aus Naturstein oder anderen natürlichen Materialien, in denen die Erzeugnisse reifen oder geräuchert werden
	Kapitel II Nr. 1 Buchstabe f und Kapitel V Nr. 1	Spieße und Stellagen aus Holz, an denen die Erzeugnisse während der Reifung oder Räucherung aufge- hängt werden

Lebensmittel	Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004	Räume, Geräte und Ausrüstungen
Latwerge und Süßwaren	Kapitel V Nr. 1	Kessel aus Kupfer, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden
Fruchtaufstriche, Süßwaren, Suppen und Eintöpfe	Kapitel V Nr. 1	Geräte aus Holz, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden
Obst und Gemüse in Essig- oder Essig-Zuckerlösung, Gemüse in milchsaurer Gärung, Essig	Kapitel V Nr. 1	Fässer und Töpfe aus Holz oder Steingut, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden
Brot und Backwaren	Kapitel V Nr. 1	Geräte und Ausrüstungen aus Holz, Eisen oder offenporigem Stein, die zur Herstellung der Erzeugnisse verwendet werden

Anlage 4

(zu § 7 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 folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Öle oder Fette müssen in Behältern aus rostfreiem Stahl oder in Tanks mit einer Epoxidharzbeschichtung oder einer 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 Epoxidharzbeschichtung oder einer 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.*)
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	
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

Substanz (Synonyme)	CAS-Nr.*)
Fettsäuren:	
Arachinsäure (Eicosansäure)	506-30-9
Behensäure (Docosansäure)	112-85-6
Buttersäure (n-Buttersäure; Butansäure; Ethylessigsäure; 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
Enanthensäure (n-Heptansäure)	111-14-8
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
Rizinsäure (cis-12-Hydroxyoctadec-9-ensäure; Rizinusölsäure)	141-22-0
Stearinsäure (n-Octadecansäure)	57-11-4
Valeriansäure (n-Pentansäure)	109-52-4
Fettalkohole:	
Butylalkohol (Butan-1-ol)	71-36-3
Caproylalkohol (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.*)
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
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

Substanz (Synonyme)	CAS-Nr.*)
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

*) CAS = Chemical Abstracts Service Registry Number

Artikel 2
Verordnung
über Anforderungen
an die Hygiene beim Herstellen,
Behandeln und Inverkehrbringen von
bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
(Tierische
Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)

Abschnitt 1
Anwendungsbereich,
Begriffsbestimmungen

§ 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung dient der Regelung von Fragen des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens 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

(1) 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) in der geltenden Fassung,
2. Erlegen: Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften,
3. Schlachten: Töten von Huftieren, Geflügel, Hasentieren oder Zuchtlaufvögeln durch Blutentzug.

(2) Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen des

1. Artikels 2 Abs. 1 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) und
2. Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechend.

Abschnitt 2

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 Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an 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. Satz 1 Nr. 4 gilt nicht, wenn ausschließlich einzelne Tierkörper oder deren Teile im landwirtschaftlichen Betrieb unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Satz 1 Nr. 5 Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern um den Wohnort des Jägers oder den Erlegeort des Wildes gelegen sind.

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

1. lebenden, frischen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, und lebenden Muscheln aus eigener Erzeugung, eigenem Fang oder eigener Ernte:
 - a) bei direkter Abgabe an Verbraucher haushaltsübliche Mengen,
 - b) bei Abgabe an Betriebe des Einzelhandels Mengen, die der für den jeweiligen Betrieb tagesüblichen Abgabe an Verbraucher entsprechen,
2. Eiern: Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen,
3. Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren: Fleisch von nicht mehr als insgesamt 10 000 Stück Geflügel oder Hasentieren jährlich,
4. erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild: Wild von nicht mehr als der Strecke eines Jagdtages.

§ 4

Zusätzliche Anforderungen an
die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem 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 des Satzes 1 ausreichend geschult sind.

(2) Wer kleine Mengen von erlegtem Wild zum Zweck der Abgabe nach § 3 Abs. 1 Satz 1 in Eigenbesitz genommen hat, 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 worden sind und
2. im Falle von Wildschweinen, 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 einen Jäger abgegeben wird. In diesem Fall hat die abgebende Person nach Satz 1 Nr. 1 festgestellte Merkmale bei der Abgabe mitzuteilen; die Pflichten nach Satz 1 gelten in diesem Fall für die für den Betrieb des Einzelhandels verantwortliche Person oder den Jäger entsprechend.

§ 5

Verbote und Beschränkungen

(1) 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 mit einem Hinweis, dass das Fischereierzeugnis Stoffe enthalten kann, die nach dem Verzehr zu Verdauungsstörungen führen können, abgegeben werden. Bei der Abgabe in umhüllter oder verpackter Form sind zusätzlich zu dem Hinweis nach Satz 1

1. der wissenschaftliche Name und die Handelsbezeichnung der Art des Fisches und
2. Zubereitungshinweise

nach Maßgabe des Satzes 3 auf der Verpackung oder Umhüllung anzugeben. Für die Art und Weise der Kennzeichnung gilt § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 Halbsatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(2) Es ist verboten, kleine Mengen von lebenden Muscheln abzugeben, die nicht aus Erzeugungsgebieten stammen, die von der zuständigen Behörde nach Anhang II Kapitel II Buchstabe A 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) als Gebiet der Klasse A eingestuft worden sind.

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

1. vor Abschluss der amtlichen Fleischuntersuchung nach § 4 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 oder der amtlichen Untersuchung auf Trichinen nach § 4 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 oder
 2. unausgeweidet
- an Verbraucher abzugeben.

Abschnitt 3

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 nach Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe b Nr. ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dar, wenn die Abgabe

1. auf höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge des abgebenden Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs und
2. auf im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern gelegene Betriebe

beschränkt ist.

§ 7

Anforderungen an das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel

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, auch in Verbindung mit § 6 dieser Verordnung, nicht gelten, herstellt oder behandelt, hat die jeweiligen Anforderungen der Anlage 5 einzuhalten. Die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel I, II Nr. 1 und Kapitel IV Nr. 2.1 gelten nicht für

1. Verkaufsräume sowie nicht ortsfeste Verkaufsstellen,
2. an Verkaufsräume unmittelbar angrenzende Räume, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher vorbereitet werden, und
3. Küchenräume in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

§ 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, aus oder unter Verwendung von
 - a) Eiinhalt, der durch Zentrifugieren oder Zerdrücken von Eiern gewonnen worden ist,
 - b) Eiweißresten, die durch Zentrifugieren leerer Eischalen gewonnen worden sind,
 herzustellen,
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 den Nummern 1 bis 3 hergestellte Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Abschnitt 4

Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

§ 9

Zulassung von Betrieben

(1) 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 mindestens

1. ein Betriebsspiegel, der die Angaben nach Form und Inhalt des Musters 1 der Anlage 6 und der entsprechenden Beiblätter nach Form und Inhalt der Muster 2 bis 8 der Anlage 6 enthält,
2. ein Entwurf eines maßstabgetreuen Betriebsplanes, aus dem der Material- und Personalfluss sowie die Aufstellung der Maschinen ersichtlich sind, und
3. Nachweise über die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers

beizufügen. Abweichend von Satz 2 Nr. 2 sind dem Antrag im Falle handwerklich strukturierter Betriebe Unterlagen beizufügen, aus denen die in den jeweiligen Räumen vorgesehene Tätigkeit ersichtlich ist.

(2) 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 der Lebensmittelunternehmer die erforderliche Zuverlässigkeit für die Führung eines Betriebes nach Artikel 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht besitzt.

§ 10

Informationen zur Lebensmittelkette

(1) Eine Standarderklärung mit Informationen zur Lebensmittelkette nach Anhang II Abschnitt III Nr. 4 Buchstabe b Satz 2 zweite Alternative der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss vorbehaltlich Anhang II Abschnitt III Nr. 4 Buchstabe a Nr. i der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mindestens die Angaben nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 7 enthalten. Im Falle der elektronischen Übermittlung der Informationen nach Anhang II Abschnitt III Nr. 4 Buchstabe b Satz 2 erste Alternative der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Anforderungen an den Mindestumfang der Informationen nach Satz 1 entsprechend.

(2) § 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 Vorkehrungen zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches getroffen worden sind und die zuständige Behörde dies genehmigt hat.

§ 12

Notschlachtungen außerhalb eines Schlachthofes

(1) Tierkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 außerhalb eines Schlachthofes notgeschlachtet worden sind, dürfen nur zu einem Schlachthof befördert werden, wenn ihnen ein Begleitschein nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8 beigelegt ist.

(2) Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 außerhalb eines Schlachthofes notgeschlachtet worden sind, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen nach § 8 Abs. 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung amtlich gekennzeichnet ist. Dies gilt nicht für die Notschlachtung von Huftieren in mobilen Schlachteinheiten, die als Teil eines Schlachthofes zugelassen sind. Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, dürfen Fleisch nach Satz 1 nur an Betriebe des Einzelhandels abgeben.

§ 13

Abgabe von Wild an Wildbearbeitungsbetriebe

Wer als Jäger Wildkörper an einen Wildbearbeitungsbetrieb abgibt, hat auf Anweisung der zuständigen Behörde 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 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

sen 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 Zoonoserregern erforderlich ist.

§ 14

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-Güteverordnung.

§ 15

Gebote, Verbote und Beschränkungen

(1) Als Haustiere gehaltene Huftiere dürfen nur zur Schlachtung an einen Schlachthof abgegeben werden, wenn die Tiere so gekennzeichnet sind, dass der Herkunftsbetrieb eindeutig feststellbar ist.

(2) Wer nach Artikel 5 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Erzeugnisse mit einem Identitätskennzeichen in den Verkehr bringt, hat bei umhülltem oder verpacktem zerlegtem Fleisch oder bei umhüllten oder verpackten Nebenprodukten der Schlachtung das Identitätskennzeichen so auf der Umhüllung oder Verpackung zu befestigen oder aufzudrucken, dass es beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung zerstört wird.

(3) Es dürfen, bezogen auf die Innentemperatur des Lebensmittels,

1. Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C,
2. Nebenprodukte der Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 3 °C,
3. Fleisch von Geflügel oder Hasentieren nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,
4. Wildkörper erlegten
 - a) Großwildes nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C,
 - b) Kleinwildes nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,
5. Separatorenfleisch nur bei einer Temperatur von nicht mehr als + 2 °C und gefrorenes Separatorenfleisch nur bei einer Temperatur von nicht mehr als - 18 °C

gelagert und befördert werden. Satz 1 Nr. 1 gilt nicht für die in Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bezeichneten Fälle.

(4) Fischereierzeugnisse, die zu den Arten der Schlangemakrelen, Öfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavo-*

brunneum, dürfen nur umhüllt oder verpackt abgegeben werden. Auf der Umhüllung oder Verpackung sind

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

nach Maßgabe des Satzes 3 anzugeben. Für die Art und Weise der Kennzeichnung gilt § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 Halbsatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

Abschnitt 5

Gemeinsame Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Lebensmitteln, den Einzelhandel und das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln im Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

§ 16

Warnhinweis bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen

1. Hackfleisch, das aus oder unter Verwendung von Fleisch von Geflügel oder Einhufern hergestellt worden ist oder
2. Fleischzubereitungen, die aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt worden sind,

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.

§ 17

Abgabe von Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher

(1) Es ist verboten, Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher abzugeben.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch in Fertigpackungen unter der Verkehrsbezeichnung „Vorzugsmilch“ an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, abgegeben werden, wenn sie

1. in einem Milcherzeugungsbetrieb, für den die zuständige Behörde eine Genehmigung nach § 18 Abs. 1 erteilt hat, unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 9 Kapitel I Nr. 1 und 2 gewonnen und behandelt worden ist,
2. den Anforderungen an die Beschaffenheit nach Anlage 9 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 Verbrauchs-

datum eine Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung nicht überschreiten darf.

Die zuständige Behörde kann für die Abgabe tiefgefrorener Vorzugsmilch Ausnahmen von den Anforderungen nach Satz 1 Nr. 4 genehmigen.

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

(4) Abweichend von Absatz 1 darf Rohmilch ferner von Milcherzeugungsbetrieben unmittelbar an Verbraucher abgegeben werden, wenn

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

Im Falle des Satzes 1 gelten die Anforderungen nach Anlage 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung entsprechend. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall für die Abgabe von Rohmilch an einen bestimmten Personenkreis Ausnahmen von den Anforderungen des Satzes 1 Nr. 3 bis 5 genehmigen.

§ 18

Anforderungen an das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Vorzugsmilch

(1) Wer Rohmilch zum Zweck der Abgabe nach § 17 Abs. 2 oder 3 gewinnen 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 9 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 verwaltungsverfahrenrechtlichen Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

(2) Milch liefernde Tiere, die Krankheitserreger oder deren Toxine nach Nummer 6 der Tabelle in Anlage 9 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.

§ 19

Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen

Die zuständige Behörde kann genehmigen, dass zur Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen Rohmilch verwendet wird, die nicht den Kriterien nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 3 oder Kapitel II Teil III Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht.

§ 20

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.

§ 21

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

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

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

und nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 hierüber Nachweise zu führen.

(2) Wer Fleisch gewinnt oder bearbeitet, hat nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 Nachweise über Art, Menge und Verbleib des angefallenen Materials der Kategorie 1 nach Artikel 4 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) zu führen.

(3) Wer nach § 17 Abs. 2 oder 3 Rohmilch abgibt, hat im Rahmen betriebseigener Kontrollen in Bezug auf die der Milchgewinnung dienenden Tiere nach Maßgabe des Absatzes 4 Satz 1 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 nach Anlage 9 Kapitel I Nr. 1.1.2 bis 1.1.4 und 3,
4. die Ergebnisse der Untersuchungen nach § 18 Abs. 2.

(4) Die Nachweise nach den Absätzen 1 bis 3 sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen.

ren. 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.

§ 22

Verbote und Beschränkungen

- (1) Es ist verboten,
1. Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, Geflügel, Hasentieren oder Zuchtlaufvögeln, die nicht durch Schlachten getötet worden sind,
 2. Fleisch von Groß- oder Kleinwild, das nicht durch Erlegen getötet worden ist,
- in den Verkehr zu bringen.
- (2) Es ist verboten, mit Wasserbindern behandeltes Geflügelfleisch als frisches Fleisch in den Verkehr zu bringen.
- (3) Es ist verboten, Eier nach Ablauf des 21. Tages nach dem Legen an Verbraucher abzugeben.

Abschnitt 6

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

§ 23

Straftaten

- (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. 2 kleine Mengen der dort bezeichneten lebenden Muscheln abgibt,
 2. entgegen § 5 Abs. 3 Nr. 2 kleine Mengen von erlegtem Wild abgibt,
 3. entgegen § 8 Eiprodukte, Flüssigei, Hackfleisch, Fleischzubereitungen aus Hackfleisch oder Fleisch-erzeugnisse herstellt oder ein Lebensmittel in den Verkehr bringt,
 4. entgegen § 11 Satz 1 Fleisch zerlegt oder verarbeitet,
 5. entgegen § 12 Abs. 2 Satz 3 Fleisch abgibt,
 6. entgegen § 17 Abs. 1 Rohmilch oder Rohrahm abgibt,
 7. entgegen § 18 Abs. 2 Satz 1 oder 3 dort bezeichnete Tiere nicht von der Gewinnung von Vorzugsmilch ausschließt oder in einen Bestand Vorzugsmilch liefernder Tiere einstellt,
 8. entgegen § 22 Abs. 1 Fleisch in den Verkehr bringt oder
 9. entgegen § 22 Abs. 3 Eier an Verbraucher abgibt.
- (2) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer
1. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 kleine Mengen von Fischereierzeugnissen abgibt,
 2. entgegen § 5 Abs. 3 Nr. 1 kleine Mengen von erlegtem Wild abgibt,
 3. entgegen § 15 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 Nr. 3 ein Fischereierzeugnis ohne den dort bezeichneten Hinweis abgibt,

4. entgegen § 16 Satz 1 die dort bezeichneten Lebensmittel in Fertigpackungen in den Verkehr bringt oder
5. entgegen § 22 Abs. 2 Geflügelfleisch in den Verkehr bringt.

§ 24

Ordnungswidrigkeiten

- (1) Wer eine in § 23 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, jeweils in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 1.4 Satz 1, nicht Trinkwasser verwendet,
 2. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 3.3 oder 3.4 Satz 1 Austern nicht richtig aufbewahrt oder lebende Muscheln befördert oder abgibt,
 3. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 in Verbindung mit Anlage 3 Nr. 1, 2, 3 oder 5 Fleisch von Geflügel oder Hasentieren gewinnt oder behandelt,
 4. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 in Verbindung mit
 - a) Anlage 4 Nr. 1.1 Kleinwild nicht oder nicht rechtzeitig aufbricht oder nicht oder nicht rechtzeitig ausweidet oder
 - b) Anlage 4 Nr. 1.4 Halbsatz 1 Eingeweide nicht oder nicht richtig kennzeichnet,
 5. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 kleine Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild abgibt,
 6. entgegen § 4 Abs. 2 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 3, Wild nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig zu den dort bezeichneten amtlichen Untersuchungen anmeldet,
 7. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 2 eine Angabe nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig macht,
 8. entgegen § 7 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 5
 - a) Kapitel I Nr. 1.4 unverpacktes Fleisch nicht getrennt von verpacktem Fleisch lagert,
 - 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 nicht oder nicht rechtzeitig enthäutet,
 - d) Kapitel I Nr. 3.1 Satz 3 Wildkörper von Kleinwild nicht oder nicht rechtzeitig ausweidet,
 - e) Kapitel I Nr. 3.2 Satz 1 unverpacktes Fleisch nicht richtig lagert oder nicht richtig befördert,
 - f) Kapitel II Nr. 1.2 oder 1.3 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen herstellt,
 - g) Kapitel II Nr. 2.1, 2.2.2 oder 3.1 Satz 1 Fleisch für die Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen verwendet,
 - h) Kapitel II Nr. 3.3 Satz 1 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nicht oder nicht rechtzeitig umhüllt oder nicht oder nicht rechtzeitig ver-

- packt oder nicht oder nicht rechtzeitig kühlt oder nicht oder nicht rechtzeitig gefriert,
- i) Kapitel II Nr. 3.3 Satz 2 eine dort bezeichnete Temperatur nicht einhält,
- j) Kapitel II Nr. 3.4 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen einfriert,
- k) Kapitel III Nr. 1 Fleisch für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet,
- l) Kapitel IV Nr. 2.2.1 oder 2.2.4 Satz 1 Schalen von Eiern oder Rohstoffe für die Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei verwendet,
- m) Kapitel V Nr. 1.1 Milch zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet oder
- n) Kapitel VI Satz 1 ein dort bezeichnetes Lebensmittel in den Verkehr bringt,
9. entgegen § 12 Abs. 1 einen Tierkörper befördert,
10. entgegen § 15 Abs. 3 Satz 1 Fleisch, Nebenprodukte der Schlachtung, Wildkörper oder Separatenfleisch lagert oder befördert,
11. entgegen § 15 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 Nr. 1 oder 2 ein Fischereierzeugnis abgibt,
12. entgegen § 18 Abs. 2 Satz 2 eine Untersuchung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig durchführt,
13. entgegen § 20 Hühnereier nicht richtig lagert oder nicht richtig befördert,
14. entgegen § 21 Abs. 1 eine Überprüfung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig durchführt oder
15. entgegen § 21 Abs. 1, 2 oder 3 einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt.
- (3) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig
1. entgegen § 12 Abs. 2 Satz 1 Fleisch von Huftieren in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 15 Abs. 1 als Haustiere gehaltene Huftiere abgibt oder
3. entgegen § 15 Abs. 2 ein Identitätskennzeichen nicht richtig befestigt oder nicht richtig aufdruckt.

Anlage 1
(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 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 oder lebende Muscheln 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 gekühlt werden. Ist eine Kühlung an Bord nicht möglich, so müssen die Fischereierzeugnisse so bald wie möglich angelandet, 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 frisch sein.
 - 2.5 Fischereierzeugnisse von Seefischen sind vor dem Inverkehrbringen 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 Biotoxinen aufweisen, die folgende Grenzwerte überschreiten:
 - 3.5.1 Lähmungen hervorrufende Algtoxine (Paralytic Shellfish Poison – PSP):
800 Mikrogramm je Kilogramm,
 - 3.5.2 Amnesie hervorrufende Algtoxine (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 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 eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.

Anlage 3

(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4)

**Anforderungen an die Abgabe
kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel oder Hasentieren**

Fleisch von Geflügel oder Hasentieren darf nur in Räumen gewonnen oder behandelt werden, in denen

1. Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,
2. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder alternative Systeme mit gleicher Wirkung,
3. Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt,
4. erforderlichenfalls abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von tierischen Nebenprodukten im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002,
5. 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,

vorhanden sind oder die unmittelbar an einen Raum angrenzen, in dem diese Einrichtungen vorhanden sind.

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 so schnell wie möglich, 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, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;
 - 1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt ist;
 - 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;
 - 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 ist durch geeignete Maßnahmen oder Vorrichtungen sicherzustellen, dass beim Zerlegen und Umhüllen Fleisch von Großwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C und Fleisch von Kleinwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C gehalten wird.
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. In den Räumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für die Bearbeitung des erlegten Wildes Folgendes:
 - 4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.
 - 4.2 Erlegtes Großwild ist auf Ersuchen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Großwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
 - 4.3 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.
 - 4.4 Großwild in der Decke oder Kleinwild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren.

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 den Nummern 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 Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
 - 1.4 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert werden, sofern das Fleisch nicht zu verschiedenen Zeiten oder in einer Weise gelagert wird, dass das unverpackte 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 während der Zerlegung 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 der Nummern 2.3 und 2.4
 - 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 der Zerlegungsraum räumlich unmittelbar an den Schlachthof angeschlossen ist. 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 Umhüllung und 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 Inverkehrbringen 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
Hackfleisch und Fleischzubereitungen dürfen nur in Räumen hergestellt werden, die

- 1.1 so ausgerüstet sind, dass die Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung nach Nummer 3 eingehalten werden können,
- 1.2 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 über Desinfektionseinrichtungen 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
 - 2.1.1 in zugelassenen Schlachthöfen oder, befristet bis zum 31. Dezember 2009, in Schlachtbetrieben, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11 Abs. 3 Nr. 1 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 behandelt worden ist,
 - 2.1.2 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben, Betrieben des Einzelhandels oder, befristet bis zum 31. Dezember 2009, in Zerlegungsbetrieben, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11a Abs. 3 Nr. 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, bearbeitet oder behandelt worden ist, oder
 - 2.1.3 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Abs. 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und des Artikels 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid oder im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen 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 solche, die aus ganzen Muskelstücken stammen,
 - 2.2.2.2 Separatorenfleisch,
 - 2.2.2.3 Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält,
 - 2.2.2.4 Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln,
 - 2.2.2.5 der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur (Linea alba),
 - 2.2.2.6 Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder
 - 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 3.2 nur Fleisch verwendet werden, das zum Zeitpunkt der Herstellung im Falle von
 - 3.1.1 Fleisch von Geflügel eine Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,
 - 3.1.2 Nebenprodukten der Schlachtung eine Temperatur von nicht mehr als + 3 °C und
 - 3.1.3 sonstigem Fleisch eine Temperatur von nicht mehr als + 7 °Caufweist. Fleisch nach Satz 1 darf nur nach Bedarf nach und nach in den Herstellungsraum gebracht werden.
 - 3.2 Abweichend von Nummer 3.1 darf zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen auch gefrorenes oder tiefgefrorenes 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.

- 3.3 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, die nicht am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben werden, müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt werden und auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als
- 3.3.1 + 2 °C im Falle von Hackfleisch und + 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt oder
- 3.3.2 - 18 °C oder darunter gefroren
- werden. Die Temperaturen nach Satz 1 müssen auch bei der Lagerung oder Beförderung eingehalten werden.
- 3.4 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nach Nummer 3.3.2 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
 - 1.1 in zugelassenen Schlachthöfen oder, befristet bis zum 31. Dezember 2009, in Schlachtbetrieben, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11 Abs. 3 Nr. 1 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 behandelt worden ist,
 - 1.2 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben, Betrieben des Einzelhandels oder, befristet bis zum 31. Dezember 2009, in Zerlegungsbetrieben, die vor dem 1. Januar 2006 nach § 11a Abs. 3 Nr. 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, bearbeitet oder behandelt worden ist, oder
 - 1.3 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Abs. 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und des Artikels 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid oder im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Abs. 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen 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 Speiseröhre, Kropf, Geschlechtsorgane, alle Eingeweide und Kopf, ausgenommen Kamm, Ohrläppchen, Kehllappen und Fleischwarzen.

Kapitel IV

Eier, Eiprodukte und Flüssigei

1. Beim Umgang mit Eiern sind folgende Anforderungen einzuhalten:
 - 1.1 Die Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
 - 1.2 Die Eier müssen bei einer – möglichst konstanten – Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.
2. Bei der Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei, die dazu bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden, sind folgende Anforderungen einzuhalten:
 - 2.1 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:

 - 2.1.1 Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier, soweit diese Arbeitsgänge durchgeführt werden,
 - 2.1.2 Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Flüssigeis und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute und
 - 2.1.3 andere als die in den Nummern 2.1.1 und 2.1.2 genannten Arbeitsgänge.
 - 2.2 Anforderungen an Rohstoffe

- 2.2.1 Für die Herstellung von Eiprodukten oder Flüssigei dürfen Schalen von Eiern nur verwendet werden, wenn sie voll entwickelt und unbeschädigt sind. 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.
- 2.2.2 Eier, die zur Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei aufgeschlagen werden, müssen sauber und trocken sein.
- 2.2.3 Flüssigei, das als Rohstoff für die Herstellung von Eiprodukten verwendet wird, muss entsprechend den Anforderungen nach den Nummern 2.2.2, 2.3.1, 2.3.2 und 2.3.4 gewonnen worden sein.
- 2.2.4 Zur Herstellung von Eiprodukten dürfen nur Rohstoffe verwendet werden, deren Milchsäuregehalt 1 Gramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen darf der vor der Fermentation ermittelte Milchsäuregehalt 1 Gramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten.
- 2.3 Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung
- 2.3.1 Das Aufschlagen der Eier hat in geeigneter Weise abgesondert von anderen Arbeitsgängen so zu erfolgen, dass Schalen und Membranen beseitigt werden und eine Kontamination des Eiinhaltes vermieden wird. Knickeier müssen so bald wie möglich verarbeitet werden.
- 2.3.2 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.
- 2.3.3 Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des Flüssigeis vorbehaltlich Nummer 2.3.4 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.
- 2.3.4 Erfolgt die Bearbeitung von Flüssigei abweichend von Nummer 2.3.3 nicht unverzüglich nach dem Aufschlagen, so ist das Flüssigei unter hygienischen Bedingungen entweder tiefgefroren, 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.
- 2.3.5 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.
- 2.3.6 Eiproduktepartien müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:
- 2.3.6.1 Der Gehalt an 3-OH-Buttersäure darf 10 Milligramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten.
- 2.3.6.2 Der Gehalt an Schalenresten, Membranen und anderen Teilchen darf 100 Milligramm pro Kilogramm Eiprodukt nicht überschreiten.
- 2.4 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.
- 2.5 Die Anforderungen der Nummern 2.2.3, 2.2.4, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6 und 2.4 gelten nicht für die Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei in Küchenräumen in Gaststätten oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wenn die Erzeugnisse einer Weiterverarbeitung an Ort und Stelle unterzogen werden.

Kapitel V

Anforderungen an die Herstellung von Milcherzeugnissen

Bei der Behandlung von Rohmilch und der Herstellung von Milcherzeugnissen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Temperaturanforderungen
 - 1.1 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.
 - 1.2 Abweichend von Nummer 1.1 darf Milch, die zum Zeitpunkt der Verarbeitung eine Temperatur von mehr als + 6 °C aufweist, zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet werden, wenn
 - 1.2.1 die Verarbeitung der Milch unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von vier Stunden nach der Anlieferung beginnt oder

- 1.2.2 die zuständige Behörde dies aus technologischen Gründen zur Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse genehmigt.
2. Anforderungen an die Wärmebehandlung
- Zur Wärmebehandlung von Rohmilch und Milcherzeugnissen ist ein Verfahren zu verwenden, das auf den Grundsätzen nach Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beruht. Sofern ein Pasteurisierungs- oder Ultraheizerhitzungsverfahren verwendet wird, muss das Verfahren folgende Anforderungen erfüllen:
- 2.1 Pasteurisierung
- 2.1.1 Zeit-Temperaturkombination
- 2.1.1.1 Kurzzeiterhitzung auf mindestens + 72 °C für 15 Sekunden,
- 2.1.1.2 Dauererhitzung auf mindestens + 63 °C für 30 Minuten oder
- 2.1.1.3 eine andere Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung wie die unter den Nummern 2.1.1.1 und 2.1.1.2 genannten Verfahren.
- 2.1.2 Prüfung der Wirksamkeit
- Die Erzeugnisse müssen auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Pasteurisierung durchgeführten Phosphatsetest negativ reagieren.
- 2.2 Ultraheizerhitzung (UHT)
- Kontinuierliche Wärmezufuhr bei hoher Temperatur für kurze Zeit (nicht weniger als + 135 °C bei geeigneter Heißhaltezeit), so dass bei Aufbewahrung in einer sterilen verschlossenen Packung bei Umgebungstemperatur keine lebensfähigen Mikroorganismen oder Sporen, die sich im behandelten Erzeugnis vermehren können, vorhanden sind. Das Wärmebehandlungsverfahren muss sicherstellen, dass die Erzeugnisse nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei + 30 °C für 15 Tage oder bei + 55 °C für sieben Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, bei der erwiesen ist, dass die geeignete Wärmebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind.
3. Kriterien für rohe Kuhmilch
- Bei der Herstellung von Milcherzeugnissen aus Kuhmilch muss mit geeigneten Verfahren sichergestellt werden, dass
- 3.1 rohe Kuhmilch bei + 30 °C eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro Milliliter,
- 3.2 verarbeitete Kuhmilch bei + 30 °C eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro Milliliter aufweist.
4. Die Anforderungen der Nummern 2 und 3 gelten nicht für die Herstellung von Milcherzeugnissen in Küchenräumen in Gaststätten oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wenn die Erzeugnisse einer Weiterverarbeitung an Ort und Stelle unterzogen werden.

Kapitel VI

Kennzeichnung von aus oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellten Lebensmitteln

Lebensmittel, die ohne Wärmebehandlung mit Temperaturen von mehr als + 40 °C oder eine Behandlung mit ähnlicher Wirkung aus Rohmilch oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellt worden sind, dürfen in Fertigpackungen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe des Satzes 2 mit der Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ gekennzeichnet sind. Die Angabe ist auf allen Verpackungen, Dokumenten, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen sowie in allen Hinweisen anzubringen, mit denen die Lebensmittel nach Satz 1 versehen sind oder die auf sie Bezug nehmen. Die Anforderungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung bleiben unberührt.

Kapitel VII

Abweichende Temperaturanforderungen

Unbeschadet der in Kapitel I Nr. 2.3 und 2.4 und Kapitel II Nr. 3.2 geregelten Fälle müssen die in Kapitel I Nr. 2.2 und Kapitel II Nr. 3.1 und 3.3 geregelten Temperaturanforderungen von Lebensmittelunternehmern nicht angewendet werden, die eine nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ausgearbeitete, die Kühlung von Lebensmitteln im Einzelhandel betreffende Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis anwenden und dies dokumentieren.

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.

1.2 Bereich Zerlegung:**Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)**

Tierart ¹⁾	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche ¹⁾	Gesamtmenge pro Woche ¹⁾
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:**Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)**

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche ¹⁾	Gesamtmenge pro Woche ¹⁾
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche ¹⁾	Gesamtmenge pro Woche ¹⁾
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche ¹⁾	Gesamtmenge pro Woche ¹⁾
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial²⁾

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

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
Brühwurst	
Kochwurst	

1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:

Beantragte Menge in kg pro Woche:

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	

¹⁾ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

²⁾ Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

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
(ohne Umschlagsware)

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:

	in kg
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:

(Menge in kg pro Woche)

Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

Arbeitsgänge¹⁾

- Ausnehmen
- Köpfen
- Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern
- Verpacken
- Kühlen
- Tiefgefrieren

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:**Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche²⁾**

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

¹⁾ Zutreffendes ankreuzen.

²⁾ 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 Rohstoffe¹⁾

- Kuhmilch
- Milch anderer Tierarten²⁾
-
- Milcherzeugnisse²⁾
-
-
- Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs²⁾
-
-
- Pflanzliche Lebensmittel
-

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche³⁾

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde ⁴⁾
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde ⁴⁾
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

1) Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

2) Bitte differenzieren, z. B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z. B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben.

3) Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen.

4) 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 Rohstoffe¹⁾

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

¹⁾ 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	

Muster 8
Beiblatt Kühllager zum Betriebsspiegel

1. Betriebsdaten

Grundrissplan ja (siehe Anlage) nein

Grundfläche des Betriebsgebäudes	Fläche gesamt	
Kühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Tiefkühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Lagerräume	Anzahl	Fläche gesamt
Kommissionierungsräume	Anzahl	Fläche gesamt
Personalräume	Anzahl	Fläche gesamt
Sonstige Räume	Anzahl	Fläche gesamt
Abfallsammelräume	Anzahl	Fläche gesamt
Palettenstellplätze	Anzahl	
Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge	Anzahl	

Schockfrostanlage ja nein

2. Art der Waren

Lebensmittel tierisch pflanzlich
 Arzneimittel Futtermittel Zusatzstoffe
 Chemikalien Sonstiges

3. Tätigkeitsfelder

Bezeichnung der jeweiligen Waren

Lagerung

Kühlung

Tiefkühlung

Frosten

Umpacken

Verpacken

Kommissionierung

Transport

Sonstiges

4. Fremdvermietung

Vermietung Stellplätze Anzahl der vermieteten Stellplätze

Vermietung Räume Anzahl der vermieteten Räume

Einlagerung für Dritte ja nein

5. Fremdanmietung

Anmietung Stellplätze Anzahl der angemieteten Stellplätze

Anmietung Räume Anzahl der angemieteten Räume

Einlagerung durch Dritte ja nein

6. Allgemeine Vertriebswege

- Regional Bundesland National Innergemeinschaftlich Drittland

7. Rückverfolgbarkeitssystem

- EDV Papierform
Daten vor Ort verfügbar ja nein

8. Lagermanagement

- EDV Papierform
 Einlagerdatum abrufbar MHD abrufbar First In/First Out Verfahren

9. Regelmäßige Inventuren

- ja Zeitabstand der Inventuren nein

10. Weitere Zulassungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002

- ja Art und Zulassungsnummer nein

Muster

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. Der unterzeichnende Lebensmittelunternehmer

Name, Adresse:

Registriernummer des Erzeugerbetriebs:

erklärt:

Das unter Nummer 1 beschriebene Tier wird zum Schlachthof
.....
in gebracht.

Das Tier

- hat keine verbotenen oder nicht als Arzneimittel zugelassenen oder registrierten oder nicht als Futtermittel-zusatzstoffe zugelassenen Stoffe mit pharmakologischer Wirkung erhalten,
- ist mit zugelassenen oder registrierten Arzneimitteln behandelt worden: **Ja/Nein***.

Wenn ja, Angabe des/der Arzneimittel, des Behandlungsdatums/der Behandlungsdaten und ggf. der Wartezeit/en

.....
.....
(Ort, Datum) (Unterschrift des Lebensmittelunternehmers)

3. Der unterzeichnende Tierarzt erklärt, dass das unter Nummer 1 beschriebene transportunfähige Tier

- am um im Erzeugerbetrieb
(Datum) (Uhrzeit)
.....
(Name und Adresse des Erzeugerbetriebs)

von ihm untersucht und, abgesehen von kurz vor der Schlachtung aufgrund eines Unfalls entstandenen Verletzungen, für gesund befunden worden ist;

- am um in dem vorgenannten Betrieb geschlachtet worden ist.
(Datum) (Uhrzeit)

Ergebnis der Schlachtieruntersuchung

Körpertemperatur:°C Herzschlagfrequenz: Atemfrequenz:

Sonstige Befunde:

.....
.....

Grund der Notschlachtung (Diagnose/Verdachtsdiagnose*)

.....
.....

Es wurde eine Behandlung durch den unterzeichnenden Tierarzt durchgeführt: **Ja/Nein***

Wenn ja, durchgeführte Behandlung:

.....
.....

.....
(Ort, Datum) (Name und Unterschrift des Tierarztes)

*) Nicht Zutreffendes streichen.

Anlage 9

(zu § 17 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 und 2, § 18 Abs. 1 und 2 und § 21 Abs. 3 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
 - 1.1.1 in einer Einrichtung, die von Einrichtungen für andere Milch liefernde Tiere abgetrennt ist, zu halten,
 - 1.1.2 vor der ersten Vorzugsmilchgewinnung auf ihren Gesundheitszustand zu untersuchen,
 - 1.1.3 monatlich von einem Tierarzt klinisch auf Krankheiten, die die Beschaffenheit der im Betrieb gewonnenen Milch nachteilig beeinflussen können, zu untersuchen,
 - 1.1.4 monatlich zytologisch anhand von Einzelmilchproben zu untersuchen; bei Vorliegen von Zellgehalten von mehr als 250 000 pro Milliliter für Rinder und Schafe, 10 000 pro Milliliter für Pferde und 1 000 000 pro Milliliter für Ziegen ist eine bakteriologische Untersuchung von antiseptisch gewonnenen Anfangsgemelksproben jedes Euterviertels (Rinder) oder jeder Euterhälfte (Pferde, Ziegen, Schafe) durchzuführen; im Fall des Nachweises von Mastitiserregern sind die Tiere von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen,
 - 1.1.5 aus der Einrichtung nach Nummer 1.1.1 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, ausgenommen in Fällen, in denen die Vorzugsmilch in tiefgefrorenem Zustand gelagert oder in den Verkehr gebracht wird.
3. Anforderungen an die Beschaffenheit von Vorzugsmilch
Vorzugsmilch muss bei monatlichen Stichprobenuntersuchungen im Erzeugerbetrieb folgende Anforderungen erfüllen:

	m ¹⁾	M ²⁾	n ³⁾	c ⁴⁾
1. Keimzahl/ml bei + 30 °C (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	20 000	50 000	5	2
2. Enterobacteriaceae/ml bei + 30 °C (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	10	100	5	2
3. Koagulase-positive Staphylokokken/ml (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	10	100	5	2
4. Anzahl somatischer Zellen/ml (Milch von Rindern und Schafen)	200 000	300 000	5	2
5. Salmonellen in 25 ml (Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)	0	0	5	0
6. Pathogene Mikroorganismen oder deren Toxine dürfen in der Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit des Verbrauchers beeinträchtigen können.				
7. Hämolisierende Streptokokken dürfen in der Milch von Pferden bei einer monatlich durchzuführenden Kontrolle in 1 ml Milch nicht nachweisbar sein.				

- | |
|--|
| 8. Bei der sensorischen Kontrolle der Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden dürfen keine Abweichungen erkennbar sein. |
| 9. Der Phosphatsetest muss bei Milch von Rindern positiv reagieren. |

- 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

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 Umkleieräumen 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 nachteiligen Beeinflussung 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 Einrichtungen für die Kühlung und die Kühllagerung der Vorzugsmilch vorhanden sein. Die Einrichtungen für die Kühllagerung müssen mit Temperaturmessgeräten ausgerüstet sein.

Artikel 3

Verordnung
zur Regelung bestimmter
Fragen der amtlichen Überwachung des
Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens
von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
(Tierische
Lebensmittel-Überwachungsverordnung)

§ 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung dient der Regelung der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und des Inverkehrbringens 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

(1) 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) in der geltenden Fassung,
2. verbotene Stoffe oder Erzeugnisse: Stoffe oder Erzeugnisse, deren Anwendung bei lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches verboten ist,
3. vorschriftswidrige Anwendung: Anwendung verbotener Stoffe oder Erzeugnisse oder Anwendung zugelassener Stoffe oder Erzeugnisse für Anwendungsgebiete, für die die Anwendung ausgeschlossen ist, bei lebenden Tieren, im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches,
4. 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,
5. Sendung: eine Gruppe von lebenden Tieren der gleichen Tierart und Altersgruppe, die in demselben Betrieb unter gleichen Haltungs- und Fütterungsbedingungen gleichzeitig aufgezogen wurden.

(2) Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen des

1. Artikels 2 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) und
2. Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechend.

§ 3

Amtliche Fachassistenten

(1) Die zuständige Behörde darf nur Personen zu amtlichen Fachassistenten bestellen, die

1. den erfolgreichen Abschluss einer Hauptschule oder einen mindestens 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 amtliche Bescheinigung nach Maßgabe des Absatzes 2 über die erfolgreiche Schulung und Prüfung nach
 - a) Anhang I Abschnitt III Kapitel IV Buchstabe B Nr. 5 oder 8 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),
 - b) § 3 Abs. 2 Satz 3 der Fleischkontrolleur-Verordnung vom 30. Juni 1992 (BGBl. I S. 1227) in der bis zum 14. August 2007 geltenden Fassung oder
 - c) § 4 Abs. 2 Satz 3 der Verordnung über Geflügelfleischkontrolleure vom 24. Juli 1973 (BGBl. I S. 899) in der bis zum 14. August 2007 geltenden Fassung

nachweisen.

(2) Der Nachweis der Befähigung nach Absatz 1 Nr. 4 erlischt bei Personen, die über einen Zeitraum von mehr als

1. drei Jahren 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 Jahren nicht als amtlicher Fachassistent tätig gewesen sind.

Der Nachweis der Befähigung kann wieder erbracht 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 werden ermächtigt, 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

zu erlassen.

§ 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 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 Tests oder die Entnahme von Proben für bestimmte Laboruntersuchungen ausführt.

(2) Im Falle des Absatzes 1 Nr. 1 hat 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 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 Programmen zur Tilgung oder Bekämpfung von Tierseuchen oder von Zoonoseerregern im Sinne des Anhangs I Abschnitt II Kapitel III Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit der Auflage genehmigen, 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 Schlachtpersonals zu treffen.

(2) Der amtliche Tierarzt ordnet 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 hat der amtliche Tierarzt eine geeignete Reinigung und Desinfektion aller Räumlichkeiten, Einrichtungen- und Ausrüstungsgegenstände anzuordnen, die im Rahmen der Schlachtungen nach Absatz 1 mit Erre-

gern von Tierseuchen oder Zoonosen verunreinigt worden sein könnten.

§ 6

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

Bei kleinen Mengen erlegten Wildes, das nach § 4 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 oder 2 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung zur amtlichen Fleischuntersuchung oder zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen angemeldet wurde, ist

1. die amtliche Fleischuntersuchung nach Anhang I Abschnitt IV Kapitel VIII Buchstabe A in Verbindung mit Abschnitt II Kapitel V Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 in der jeweils geltenden Fassung oder
2. die amtliche Untersuchung auf Trichinen nach Artikel 2 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (ABl. EU Nr. L 338 S. 60) in der jeweils geltenden Fassung

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

§ 7

**Schlachttieruntersuchung
bei der Abgabe kleiner Mengen
Fleisch von Geflügel oder Hasentieren**

Die zuständige Behörde hat in landwirtschaftlichen Betrieben, in denen kleine Mengen von frischem Fleisch von Geflügel oder Hasentieren nach § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung abgegeben werden, mindestens zweimal jährlich eine Schlachttieruntersuchung in Form einer regelmäßigen Gesundheitsüberwachung des Bestandes durchzuführen. Satz 1 gilt nicht in Fällen des § 3 Abs. 1 Satz 2 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung.

§ 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 § 6 Satz 1 Nr. 1 durchgeführt, das aber nach § 6 Satz 1 Nr. 2 auf Trichinen untersucht und nicht nach § 6 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.

(3) Kleine Mengen erlegten Großwildes, das nach § 6 Satz 1 Nr. 1 untersucht und nicht nach § 6 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 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 den Absätzen 1 bis 3 regelten Weise zu kennzeichnen.

(6) Materialien zur Kennzeichnung, die vor dem 15. August 2007 verwendet worden sind und den Anforderungen nach dem jeweiligen Inhalt der Muster der Anlage 1 nicht entsprechen, können bis zum 31. Dezember 2010 weiterverwendet werden.

§ 9

Wiederaufnahme der Rohmilchanlieferung

(1) Die Anordnung der Aussetzung der Milchanlieferung nach Anhang IV Kapitel II Nr. 2 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ist aufzuheben, wenn durch die Ergebnisse von zwei im Abstand von mindestens vier Tagen entnommenen repräsentativen Proben der Herdenmilch nachgewiesen worden ist, dass die Rohmilch den in Anlage 2 genannten Grenzwerten entspricht. Die Anordnung der Aussetzung der Milchanlieferung kann auch aufgehoben werden, wenn

1. die Rohmilch im dritten Monat nach der ersten Unterrichtung der zuständigen Behörde den in Anlage 2 genannten Grenzwerten entsprochen hat,
2. der Lebensmittelunternehmer durch geeignete Unterlagen nachweisen kann, dass er Maßnahmen zur Einhaltung des Gehalts an somatischen Zellen und Keimen getroffen hat, und
3. durch das Ergebnis einer repräsentativen Probe der Herdenmilch nachgewiesen worden ist, dass die Rohmilch den in Anlage 2 genannten Grenzwerten entspricht.

Die Proben nach den Sätzen 1 und 2 Nr. 3 sind auf Antrag des Lebensmittelunternehmers durch die zuständige Behörde oder eine von dieser beauftragten Stelle zu entnehmen und zu untersuchen.

(2) Die zuständige Behörde hat unverzüglich die erneute Aussetzung der Lieferung von Rohmilch aus dem Erzeugerbetrieb anzuordnen, wenn

1. in dem Monat, in dem die Aufhebung der Anordnung nach Absatz 1 erfolgt ist, festgestellt wird, dass die

Rohmilch den in Anlage 2 genannten Grenzwerten nicht entspricht, oder

2. im darauf folgenden Monat festgestellt wird, dass die Rohmilch den in Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nr. 3 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genannten Kriterien nicht entspricht.

§ 10

Rückstandsüberwachung

(1) Die zuständige Behörde hat im Rahmen der Durchführung von Anhang I Abschnitt I Kapitel II Buchstabe F Nr. 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

1. bei mindestens 2 Prozent aller gewerblich geschlachteten Kälber und mindestens 0,5 Prozent aller sonstigen gewerblich geschlachteten Huftiere amtliche Proben zu entnehmen und auf Rückstände zu untersuchen und
2. amtliche Proben von lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und von Lebensmitteln tierischen Ursprungs nach den Vorgaben des nach § 2 Nr. 10 des BVL-Gesetzes erstellten Rückstandsüberwachungsplanes auf Rückstände zu untersuchen.

Amtliche Proben nach Satz 1 sind zur Identitätssicherung mit Angaben zu Tierart, Art und Methode der Probenahme, Menge der Probe, Geschlecht des Tieres sowie Ursprung des Tieres oder des Lebensmittels zu kennzeichnen.

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

(3) Wenn bei lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches 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 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/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) oder deren Umwandlungsprodukte überschritten worden sind, hat die zuständige Behörde über einen Zeitraum von mindestens sechs Monaten in verstärktem Umfang amtliche Proben von lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches oder Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus diesem Betrieb zu untersuchen.

(4) Wenn von der zuständigen Behörde für lebende Tiere im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches 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 Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches oder Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus diesem Betrieb oder Unternehmen zu untersuchen.

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

(6) Wenn Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, dass Schlachttiere vorschriftswidrig behandelt oder ihnen verbotene Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht worden sind, oder ein hinreichender Verdacht hierauf besteht, hat 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 II Buchstabe F Nr. 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu entnehmen.

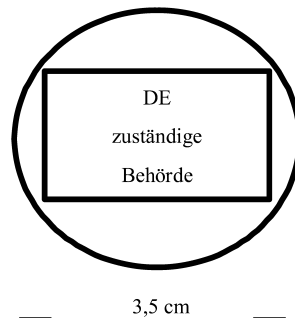
(7) Wenn Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, dass Schlachttierzugelassene Stoffe mit pharmakologischer Wirkung zugeführt worden sind und die Tiere vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit geschlachtet werden sollen, oder ein hinreichender Verdacht hierauf besteht, hat der amtliche 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 kann der amtliche Tierarzt die Schlachtung erlauben, wenn Gründe des Tiereschutzes 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 II Buchstabe F Nr. 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu nehmen.

(9) Die Beschlagnahme ist aufzuheben, soweit die Labortests ergeben haben, dass festgesetzte Höchstmengen nicht überschritten werden.

Anlage 1
(zu § 8)**Stempel zur Kennzeichnung der Genusstauglichkeit**

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



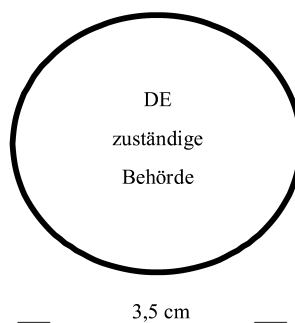
2. Stempel für genusstaugliches Fleisch von erlegtem Großwild, das der Untersuchung auf Trichinen unterzogen wurde



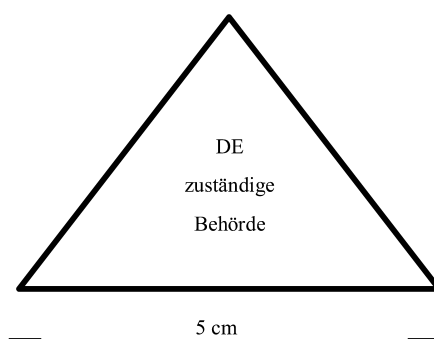
3. Stempel für genusstaugliches Fleisch von erlegtem Großwild, das der Fleischuntersuchung unterzogen wurde



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



5. Stempel für genussuntaugliches Fleisch



Anlage 2
(zu § 9)**Grenzwerte für die Aufhebung der Anordnung
nach Anhang IV Kapitel II Nr. 2 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004**

	Keimzahl bei + 30 °C (pro ml)	Somatische Zellen (pro ml)
Rohe Kuhmilch	≤ 100 000	≤ 400 000
Rohmilch anderer Tierarten	≤ 1 500 000	
Rohmilch anderer Tierar- ten, die für die Herstel- lung von Rohmilcher- zeugnissen ohne Hitze- behandlung bestimmt ist	≤ 500 000	

Artikel 4
Verordnung
mit lebensmittelrechtlichen
Vorschriften zur Überwachung
von Zoonosen und Zoonoseerregern

§ 1

Zweck der Verordnung

Die Verordnung regelt die von Lebensmittelunternehmern zu ergreifenden 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 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, in geeigneter Weise aufzubewahren und
 - b) der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und auszuhändigen.

(3) Eine Mitteilung nach Absatz 2 Nr. 1 oder eine Aushändigung einer Rückstellprobe oder eines Isolates nach Absatz 2 Nr. 3 darf nicht zur strafrechtlichen Verfolgung des Mitteilenden oder Aushändigenden oder für ein Verfahren nach dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten gegen den Mitteilenden oder Aushändigenden verwendet werden.

(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 eine Rückstellprobe nicht oder nicht rechtzeitig anfertigt,
2. entgegen § 3 Abs. 1 oder Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe a eine Rückstellprobe oder ein Isolat nicht oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt oder
3. entgegen § 3 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe b oder Abs. 4 Satz 2 eine Rückstellprobe, ein Isolat oder einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig vorlegt.

Artikel 5

Verordnung

über die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr und Durchfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern sowie über die Einfuhr sonstiger Lebensmittel aus Drittländern (Lebensmitteleinfuhr-Verordnung – LMEV)

§ 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. Verbringen: Verbringen im Sinne des Artikels 2 Nr. 16 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) sowie jede andere Form des körperlichen Verbringens von Sendungen in das Inland,
5. 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),
6. Mitgliedstaat: ein Staat, der der Europäischen Gemeinschaft angehört,
7. Vertragsstaat: ein Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island,
8. Drittland: ein Staat, der nicht Mitgliedstaat und nicht Vertragsstaat ist,
9. Durchfuhr: das Verbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern in das Inland, ohne sie einzuführen, mit anschließender Wiederausfuhr.

Im Übrigen gelten die Begriffsbestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung.

§ 3

Verfahren bei der Anzeige

Wer zur Anzeige nach Artikel 2 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 verpflichtet ist, hat diese Anzeige mindestens einen Werktag vor Eintreffen der Sendung an der Grenzkontrollstelle zu übermitteln. Abweichend von Satz 1 kann die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde eine spätere Anzeige noch als fristgerecht anerkennen, soweit dadurch die ordnungsgemäße Durchführung der Einfuhruntersuchung nach § 7 nicht behindert wird.

§ 4

Lebende Tiere

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

1. Rückstände oder Umwandlungsprodukte von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung enthalten, die diesen Tieren nach § 1 oder § 2 der Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung in der Fassung der Bekanntmachung vom 7. März 2005 (BGBl. I S. 730), die durch Artikel 2 der Verordnung vom 24. Oktober 2005 (BGBl. I S. 3098) geändert worden ist, nicht zugeführt werden dürfen 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), nicht angewendet werden dürfen,

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

§ 5

Einfuhr

(1) Sendungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, Lebensmitteln, die unter Verwendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs hergestellt worden sind, oder lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches dürfen aus Drittländern nur eingeführt werden, wenn sie

1. einer Einfuhruntersuchung nach § 7 Abs. 1 oder 2 Satz 1, 3 oder 4 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.

(2) Absatz 1 Nr. 1 gilt nicht im Falle

1. von Lebensmitteln, die in einem anderen Mitgliedstaat, in einem 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. von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren sowie Meeresschnecken mit Ursprung in Island und
3. der in Anlage 1 genannten Lebensmittel.

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

§ 6

Zugelassene Drittländer und Betriebe, Bescheinigungen

(1) Sendungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs dürfen nur eingeführt werden, wenn sie

1. aus einem Drittland oder einem Teil eines Drittlandes 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 2 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 Buchstabe a und b der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 genannten Fällen aus Betrieben stammen, die in einer Liste aufgeführt sind, die
- a) von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft nach Artikel 12 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 der Öffentlichkeit zugänglich gemacht worden ist,
- b) in einem von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft erlassenen Rechtsakt aufgeführt ist, der auf einen in Anlage 2 Spalte 3 jeweils genannten Rechtsakt der Europäischen Gemeinschaft gestützt ist und vom Bundesamt im Bundesanzeiger oder im elektronischen Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist oder
- c) in einem von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft erlassenen Rechtsakt aufgeführt ist, der auf Artikel 2 Abs. 1 der Entscheidung 95/408/EG des Rates vom 22. Juni 1995 über die Bedingungen für die Aufstellung vorläufiger Listen der Drittlandbetriebe, 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 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. EU Nr. L 338 S. 27) genügt, oder
- b) die den Anforderungen einer Entscheidung genügt, die die Europäische Kommission gestützt auf einen der in Anlage 2 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) Sendungen von Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren, Meeresschnecken oder Fischereierzeugnissen dürfen abweichend von Absatz 1 Nr. 1 und 4 bis zum 31. Dezember 2009 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. EU Nr. L 338 S. 83), geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1666/2006 der Kommission vom 6. November 2006 (ABl. EU Nr. L 320 S. 47), 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) Abweichend von Absatz 1 Nr. 3 dürfen Sendungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs eingeführt werden, solange

1. eine Liste nach Absatz 1 Nr. 3 Buchstabe a nicht der Öffentlichkeit zugänglich gemacht worden ist oder
2. ein Rechtsakt nach Absatz 1 Nr. 3 Buchstabe b oder c nicht erlassen und vom Bundesamt bekannt gemacht worden ist.

§ 7

Einfuhruntersuchung

(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 3 sowie eine Warenuntersuchung nach Anlage 4 umfasst.

(2) Abweichend von Absatz 1 werden Sendungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs oder lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, die über eine Grenzkontrollstelle an einem Flughafen oder Hafen eintreffen und dort unmittelbar in ein Flugzeug oder Schiff umgeladen werden, vorbehaltlich Satz 2 an der Grenzkontrollstelle des Bestimmungsortes der Einfuhruntersuchung unterzogen. Der für den Transport Verantwortliche hat die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde unverzüglich über den Entladezeitpunkt und -ort und die Grenzkontrollstelle des Bestimmungsortes in der von der zuständigen Behörde bestimmten Weise zu unterrichten, sofern die Umladung der Sendung innerhalb eines Zeitraumes von weniger als zwölf Stunden im Flug- oder weniger als sieben Tagen im Seeverkehr stattfindet. Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde hat Sendungen nach Satz 1, bei denen der Zeitraum nach Satz 2, aber nicht der Zeitraum von 48 Stunden im Flug- oder 20 Tagen im Seeverkehr überschritten worden ist, einer Dokumentenprüfung, auch anhand beglaubigter Kopien, zu unterziehen. Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde hat eine Einfuhruntersuchung nach Absatz 1 durchzuführen, wenn der Zeitraum nach Satz 3 überschritten ist. Die zuständige Behörde kann, sofern Gründe des Gesundheitsschutzes es erfordern, im Falle des Satzes 2 eine Dokumentenprüfung, auch anhand beglaubigter Kopien und im Falle des Satzes 3 eine Einfuhruntersuchung nach Absatz 1 durchführen. Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde hat sich über den Verbleib von Sendungen nach den Sätzen 2 und 3 zu vergewissern.

(3) Die Vorschriften über die Einfuhruntersuchung nach Absatz 1 sind nicht anzuwenden, soweit in einem in § 13 Abs. 1 Satz 1 genannten nicht unmittelbar geltenden Rechtsakt der Europäischen Gemeinschaft Abweichendes bestimmt ist und das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Bundesministerium) diesen Rechtsakt im Bundesanzeiger bekannt gemacht hat. Das Bundesministerium macht auch Änderungen und die Aufhebung des Rechtsaktes im Bundesanzeiger bekannt. § 13 Abs. 2 Satz 2 gilt entsprechend.

(4) Bei der Einfuhr von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs werden in einem in § 13 Abs. 1 Satz 1 ge-

nannten, nicht unmittelbar geltenden Rechtsakt der Europäischen Gemeinschaft bestimmte Untersuchungen oder Prüfungen durchgeführt, soweit das Bundesministerium diesen Rechtsakt im Bundesanzeiger bekannt gemacht hat. Das Bundesministerium macht auch Änderungen und die Aufhebung dieses Rechtsaktes im Bundesanzeiger bekannt. § 13 Abs. 2 Satz 2 gilt entsprechend.

§ 8

Verfahren nach Abschluss der Einfuhruntersuchung

(1) Nach Abschluss des Verfahrens nach Artikel 1 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 hat die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde dem Beteiligten auf Verlangen eine beglaubigte Kopie der amtlichen Genusstauglichkeitsbescheinigung, amtlichen Gesundheitsbescheinigung oder sonstigen vergleichbaren Urkunde auszustellen.

(2) Werden Sendungen nach der Einfuhruntersuchung an der Grenzkontrollstelle geteilt, ist für jede Teilsendung das Verfahren nach Artikel 3 Abs. 1 bis 3 und Abs. 4 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 durchzuführen.

(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 Sendung begleitenden Dokumente mit einem Stempelaufdruck in roter Farbe mit dem Wort „zurückgewiesen“ zu kennzeichnen. Die Sendung selbst ist gegebenenfalls nach Maßgabe der Anlage 4 Kapitel III Nr. 5 und 6 zu kennzeichnen.

(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. bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs
 - a) eine Überschreitung festgesetzter Höchstmengen an Rückständen von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung oder deren Umwandlungsprodukten oder von anderen Stoffen, die die menschliche Gesundheit beeinträchtigen können, oder
 - b) Rückstände verbotener Stoffe mit pharmakologischer Wirkung oder deren Umwandlungsprodukte

festgestellt, hat sie bei den folgenden Sendungen lebender Tiere oder Lebensmittel tierischen Ursprungs desselben Ursprungs oder derselben Herkunft verstärkte Kontrollen nach Maßgabe des Artikels 30 Abs. 1 Spiegelstrich 2 der Richtlinie 96/23/EG und des Artikels 24 Abs. 1 Spiegelstrich 2 der Richtlinie 97/78/EG vorzunehmen. Bei Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen richtet sich der Umfang der nach Satz 1 durchzuführenden verstärkten Kontrollen nach Anlage 4 Kapitel III Nr. 2.2.3, 2.3.2, 3, 4.2.5 und 4.4.2.

(5) Absatz 4 Satz 1 Nr. 3 Buchstabe b gilt nicht, wenn die nachgewiesene Rückstandsmenge kleiner ist als eine 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 worden ist.

§ 9

Durchfuhr

(1) Sendungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs oder lebenden Tieren im Sinne des § 4 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, die nicht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen oder bei der Anzeige nach Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 zur Durchfuhr angezeigt worden sind, dürfen, unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften, zum Zwecke der Durchfuhr in das Inland nur verbracht werden, sofern sie einer Dokumentenprüfung nach Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 und einer Nämlichkeitskontrolle nach Anlage 3 unterzogen worden sind. Abweichend von Satz 1 dürfen Sendungen der dort genannten Lebensmittel zum Zwecke der Durchfuhr in das Inland verbracht werden, wenn die Sendungen in einem anderen Mitgliedstaat oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum einer Durchfuhrkontrolle entsprechend den jeweiligen nationalen Rechtsvorschriften unterzogen worden sind.

(2) Nach Abschluss der Prüfungen nach Absatz 1 sind die Sendungen unter Einhaltung der Anforderungen des Absatzes 3

1. innerhalb eines Zeitraumes von höchstens 30 Tagen über eine Grenzkontrollstelle (Ausgangsgrenzkontrollstelle) in ein Drittland zu verbringen oder
2. in ein nach § 12 Abs. 1 anerkanntes oder nach § 12 Abs. 2 registriertes Lager im Inland oder in ein von der zuständigen Behörde eines Mitgliedstaates oder eines anderen Vertragsstaates des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum nach nationalen Rechtsvorschriften zur Umsetzung des Artikels 12 Abs. 4 Buchstabe b oder des Artikels 13 Abs. 1 Buchstabe a der Richtlinie 97/78/EG anerkanntes oder zugelassenes Lager zu transportieren und einzulagern.

Soweit die Durchfuhr von Sendungen nach § 13 Abs. 1 Satz 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 zurückzubringen, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Ansonsten sind die Lebensmittel der Beseitigung zuzuführen. Wenn die Sendung zurückverbracht 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.

(3) Wer Sendungen nach Absatz 1 befördert, hat diese

1. im externen, gemeinschaftlichen Versandverfahren nach der Verordnung (EWG) Nr. 2913/92 des Rates vom 12. Oktober 1992 zur Festlegung des Zollkodex der Gemeinschaften (ABl. EG Nr. L 302 S. 1),
2. ohne Umladung oder Teilung und
3. in amtlich verplombten, lecksicheren Fahrzeugen oder Behältnissen, die, sofern erforderlich, nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde nach ihrer Verwendung zu reinigen und desinfizieren sind,

zu transportieren und ihnen das Gemeinsame Veterinär-dokument für die Einfuhr im Original beizufügen.

(4) Im Falle des Absatzes 2 Satz 1 Nr. 1 hat die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde, über die die Sendung ins Inland verbracht worden ist (Eingangsgrenzkontrollstelle), die für die Ausgangsgrenzkontrollstelle zuständige Behörde über den Transport zu unterrichten. Die für die Ausgangsgrenzkontrollstelle zuständige Behörde hat zu überprüfen, ob die Sendung nach Absatz 1 den Angaben des Gemeinsamen Veterinär-dokumentes für die Einfuhr entspricht und zu bescheinigen, dass die Sendung das Inland verlassen hat. Sie hat darüber die für die Eingangsgrenzkontrollstelle zuständige Behörde zu unterrichten. Liegt binnen 30 Tagen nach Versand der Sendung keine Mitteilung über den Ausgang der Sendung vor, so hat die für die Eingangsgrenzkontrollstelle zuständige Behörde die zuständige Zollbehörde um Nachforschungen über den weiteren Verbleib der Sendung zu ersuchen.

(5) Abweichend von den Absätzen 1 bis 4 kann die für die Eingangsgrenzkontrollstelle zuständige Behörde im Luft- und Seeverkehr bei der Durchfuhr von Sendungen, die unmittelbar in ein anderes Flugzeug oder Schiff umgeladen werden, entsprechend § 7 Abs. 2 verfahren. Abweichend von Satz 1 hat die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde, sofern Gründe des Gesundheitsschutzes oder ein begründeter Verdacht auf einen Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen es erfordern, eine Warenuntersuchung nach § 7 Abs. 1 durchzuführen.

(6) In den Fällen des Absatzes 2 Satz 1 Nr. 2 hat die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde den Transport und die Einlagerung von Sendungen nur zu gestatten, wenn die für das Lager nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 zuständige Behörde die Einlagerung von Sendungen im Sinne des Absatzes 1 genehmigt hat. Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde hat die für das Lager zuständige Behörde über den Transport der Sendung über das Informationsverfahren nach Artikel 2 der Entscheidung 91/398/EWG der Kommission vom 19. Juli 1991 über ein informatisiertes Netz zum Verbund der Veterinärbehörden (ANIMO) (ABl. EG Nr. L 221 S. 30) oder nach Artikel 3 der Entscheidung 2004/292/EG zu unterrichten. Der Beteiligte hat das Eintreffen der Sendung der für das Lager zuständigen Behörde anhand des Gemeinsamen Veterinär-dokumentes für die Einfuhr anzuzeigen. Absatz 4 Satz 4 gilt entsprechend.

§ 10

**Lagerung zur
Durchfuhr bestimmter Sendungen**

(1) Der Betreiber eines Zolllagers, Freilagers oder Lagers in einer Freizone im Sinne des § 12 Abs. 1 hat die in § 9 Abs. 1 genannten Sendungen von Lebensmitteln mit der Bezugsnummer ihres Gemeinsamen Veterinärdocumentes für die Einfuhr zu kennzeichnen und räumlich getrennt von Lebensmitteln zu lagern, die den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen. Die Sendungen dürfen nur insoweit behandelt werden, als dies für die Lagerung oder Aufteilung einer Sendung in Teilsendungen erforderlich ist. Ihre Verpackung oder Aufmachung darf hierbei nicht verändert werden und eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel muss ausgeschlossen sein. Der Betreiber hat über alle Ein- und Auslagerungen tageweise Bestandsaufzeichnungen in einer Weise zu führen, die jederzeit Aufschluss über den jeweiligen Lagerbestand gibt. Für jede eingelagerte Sendung sind Art und Menge der Lebensmittel sowie die Angabe des Ursprungslandes und die entsprechende Eingangsgrenzkontrollstelle anzugeben. Für jede Auslagerung sind Name und Adresse des Empfängers, die Bezugsnummer des Bestimmungslagers im Sinne des § 9 Abs. 2 Satz 1 Nr. 2, das Bestimmungsschiff oder das Bestimmungsdrittland mit Angabe der Ausgangsgrenzkontrollstelle anzuführen. Die Bestandsaufzeichnungen sind mindestens drei Jahre lang aufzubewahren. Der Betreiber oder seine Beauftragten haben die Zugänge zum Lager ständig zu kontrollieren und dem Personal, das die amtlichen Kontrollen durchführt, auf Verlangen Telefon und Telefax zur Verfügung zu stellen.

(2) Die zuständige Behörde hat die Einhaltung der Vorschriften des Absatzes 1 und des § 12 Abs. 1 sowie die Herkunft und Bestimmung jeder eingelagerten Sendung anhand einer Dokumentenprüfung nach Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 und einer Nämlichkeitskontrolle nach Anlage 3 zu überprüfen.

(3) Der Lagerbetreiber darf die in Absatz 1 genannten Sendungen aus Zolllagern, Freilagern oder Lagern in Freizonen im Sinne des § 12 Abs. 1 nur auslagern, sofern sie

1. nach § 9 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 in ein Drittland verbracht werden oder
2. in ein nach § 12 Abs. 2 registriertes Lager im Inland oder in einen von der zuständigen Behörde eines Mitgliedstaates oder eines anderen Vertragsstaates des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum nach nationalen Rechtsvorschriften zur Umsetzung des Artikels 13 Abs. 1 Buchstabe a der Richtlinie 97/78/EG zugelassenen Betrieb nach § 9 Abs. 3 befördert und eingelagert werden oder
3. der Beseitigung unter Aufsicht der zuständigen Behörde zugeführt werden.

Der Transport zwischen nach § 12 Abs. 1 anerkannten Lagern ist verboten.

(4) Wer Sendungen aus Lagern im Sinne des § 12 Abs. 1 auslagert, bedarf der Genehmigung der zuständigen Behörde. Die zuständige Behörde hat das Original des Gemeinsamen Veterinärdocumentes für die Einfuhr einzuziehen und für jede Sendung oder Teilsendung ein neues Dokument auszustellen. Die zuständige

Behörde hat in den Fällen des Absatzes 3 Satz 1 Nr. 1 gemäß § 9 Abs. 4 und in den Fällen des Absatzes 3 Satz 1 Nr. 2 gemäß § 9 Abs. 6 zu verfahren.

(5) Die für das Lager zuständige Behörde kann, sofern Gründe des Gesundheitsschutzes es erfordern, die Einlagerung von Lebensmitteln, die nicht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen, in ein Lager im Sinne des § 12 Abs. 1 untersagen und die dort gelagerten Lebensmittel einer Warenuntersuchung nach Anlage 4 unterziehen.

§ 11

Schiffsausrüster

(1) Wer Seeschiffe mit Lebensmitteln nach § 9 Abs. 1 ausrüstet (Schiffsausrüster), hat seinen Betrieb zu diesem Zweck von der zuständigen Behörde nach § 12 Abs. 2 registrieren zu lassen. Wer einen Betrieb nach Satz 1 betreibt, hat die Bestimmungen des § 10 Abs. 1 und 4 Satz 1 einzuhalten und

1. der zuständigen Behörde unverzüglich jeden Eingang von Lebensmitteln nach § 9 Abs. 1 in ein von ihm geführtes Lager im Sinne des § 12 Abs. 2 oder in ein Lager im Sinne des § 12 Abs. 1 zu melden;
2. darf die Sendungen nach § 9 Abs. 1 nur ohne Zwischenlagerung an Bord eines Seeschiffes oder in ein von der zuständigen Behörde genehmigtes Lager in dem Hafen liefern, in dem ein Seeschiff ausgerüstet werden soll; dabei hat er sicherzustellen, dass die Lebensmittel nicht aus dem Hafengebiet an einen anderen Bestimmungsort verbracht werden;
3. der für das Versandlager zuständigen Behörde unverzüglich jeden Ausgang einer Sendung mit Angabe ihres Versanddatums und Bestimmungsortes anzuzeigen; die Anzeige ist mittels der in Absatz 2 genannten Bescheinigung zu erstatten;
4. die für den Hafen, in dem ein Seeschiff ausgerüstet werden soll, oder für ein Lager im Sinne der Nummer 2 zuständige Behörde mittels einer Kopie der Bescheinigung nach Absatz 2 im Voraus über die Ankunft der Sendung zu unterrichten.

Schiffsausrüster dürfen Sendungen nach § 9 Abs. 1 nur an Seeschiffe zur Verpflegung außerhalb der Küstenzonen der Mitgliedstaaten und anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum liefern.

(2) Schiffsausrüster dürfen eine in Absatz 1 Satz 2 Nr. 2 genannte Sendung nur befördern, wenn ihr eine Bescheinigung mit dem Inhalt nach dem Muster des Artikels 5 Abs. 2 in Verbindung mit dem Anhang der Entscheidung 2000/571/EG der Kommission vom 8. September 2000 zur Festlegung der Verfahren für die Veterinärkontrollen von Drittlandserzeugnissen, die für Freizonen, Freilager oder Zolllager oder für Lagerbetreiber zur Versorgung von Beförderungsmitteln im internationalen Seeverkehr bestimmt sind (ABl. EG Nr. L 240 S. 14) in der jeweils geltenden Fassung beigefügt ist. Sie haben die Sendung im externen, gemeinschaftlichen Versandverfahren nach der Verordnung (EWG) Nr. 2913/92 zu befördern. Der Kapitän oder eine von ihm dazu befugte Person hat die Lieferung der Sendung auf der Bescheinigung im Sinne des Satzes 1 bei Erhalt unverzüglich zu bestätigen. Schiffsausrüster

haben die Bescheinigung unverzüglich an die für das Versandlager zuständige Behörde zu übermitteln.

(3) Nach Durchführung einer Dokumentenprüfung nach Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 und einer Nämlichkeitskontrolle nach Anlage 3 hat die zuständige Behörde des Versandlagers für die Beförderung einer Sendung nach Absatz 1 Satz 2 Nr. 2 die Bescheinigung nach Absatz 2 auszustellen. Dabei kann für Sendungen von Lebensmitteln unterschiedlicher Herkunft eine gemeinsame Bescheinigung benutzt werden. Die zuständige Behörde des Versandlagers hat der zuständigen Behörde des Bestimmungshafens die Lieferung der Sendung spätestens zum Zeitpunkt des Versandes über das Informationsverfahren nach Artikel 2 der Entscheidung 91/398/EWG oder nach Artikel 3 der Entscheidung 2004/292/EG anzukündigen.

§ 12

Anerkennung von Lagern und Registrierung von Schiffsausrüstern

(1) Zolllager, Freilager und Lager in Freizonen, in denen Lebensmittel, die nicht den Anforderungen an die Einfuhr entsprechen, gelagert werden sollen, werden auf Antrag von der zuständigen Behörde anerkannt, wenn die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Die Lager verfügen über kontrollierbare Zugänge und müssen gegen den Zutritt Unbefugter gesichert sein.
2. Die Lager verfügen über getrennte Lager- oder Kühlräume, die es ermöglichen, die Lebensmittel im Sinne des § 9 Abs. 1 getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern. Abweichend von Satz 1 kann die zuständige Behörde die getrennte Lagerung innerhalb eines Raumes gestatten, wenn für Lebensmittel im Sinne des § 9 Abs. 1 eine abschließbare Abtrennung vorhanden ist.
3. Die Lager verfügen über Räume, die dem Personal vorbehalten sind, das die amtlichen Kontrollen durchführt.

(2) Schiffsausrüster werden auf Antrag von der zuständigen Behörde registriert, wenn sie die Voraussetzungen des Absatzes 1 Nr. 2 erfüllen und über ein geschlossenes Gebäude verfügen, dessen Zugänge jederzeit kontrollierbar und gegen den Zutritt Unbefugter gesichert sind.

(3) Die zuständige Behörde hat die Einhaltung der Voraussetzungen nach den Absätzen 1 und 2 zu überwachen.

(4) Das Bundesamt führt ein Verzeichnis der nach Absatz 1 anerkannten Lager und der nach Absatz 2 registrierten Schiffsausrüster.

§ 13

Verbote auf Grund 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.

§ 14

Verfahren bei der Wiedereinfuhr

(1) Abweichend von § 5 Abs. 1 und § 7 Abs. 1, auch in Verbindung mit Abs. 3, darf eine Sendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit Ursprung in der Europäischen Gemeinschaft oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum oder den Färöer Inseln oder, im Falle von Fischereierzeugnissen sowie lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken mit Ursprung in Island, die von einem Drittland zurückgewiesen worden ist, wieder in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden, wenn

1. die zuständige Behörde, die die Genusstauglichkeits-, Gesundheitsbescheinigung oder sonstige vergleichbare Urkunde im Original ausgestellt hat, der Rücknahme der Sendung in den Ursprungsbetrieb zugestimmt hat,
2. die Sendung von dem in Nummer 1 genannten Original oder einer amtlich beglaubigten Kopie der Genusstauglichkeits-, Gesundheitsbescheinigung oder sonstigen vergleichbaren Urkunde begleitet ist und
 - a) die Sendung von einer Bescheinigung der zuständigen Behörde des Drittlandes begleitet ist, in der die Gründe für die Zurückweisung angegeben werden und bestätigt wird, dass die vorgeschriebenen Lagerungs- und Transportbedingungen eingehalten und die Lebensmittel keiner Behandlung unterzogen worden sind, oder
 - b) im Falle von verplombten Behältnissen die Sendung von einer Bescheinigung des Transportunternehmens begleitet ist, in der bestätigt wird, dass die Lebensmittel nicht behandelt oder entladen worden sind, und
3. die Sendung über eine Grenzkontrollstelle nach § 5 Abs. 1 Nr. 2 in das Inland verbracht wird.

(2) Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde hat die in Absatz 1 genannte Sendung einer Dokumentenprüfung und Nämlichkeitskontrolle sowie bei begründetem Verdacht auf Nichteinhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen auch einer Warenuntersuchung nach § 7 Abs. 1 zu unterziehen. Die Sen-

derung ist in amtlich verplombten, lecksicheren Fahrzeugen oder Behältnissen unmittelbar in den Ursprungsbetrieb, für den die Originalbescheinigung ausgestellt worden ist, zurückzubringen. Die Sendung hat zur Sicherstellung einer kanalisierten Einfuhr nach dem T 5-Verfahren, das in der Verordnung (EWG) Nr. 2454/93 der Kommission vom 2. Juli 1993 mit Durchführungsvorschriften zu der Verordnung (EWG) Nr. 2913/92 in der jeweils geltenden Fassung vorgesehen ist, unter zollamtlicher Überwachung bis zur Ankunft im Bestimmungsbetrieb zu verbleiben.

(3) Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde unterrichtet die für den Bestimmungsort zuständige Behörde von dem Eintreffen der Sendung über das Informationsverfahren nach Artikel 2 der Entscheidung 91/398/EWG oder nach Artikel 3 der Entscheidung 2004/292/EG.

§ 15

Ausnahmeregelungen

(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. 2 Buchstabe a 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 dieser Verordnung 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,
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 Satzes 1 Nr. 2 unterliegen den Vorschriften des § 57 Abs. 4 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches. Die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 745/2004 der Kommission vom 16. April 2004 mit Einfuhrvorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs zum persönlichen Verbrauch (ABI. EU Nr. L 122 S. 1) bleiben unberührt.

(2) Die §§ 3 bis 8 gelten nicht für Lebensmittel nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 6, 7, 8 und 12. Die §§ 4 bis 8 gelten nicht für Lebensmittel nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 11.

(3) Die §§ 3 bis 8 gelten nicht für Lebensmittel nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 5 und 9, soweit die zuständige Behörde des Bestimmungsortes das Verbringen zuvor genehmigt hat. Im Falle des Satzes 1 hat die zuständige Behörde des Bestimmungsortes zu überwachen, dass die Lebensmittel dem vorgesehenen Verwendungszweck zugeführt und nicht anderweitig in den Verkehr gebracht werden. Wer Lebensmittel nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 5 oder 9 eingeführt hat, hat diese unverzüglich nach zweckentsprechender Verwendung der Beseitigung zuzuführen oder nach näherer Anweisung durch die zuständige Behörde in ein Drittland zu verbringen.

(4) Die §§ 3, 5, 6 und 9 gelten unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften nicht für Lebensmittel, die an Bord von Flugzeugen oder Seeschiffen zur Verpflegung mitgeführt und nicht entladen werden. Im Falle des Satzes 1 kann die zuständige Behörde stichprobenweise eine Prüfung der Dokumente durchführen, die Rückschlüsse auf Art, Umfang und Beschaffenheit der Lebensmittel zulassen. Wer Lebensmittel nach Satz 1 entlädt, hat diese unverzüglich der Beseitigung zuzuführen. Satz 3 gilt nicht, wenn unter zollamtlicher Überwachung unmittelbar zwischen im grenzüberschreitenden Verkehr eingesetzten Beförderungsmitteln umgeladen wird. Umladungen im Sinne des Satzes 4 sind der zuständigen Behörde im Voraus anzuzeigen. Die zuständige Behörde kann stichprobenweise eine Prüfung der Dokumente durchführen, die Rückschlüsse auf Art, Umfang und Beschaffenheit der Lebensmittel zulassen.

§ 16

Straftaten

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

1. entgegen § 4 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, lebende Tiere einführt oder
2. entgegen § 13 Abs. 1 Satz 1 Lebensmittel einführt oder sonst verbringt.

§ 17

Ordnungswidrigkeiten

(1) Wer eine in § 16 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 Satz 1 eine Anzeige nicht oder nicht rechtzeitig übermittelt,
2. entgegen § 5 Abs. 1 Nr. 1 ein Lebensmittel oder ein lebendes Tier einführt,
3. entgegen § 6 Abs. 1 Nr. 1, 2 oder 3 Buchstabe b oder c oder Nr. 4 ein Lebensmittel einführt,
4. entgegen § 7 Abs. 2 Satz 2 oder § 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 4 eine dort genannte Behörde oder Grenzkontrollstelle nicht, nicht richtig, nicht vollständig, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht rechtzeitig unterrichtet,
5. entgegen § 9 Abs. 1 Satz 1 eine Sendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs oder lebenden Tieren in das Inland verbringt,
6. ohne Registrierung nach § 11 Abs. 1 Satz 1 ein Seeschiff ausrüstet,
7. entgegen § 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 eine Meldung nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig macht,
8. entgegen § 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 2 Halbsatz 1 eine Sendung liefert,
9. entgegen § 11 Abs. 1 Satz 2 Nr. 3 Halbsatz 1 eine Anzeige nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig erstattet,
10. entgegen § 11 Abs. 2 Satz 1 eine Sendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs befördert,
11. entgegen § 11 Abs. 2 Satz 3 die Lieferung einer Sendung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig bestätigt,
12. entgegen § 11 Abs. 2 Satz 4 eine Bescheinigung nicht oder nicht rechtzeitig übermittelt,
13. entgegen § 15 Abs. 3 Satz 3 ein Lebensmittel nicht oder nicht rechtzeitig der Beseitigung zuführt und nicht oder nicht rechtzeitig in ein Drittland verbringt oder
14. entgegen § 15 Abs. 4 Satz 3 ein Lebensmittel tierischen Ursprungs nicht oder nicht rechtzeitig der Beseitigung zuführt.

Anlage 1

(zu § 5 Abs. 2 Nr. 3)

**Lebensmittel,
die nicht einer Einfuhruntersuchung nach § 7 zu unterziehen sind**

1. Kleingebäck,
2. Brot,
3. Feine Backwaren,
4. Schokolade,
5. Süßwaren,
6. ungefüllte Gelatine kapseln,
7. Nahrungsergänzungsmittel in Fertigpackungen, die geringe Mengen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs enthalten, oder von Glucosaminen, Chondroitin oder Chitosan,
8. Fleischextrakte und Fleischkonzentrate,
9. Oliven, mit Fisch gefüllt,
10. Teigwaren, sofern diese Lebensmittel nicht mit Fleischerzeugnissen gefüllt sind oder mit Fleischerzeugnissen gemischt sind,
11. Suppen und Gewürzzubereitungen in Fertigpackungen, die Fleischextrakte, Fleischkonzentrate, tierische Fette, Fischöle, Fischpulver oder Fischextrakt enthalten,
12. Lebensmittel tierischen Ursprungs, die keine Fleischerzeugnisse und einen Anteil von weniger als 50 Prozent der Gesamtmenge des Lebensmittels an einem oder mehreren anderen Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs enthalten, sofern diese Lebensmittel
 - a) bei Raumtemperatur haltbar sind oder während ihres Herstellungsprozesses einem vollständigen Wärmebehandlungsverfahren, das zur Denaturierung jeder Zutat tierischen Ursprungs geführt hat, unterzogen worden sind und die Anwendung dieses Wärmebehandlungsverfahrens zweifelsfrei erkennbar ist,
 - b) eindeutig als für den menschlichen Verzehr bestimmt gekennzeichnet sind,
 - c) sich in unbeschädigten Verpackungen, Umschließungen oder Umhüllungen oder versiegelten Behältnissen befinden und
 - d) von einem Handelsdokument begleitet werden, aus dem in Verbindung mit einer entsprechenden Kennzeichnung der Lebensmittel Angaben über die Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel, die Anzahl der Packstücke, das Herkunftsland, die Anschrift des Herstellers und die Zutaten der Lebensmittel hervorgehen.

Anlage 2
(zu § 6 Abs. 1)

**Rechtsgrundlagen zur Auflistung von Drittländern
und Betrieben in Drittländern sowie zur Festlegung von Bescheinigungen
oder Mustern von Bescheinigungen durch die Europäische Kommission**

Lebensmittel	Rechtsgrundlagen zur Auflistung von Drittländern	Rechtsgrundlagen zur Auflistung von Betrieben in Drittländern	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 Buchstabe a, c und d der Richtlinie 92/46/EWG des Rates		Artikel 23 Abs. 2 Buchstabe b und Artikel 3 Buchstabe a, c und d der Richtlinie 92/46/EWG des Rates
2. Eier, Eiprodukte		*)	
3. essbare Schnecken, Froschschenkel, Honig, Gelee Royale	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG des Rates	*)	
4. Speisegelatine	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG des Rates		
5. Kollagen	Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/118/EWG des Rates	*)	
6. Ausgangserzeugnisse für die Herstellung von Speisegelatine und Kollagen	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	*)	
7. Fischereierzeugnisse		Artikel 11 Abs. 1 i. V. m. Abs. 4 Buchstabe c oder Abs. 6 der Richtlinie 91/493/EWG	
8. lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken		Artikel 9 der Richtlinie 91/492/EWG	
9. Fleisch von Rindern einschließlich Bubalus bubalis und Bison bison, Schweinen, Schafen und Ziegen oder von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, sowie von wild lebenden Klauentieren und Einhufern	Artikel 3 Abs. 1 der Richtlinie 72/462/EWG	Artikel 4 Abs. 1 der Richtlinie 72/462/EWG	Artikel 3 und 22 der Richtlinie 72/462/EWG
10. Fleisch von Hühnern, Truthühnern, Perlhühnern, Enten und Gänsen		Artikel 14 Teil B Nr. 2 Buchstabe a der Richtlinie 71/118/EWG	
11. 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

Lebensmittel	Rechtsgrundlagen zur Auflistung von Drittländern	Rechtsgrundlagen zur Auflistung von Betrieben in Drittländern	Rechtsgrundlagen zur Festlegung von Bescheinigungen oder Mustern für Bescheinigungen
1	2	3	4
12. 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
13. Hackfleisch und Fleischzubereitungen	Artikel 13 Abschnitt I Teil B Nr. 1 Buchstabe b der Richtlinie 94/65/EG	Artikel 13 Abschnitt I Teil B Nr. 2 Buchstabe a der Richtlinie 94/65/EG	Artikel 13 Abschnitt I Teil B Nr. 1 Buchstabe c der Richtlinie 94/65/EG
14. 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/EWG	Artikel 4 Abs. 1 der Richtlinie 72/462/EWG	Artikel 3 und 22 der Richtlinie 72/462/EWG
15. 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
16. Gesalzene oder getrocknete und/oder erhitzte Mägen, Blasen und Därme	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

*) Listen von Betrieben in Drittländern gemeinschaftsrechtlich nicht geregelt.

Anlage 3

(zu § 7 Abs. 1, § 9 Abs. 1 Satz 1, § 10 Abs. 2 und § 11 Abs. 3 Satz 1)

Durchführung der Nämlichkeitskontrolle

1. Es ist durch Inaugenscheinnahme festzustellen, ob die Lebensmittel den Angaben auf den die Sendungen begleitenden Genussstauglichkeitsbescheinigungen, Gesundheitsbescheinigungen oder sonstigen vergleichbaren Urkunden entsprechen. Dabei sind insbesondere zu überprüfen
 - a) die Verplombung der Transportmittel, sofern diese vorgeschrieben ist,
 - b) das Vorhandensein und die Übereinstimmung der amtlichen Stempel, Genussstauglichkeitskennzeichnung oder sonstigen Kennzeichnung zur Identifizierung des Ursprungslandes und -betriebes mit dem Stempel oder sonstigen Kennzeichen auf den in Satz 1 genannten Urkunden,
 - c) bei abgepackten Lebensmitteln zusätzlich die lebensmittelrechtlich vorgeschriebene Etikettierung.
2. Bei Lebensmitteln, die sich in Containern oder Vakuumverpackungen befinden, kann die Nämlichkeitskontrolle darauf beschränkt werden, ob die an dem Container oder der Verpackung angebrachten Plomben unbeschädigt sind und die darauf angebrachten Angaben mit den Angaben der Genussstauglichkeitsbescheinigung, Gesundheitsbescheinigung oder sonstiger vergleichbarer Urkunden übereinstimmen.

Anlage 4

(zu § 7 Abs. 1, § 8 Abs. 3 und 4, § 9 Abs. 5 Satz 2 und § 10 Abs. 5)

Durchführung der Warenuntersuchung

Kapitel I

Allgemeine Anforderungen an die Warenuntersuchung

1. Jede Sendung ist auf Einhaltung der Anforderungen an den Transport und an das Transportmittel zu überprüfen. Dabei ist insbesondere festzustellen, ob
 - a) vorgeschriebene Temperaturanforderungen für die betreffenden Lebensmittel während des gesamten Transportes eingehalten worden sind; zu diesem Zweck hat der Beteiligte der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde auf Verlangen Aufzeichnungen vorzulegen, die Aufschluss über die Kühlung während des Transportes der Sendung geben;
 - b) die Lebensmittel auf dem Transport nachteilig beeinflusst worden sind.
2. Es ist zu prüfen, ob die Lebensmittel dem Verwendungszweck und den Angaben auf der Genusstauglichkeitsbescheinigung, der Gesundheitsbescheinigung oder sonstigen vergleichbaren Urkunden entsprechen. Dabei ist insbesondere festzustellen, ob
 - a) das tatsächliche Gewicht der Sendung dem des in Satz 1 genannten Urkunden angegebenen Gewichts entspricht, sofern erforderlich auch durch Verwiegen der gesamten Sendung;
 - b) bei der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung die Vorschriften hinsichtlich des Packmaterials, des Zustandes der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung, der Kennzeichnung oder Etikettierung eingehalten worden sind.
3. Jede Sendung ist nach dem Öffnen der Verpackung, Umschließung oder Umhüllung einer sensorischen Prüfung, bei gefrorenen oder tiefgefrorenen Lebensmitteln erforderlichenfalls nach dem Auftauen, zu unterziehen. Diese Untersuchung hat mindestens die Feststellung von Konsistenz-, Farb-, Geruchs- und gegebenenfalls Geschmacksabweichungen zu umfassen. Erforderlichenfalls ist die Messung der Innentemperatur des Lebensmittels vorzunehmen. Diese Untersuchungen sind, soweit nicht in den nachfolgenden Kapiteln etwas anderes bestimmt ist, grundsätzlich an 1 Prozent der Packstücke oder Packungen, jedoch mindestens an zwei und höchstens an zehn Packstücken oder Packungen durchzuführen. Falls es Art, Umfang oder Beschaffenheit der Sendung erfordern, kann eine höhere Anzahl von Packstücken oder Packungen untersucht werden. Ist der Zugriff auf die gesamte Sendung zum Zweck der Untersuchung erforderlich, hat das Transportunternehmen die Sendung nach näherer Bestimmung der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde teilweise zu entladen. Bei losen Lebensmitteln ist die Prüfung an mindestens fünf über die Sendung verteilten, separaten Stichproben vorzunehmen. Darüber hinaus sind die Lebensmittel stichprobenweise auf die Einhaltung der sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu überprüfen.
4. Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde kann ein vollständiges Entladen des Transportmittels anordnen, sofern
 - a) das Transportmittel in einer Weise beladen ist, dass auch ein teilweises Entladen der Sendung nicht deren vollständige Überprüfung ermöglicht;
 - b) im Rahmen der Warenuntersuchung Unregelmäßigkeiten festgestellt werden;
 - c) der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde Hinweise vorliegen, die den begründeten Verdacht auf eine Unregelmäßigkeit nahelegen.
5. Neben den in § 8 genannten Maßnahmen trifft die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde alle zweckdienlichen Vorkehrungen, um die von ihr an einzelnen Sendungen vorgenommenen Eingriffe kenntlich zu machen. Hierzu werden insbesondere alle untersuchten Packstücke wieder verschlossen und amtlich abgestempelt sowie geöffnete Behältnisse wieder verplombt, wobei die Plombennummer in die Bescheinigung nach Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 einzutragen oder in sonstigen vergleichbaren Dokumenten anzugeben ist.
6. Abweichend von den Nummern 1 bis 3 werden Warenuntersuchungen in der Häufigkeit durchgeführt, die im Anhang der Entscheidung 94/360/EG der Kommission vom 20. Mai 1994 betreffend der Verringerung der Kontrollhäufigkeit bei bestimmten Erzeugnissendungen aus Drittländern gemäß der Richtlinie 90/675/EWG des Rates (ABl. EG Nr. L 158 S. 41) in der jeweils geltenden Fassung für die dort aufgeführten Lebensmittel festgelegt ist. Das Bundesamt gibt die Entscheidung 94/360/EG in ihrer jeweils geltenden Fassung sowie die betroffenen Drittländer und Lebensmittel tierischen Ursprungs im Bundesanzeiger bekannt. Satz 1 gilt nicht bei Verdacht auf Verstoß gegen die Vorschriften dieser Verordnung oder bei Zweifeln an der Nämlichkeit der Sendung.
7. Lebensmittel tierischen Ursprungs sind, soweit nicht in den Kapiteln III 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. Bei den Untersuchungen nach Satz 1 Buchstabe a sind die Vorgaben des nach § 2 Nr. 10 des BVL-Gesetzes im Rahmen des Rückstandsüberwachungsplanes erstellten Einfuhrückstandskontrollplanes einzuhalten. Ferner sind in jedem Verdachtsfall alle im Hinblick auf die Einfuhrfähigkeit der Lebensmittel erforderlichen Untersuchungen durchzuführen.

8. Die Nummern 1 bis 3 gelten nicht, soweit in einem in § 13 Abs. 1 genannten nicht unmittelbar geltenden Rechtsakt der Europäischen Gemeinschaft Abweichendes insbesondere im Hinblick auf Art, Umfang, Ablauf oder Inhalt der Warenuntersuchung bestimmt ist und das Bundesministerium diesen Rechtsakt im Bundesanzeiger bekannt gemacht hat; das Bundesministerium macht auch Änderungen und die Aufhebung des Rechtsaktes im Bundesanzeiger bekannt. § 13 Abs. 2 gilt entsprechend.

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 Tierkörperviertel und jede zwanzigste in drei 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 weiteren angefangenen 20 000 Kilogramm einer Sendung sind zusätzlich vier 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 vier 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 zwei 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 Verdachts erforderlichen sonstigen Untersuchungen durchzuführen;

- 2.2.3 im Falle der Durchführung verstärkter Kontrollen nach § 8 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 zwei 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 § 8 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 den Nummern 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 § 8 Abs. 4 zu unterrichten.
- 2.5 Beanstandung und vorläufige Beschlagnahme
- Im Falle von Fleisch von Geflügel ist die Beurteilung nach Anhang II Nr. 3 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 136/2004 auch bei Sendungen zurückzustellen, die nach Maßgabe der Artikel 14a und 14b 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 die 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 Vorschriften der Nummer 2, ausgenommen der Nummern 2.1.1, 2.2.1, 2.4 und 2.5, 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 vier 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 § 8 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 weitergehend, gegebenenfalls auch bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch-physikalisch.

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 zwei Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, zu entnehmen.

4.4.2 Abweichend von Nummer 4.4.1 sind im Falle der Durchführung verstärkter Kontrollen nach § 8 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.

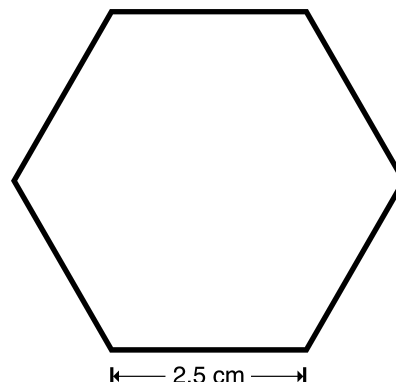
Bei Sendungen von bearbeiteten Mägen, Blasen und Därmen sind bis zu fünf Einzelproben zu einer Mischprobe, bis zu elf Einzelproben zu zwei Mischproben zusammenzufassen, wenn sie auf Grund der Untersuchungsergebnisse nach Nummer 4.3.3 als repräsentativ für die Einzelprobe gelten können.

5. Beurteilung und Kennzeichnung von frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

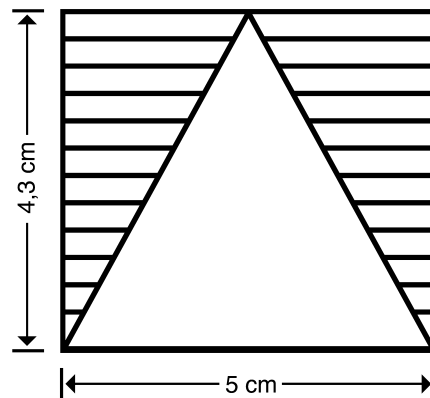
5.1 Das zur Untersuchung herangezogene frische Fleisch oder die zur Untersuchung herangezogenen Fleischerzeugnisse oder Packstücke mit frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen sind mit dem Stempelabdruck „Untersucht“ nach dem Muster der Nummer 6.2.1 unter Angabe der 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

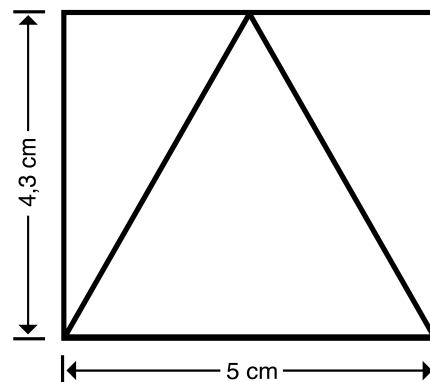
- Nummer 6.2.2 unter Angabe der für die Grenzkontrollstelle zuständigen Behörde nach Nummer 6.3 zu kennzeichnen, wenn die zuständige Behörde auf Grund der Ergebnisse der Warenuntersuchung die
- 5.2.1 Vernichtung der Sendung auf Grund von Artikel 19 Abs. 1 Buchstabe a Satz 1 oder Abs. 2 Buchstabe a der 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 Buchstabe 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. Die zuständige Behörde kann im Einzelfall Ausnahmen zulassen.
- 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 Nummer 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	polychlorierte Biphenyle	Schadstoffhöchstmengenverordnung vom 19. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2755) in der jeweils geltenden Fassung
	Pflanzenschutzmittelrückstände	Rückstandshöchstmengenverordnung vom 21. Oktober 1999 (BGBl. I S. 2082) in der jeweils geltenden Fassung
	Aflatoxine	Mykotoxin-Höchstmengenverordnung vom 2. Juni 1999 (BGBl. I S. 1248) in der jeweils geltenden Fassung

Erzeugnis	Art der Untersuchung	zu erfüllende Anforderungen gemäß
	Rückstände von Stoffen, die in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind	Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 in der jeweils geltenden Fassung
1.2 Rohmilch		Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil 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 von 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 Rohmilch oder aus Milch, die einer Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisationstemperatur unterzogen wurde	Salmonellen	Anhang I Kapitel I Nr. 1.11 der Verordnung (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. 2073/2005
1.9 Milcherzeugnisse, die als getrocknete Säuglingsanfangsnahrung 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 auf Grund 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,
- 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 eine Partie jeder 30. Sendung,

2.2 nach Nummer 1.2 eine Partie jeder 10. Sendung,

2.3 nach den Nummern 1.3 bis 1.9 eine Partie jeder 20. Sendung

zu unterziehen. Die Sendungen sind in einer für 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:

Erzeugnis	Art der Untersuchung	zu erfüllende Anforderungen gemäß
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, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken	Algantoxine	Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
2.1.5 Fischereierzeugnisse von Fischarten, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt*)	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*)	Histamin	Anhang I Kapitel I Nr. 1.26 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

*) Vor allem Fischarten der Familien Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae und Scombraesocidae.

- 2.2 Eine Untersuchung auf flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) kann bei frischen oder tiefgefrorenen 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 durchzuführen.

2.3 Untersuchung auf Algantoxine

Die Untersuchung nach Nummer 2.1.4 auf Algantoxine 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 eine Partie jeder 10. Sendung,
 3.2 nach den Nummern 2.1.2 und 2.1.3 eine Partie jeder 20. Sendung,
 3.3 nach Nummer 2.1.4 eine Partie jeder 30. Sendung,

- 3.4 nach Nummer 2.1.5 eine Partie jeder 20. Sendung und
- 3.5 nach Nummer 2.1.6 eine Partie jeder 5. Sendung
zu unterziehen. Die Sendungen sind in einer für 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

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

*) Außer für Erzeugnisse, bei denen auf Grund des Herstellungsverfahrens oder der Zusammensetzung ein Salmonellenrisiko ausgeschlossen ist.

2. Stichprobenpläne

Der Laboruntersuchung nach Nummer 1 ist eine Partie jeder 10. Sendung 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

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

2. Stichprobenpläne

Vorbehaltlich Kapitel I Nr. 6 ist eine Partie jeder 10. 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.

Kapitel VIII

Spezielle Anforderungen an die Warenuntersuchung bei Honig

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

1. Laboruntersuchung

Untersuchung auf Pestizide, Stoffe mit pharmakologischer Wirkung und Schwermetalle.

2. Stichprobenpläne

Vorbehaltlich Kapitel I Nr. 6 ist eine Partie jeder 10. 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 6

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) Absatz 3 wird wie folgt gefasst:

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

 1. entgegen § 4 Abs. 1 Fleischerzeugnisse oder
 2. entgegen § 9 einen dort bezeichneten Stoff gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.“
 - 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 b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 8 Abs. 1 einen dort bezeichneten Stoff gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.“
3. In Anlage 3 Nr. 8 wird in der Spalte „Kenntlichmachung“ der Text gestrichen.

Artikel 7

Änderung der Weinverordnung

Die Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. Mai 2002 (BGBl. I S. 1583), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 13. April 2007 (BGBl. I S. 494), wird wie folgt geändert:

1. § 14 wird wie folgt gefasst:

„§ 14

Hygienische Anforderungen

Erzeugnisse dürfen nur unter Beachtung der Anforderungen des § 3 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 8

Änderung der Kosmetik-Verordnung

Nach § 5e der Kosmetik-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 7. Oktober 1997 (BGBl. I S. 2410), die zuletzt durch die Verordnung vom 23. Juli 2007 (BGBl. I S. 1766) geändert worden ist, wird folgender § 5f eingefügt:

„§ 5f

Ausnahmen für die Einfuhr

§ 15 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 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 Lebensmittelkontrolleur-Verordnung

Die Lebensmittelkontrolleur-Verordnung vom 17. August 2001 (BGBl. I S. 2236), geändert durch § 3 Abs. 11 des Gesetzes vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618, 2653), 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 Abs. 1 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 11

Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

Die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 9. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2260), wird wie folgt geändert:

1. § 3 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 1 wird die Angabe „§ 4“ durch die Angabe „§ 4 Abs. 1 bis 4“ ersetzt.
 - b) Nach Nummer 1 wird folgende Nummer 1a eingefügt:

„1a. Angaben nach Maßgabe des § 4 Abs. 5,“.
2. Dem § 4 wird folgender Absatz 5 angefügt:

„(5) Die Verkehrsbezeichnung wird durch die Angabe „aufgetaut“ ergänzt, wenn das Lebensmittel

gefroren oder tiefgefroren war und die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, beim Verbraucher einen Irrtum herbeizuführen.“

3. In § 10 Abs. 1 wird die Angabe „§ 3 Abs. 1 Nr. 8 Buchstabe a“ durch die Angabe „§ 3 Abs. 1 Nr. 1a oder Nr. 8 Buchstabe a“ ersetzt.

Artikel 12

Änderung der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel

§ 1 Abs. 3 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258) wird aufgehoben.

Artikel 13

Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung

Nach § 11 der Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Dezember 1997 (BGBl. 1998 I S. 5), die zuletzt durch die Verordnung vom 20. Dezember 2006 (BGBl. I S. 3381) geändert worden ist, wird folgender § 11a eingefügt:

„§ 11a

Ausnahmen für die Einfuhr

§ 15 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 14

Änderung der Eier- und Eiprodukte-Verordnung

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), wird wie folgt geändert:

1. Die §§ 1 bis 6 werden aufgehoben.
2. Die §§ 8 bis 20 werden aufgehoben.
3. § 21 Abs. 1 Nr. 1, 2, 3, 6, 7 und 8 und Abs. 2 Nr. 1 wird aufgehoben.
4. § 22 Abs. 2 bis 7 wird aufgehoben.
5. Die Anlagen 1 und 3 bis 5 werden aufgehoben.

Artikel 15

Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

In Anlage 1 Teil A Spalte 3 Nr. 10 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 10. Juli 2007 (BGBl. I S. 1399) geändert worden ist, werden die Wörter „im Sinne der Eiprodukte-Verordnung“ gestrichen.

Artikel 16

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Die Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366), zuletzt geändert durch § 3 Abs. 33 des Gesetzes vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618, 2653), wird wie folgt geändert:

1. Die §§ 1 bis 3 werden aufgehoben.
2. § 4 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2 Satz 2 und 3 und Abs. 3 wird aufgehoben.
3. Die §§ 8, 10 bis 11c, 12 bis 14 und 17 bis 18a werden aufgehoben.
4. Anlage 1 Kapitel III Nr. 2.2 und 2.3 und Kapitel V Nr. 1 bis 3.2, 3.4 bis 5, 6.1.1 bis 6.1.5, 6.5 und 7, Anlage 2 Kapitel I bis V, Kapitel VI Nr. 1.1, 1.2, 1.4 und 2 bis 4 und Kapitel VII bis X und die Anlagen 2a bis 6 werden aufgehoben.

Artikel 17

Änderung der Milch-Güteverordnung

Die Milch-Güteverordnung vom 9. Juli 1980 (BGBl. I S. 878, 1081), zuletzt geändert durch die 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 Bedarfsgegenstandesgesetzes“ durch die Wörter „§ 64 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches“ ersetzt.
2. § 2 Abs. 10 Satz 2 wird aufgehoben.
3. § 3 Abs. 3 Satz 1 Nr. 5 wird wie folgt gefasst:

„5. die Untersuchungsergebnisse dürfen nicht in eine Berechnung eingegangen sein, die zur Anordnung

- a) 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 oder

- b) einer erneuten Aussetzung der Lieferung von Rohmilch aus dem Erzeugerbetrieb nach § 9 Abs. 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung in der jeweils geltenden Fassung

geführt hat.“

4. In § 7 Nr. 2 werden die Wörter „einer Mitteilungs- oder Meldepflicht“ durch die Wörter „einer Mitteilungspflicht“ ersetzt.

Artikel 18
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 gefasst:

„(1) Ungezuckerte Kondensmilch der Gruppe VII der Anlage 1 darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach einem Verfahren wärmebehandelt worden ist, das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel II Teil 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), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1662/2006 der Kommission vom 6. November 2006 (ABl. EU Nr. L 320 S. 1), 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 Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterzogen wurden, die Angabe

aa) „ultrahoherhitzt“ bei einem Verfahren, das dem Verfahren nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nr. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht; bei ungezuckerten Kondensmilcherzeugnissen kann stattdessen die Bezeichnung „Ultrahoherhitzung“ verwendet werden,

bb) „wärmebehandelt“ 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 Teil II Nr. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht;

b) bei Milcherzeugnissen, die nicht wärmebehandelt 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) Absatz 1 wird wie folgt gefasst:

„(1) Nach § 58 Abs. 1 Nr. 18, Abs. 4 bis 6 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird

bestraft, wer entgegen § 2 Abs. 1 ungezuckerte Kondensmilch in den Verkehr bringt.“

b) In Absatz 2 wird die Angabe „§ 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes“ durch die Angabe „§ 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a 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 19

Änderung der
Milch-Sachkunde-Verordnung

§ 1 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 der Milch-Sachkunde-Verordnung vom 22. Dezember 1972 (BGBl. I S. 2555), die zuletzt durch Artikel 89 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436) geändert worden ist, wird wie folgt gefasst:

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

Artikel 20

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 Teil 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 Teil II Nr. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht;
 - „ultrahecherhitzt“ bei einem Verfahren, das dem Verfahren nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nr. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht;
- bei ultrahecherhitzter Konsummilch zusätzlich der Buchstabe „H“ mindestens in gleicher Schriftgröße wie die Angabe der Milchsorte,“.
- b) In Absatz 3 Satz 3 Halbsatz 2 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 21

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 wird 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 Teil 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 22

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 milch-wirtschaftliches 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 wird aufgehoben.

4. In § 5 Abs. 1 Satz 1 werden die Wörter „§ 4 Abs. 5 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 6 Nr. 2.1 der Milchverordnung“ durch die Wörter „einem Verfahren gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II Nr. 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 Teil II Nr. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der jeweils geltenden Fassung“ ersetzt.

Artikel 23

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 Fischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juni 2000 (BGBl. I S. 819), zuletzt geändert durch Artikel 358 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407),
5. 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),
6. 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),
7. die Kollagen-Verordnung vom 17. August 2004 (BGBl. I S. 2223),
8. die Fleischkontrolleur-Verordnung vom 30. Juni 1992 (BGBl. I S. 1227),
9. die Lebensmitteleinfuhr-Verordnung vom 8. Dezember 2004 (BGBl. I S. 3353), geändert durch Artikel 417 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407),
10. die Verordnung über Geflügelfleischkontrolleure vom 24. Juli 1973 (BGBl. I S. 899), zuletzt geändert durch § 3 Abs. 29 des Gesetzes vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618, 2653),
11. die Geflügelfleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Dezember 2001 (BGBl. I S. 4098, 2003 I S. 456), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 8. Dezember 2004 (BGBl. I S. 3353),
12. 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 24

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 8. August 2007

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Horst Seehofer

Die Bundesministerin für Gesundheit
Ulla Schmidt