

# Auszug aus der EU - Verordnung Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

vom 29. April 2004

## KAPITEL I: ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

### Artikel 1

#### Geltungsbereich

Die Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt beim Lebensmittelunternehmer, die Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und Ausfuhren.

### Artikel 2

#### Begriffsbestimmungen

„Lebensmittelhygiene“ bezeichnet die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszweckes für den menschlichen Verzehr tauglich ist. „Kontamination“ bezeichnet das Vorhandensein oder Hereinbringen einer Gefahr.

## KAPITEL II: VERPFLICHTUNGEN DER LEBENSMITTELUNTERNEHMER

### Artikel 3

#### Allgemeine Verpflichtung

Erfüllung dieser Vorschriften

### Artikel 4

#### Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften

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

**Anhang 1, II, 2.** Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden, z.B. durch Maßnahmen zur **Verhinderung der Kontamination durch Biozide, Tiere und Schädlinge**. Es muss über die Maßnahmen **Buch geführt** werden. Die Unterlagen müssen aufbewahrt und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorgelegt werden.

Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen insbesondere Buch führen über die **Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden, aufgetretene Schädlinge und Krankheiten**, die die Sicherheit von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs beeinträchtigen können usw.

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

**Anhang II, KAPITEL I, 2.** Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass u. a. **gute Lebensmittelhygiene**, einschließlich **Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung**, gewährleistet ist.

**KAPITEL VI, 3. ... Abfallsammelräume** müssen so **konzipiert und geführt** werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls **frei von Tieren und Schädlingen** gehalten werden können.

**KAPITEL IX**, 2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und **Schutz vor Kontamination** gewährleistet ist.

3. **Lebensmittel** sind auf **allen Stufen** der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs **vor Kontaminationen zu schützen**, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

4. Es sind **geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen** vorzusehen...

## **KAPITEL XII, Schulung**

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

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

### **Artikel 5**

#### **Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte**

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

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

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

### **Artikel 6**

#### **Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung**

(1) Die Lebensmittelunternehmer arbeiten ... mit den zuständigen Behörden zusammen.

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

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

## **KAPITEL III: LEITLINIEN FÜR EINE GUTE VERFAHRENSPRAXIS**

### **Artikel 7**

#### **Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien**

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

#### **Artikel 8: Einzelstaatliche Leitlinien**

#### **Artikel 9: Gemeinschaftliche Leitlinien**

## **KAPITEL IV: EINFUHREN UND AUSFUHREN**

## **KAPITEL V: SCHLUSSBESTIMMUNGEN**