

07.05.97**G - A****Verordnung**
des Bundesministeriums
für Gesundheit

Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung**A. Zielsetzung**

Durch die vorliegende Verordnung erfolgt die Angleichung des nationalen Lebensmittelhygienerechts an die in der Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene festgelegten gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben für den Binnenmarkt.

B. Lösung

Durch die Verordnung wird die Lebensmittelhygiene-Richtlinie 93/43/EWG vom 14. Juni 1993 als bundeseinheitliche Lebensmittelhygiene-Verordnung in deutsches Recht umgesetzt. Gleichzeitig treten die als Länderrecht in den Bundesländern bestehenden lebensmittelhygienerechtlichen Vorschriften außer Kraft. Die Umsetzung der spezifischen Bestimmungen der Richtlinie 93/43/EWG über den Transport flüssiger, granulater oder pulverförmiger Lebensmittel einschließlich der durch die Richtlinie 96/3/EWG vom 26. Januar 1996 beschlossenen Gewährung einer Ausnahmeregelung von den Bestimmungen der Richtlinie 93/43/EWG für den Transport von Ölen und Fetten als Massengut in Seeschiffen erfolgt durch Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung.

C. Alternativen

Keine

...

D. Kosten

Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten. Auch den Ländern und Gemeinden dürften, abgesehen von der Übergangszeit, kaum Mehrkosten im Hinblick auf die Überwachungstätigkeit der Behörden entstehen.

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt innerhalb des Anwendungsbereiches für alle Branchen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen; dies betrifft sowohl klein- und mittelständische Betriebe als auch Großbetriebe des Handwerks, der Industrie, des Handels und der Gastronomie sowie der Gemeinschaftsverpflegung.

Mit Inkrafttreten der Verordnung werden die in der Anlage enthaltenen allgemeinen Hygieneanforderungen als Mindestanforderungen festgelegt. Da die Verordnung für alle Bereiche der Herstellung, der Behandlung und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln Anwendung findet, d.h. für hygienisch sehr sensible und für unempfindliche Lebensmittel gilt, können die allgemeinen Hygieneanforderungen auf die einzelnen Betriebe nur in dem Maße angewendet werden, wie dies aufgrund der jeweiligen und spezifischen hygienischen Notwendigkeit erforderlich ist. Da mit der Umsetzung der Gemeinschaftsvorschriften die Übernahme weniger spezifischer Hygieneregulungen insbesondere für hygienisch sensible Lebensmittel aus den bisher geltenden Ländervorschriften vorgesehen ist, sind von daher für die Betriebe keine wesentlichen Mehrkosten zu erwarten. Das Außerkrafttreten der Länderhygienevorschriften bewirkt als Maßnahme zur Entbürokratisierung tendenziell auch Kostenentlastungen, die nicht quantifiziert werden können.

Die Einführung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes, d.h. von den Betrieben auf der Grundlage ihrer Sorgfaltspflicht nach allgemeinem Lebensmittelrecht durchzuführende Eigenkontrollen, stellt eine Deregulierung dar, sie ist jedoch sowohl für die Überwachungsbehörden als auch für die Betriebe in der Übergangszeit mit zusätzlichen Kosten verbunden.

Da zahlreiche Betriebe die mit der Verordnung geforderten Grundsätze des HACCP-Systems bereits in bestehende Eigenkontrollkonzepte und Qualitätssicherungsmaßnahmen integriert haben, sind die nach Verkündung der Verordnung zu erwartenden Kosten nicht darstellbar.

Auswirkungen auf Einzelpreise sind möglich, aber nicht quantifizierbar. Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind nicht zu erwarten.

07.05.97

G - A

Verordnung

**des Bundesministeriums
für Gesundheit**

**Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der
Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung**

Der Chef des Bundeskanzleramtes
031 (312) - 231 02 - Le 107/97

Bonn, den 7. Mai 1997

An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Gesundheit zu
erlassende

Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung
der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80 Abs. 2 des
Grundgesetzes herbeizuführen.


Friedrich Bohl

Verordnung
über Lebensmittelhygiene und zur Änderung
der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung*
Vom 1997

Auf Grund des § 10 Abs. 1 und des § 19 a Nr. 2 Buchstabe b und Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1169), von denen § 10 Abs. 1 durch Artikel 1 Nr. 3 und 4 des Gesetzes vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3538) und § 19a durch Artikel 1 des Gesetzes vom.....(BGBl. I S.....) zuletzt geändert worden sind, verordnet das Bundesministerium für Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft:

Artikel 1
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

§ 1
Geltungsbereich

(1) Diese Verordnung gilt für die hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, mit Ausnahme des Gewinnens von Lebensmitteln.

(2) Diese Verordnung gilt auch für die Durchführung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen.

(3) Rechtsvorschriften des Bundes, die für das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel von den Vorschriften dieser Verordnung abweichende oder zu-

* Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien:

1. Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene (ABl. EG Nr. L 175 S. 1)
2. 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)

Die Verpflichtungen aus der Richtlinie 83/189/EWG des Rates vom 28. März 1983 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABl. EG Nr. L 109 S. 8), zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/10/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. März 1994 (ABl. EG Nr. L 100 S. 30) und aus Artikel 7 der Richtlinie 93/43/EWG sind beachtet worden.

sätzliche hygienische Anforderungen oder Anforderungen an betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen vorschreiben, bleiben unberührt.

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung sind

1. Betriebsstätten:

- a) Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, mit Ausnahme der unter Buchstabe b genannten Betriebsstätten, und
- b) ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

2. Nachteilige Beeinflussung:

Eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

3. Leichtverderbliche Lebensmittel:

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann.

4. Wasser:

Wasser im Sinne des § 7 Abs. 1 der Trinkwasser-Verordnung; § 7 Abs. 2 bis 4 der Trinkwasser-Verordnung bleibt unberührt.

§ 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. Sie dürfen dazu nur

1. in Betriebsstätten
 - a) nach § 2 Nr. 1 Buchstabe a unter Einhaltung der Anforderungen von Kapitel 1, 2 und 4 der Anlage oder
 - b) nach § 2 Nr. 1 Buchstabe b unter Einhaltung der Anforderungen von Kapitel 3 und 4 und
2. unter Einhaltung der Anforderungen von Kapitel 5 der Anlage

hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

§ 4

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

(1) Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat durch betriebseigene Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch Faktoren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur kritischen Punkte im Prozeßablauf festzustellen und zu gewährleisten, daß angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dies erfolgt durch ein Konzept, das der Gefahrenidentifizierung und -bewertung dient, zu deren Beherrschung beiträgt und folgenden Grundsätzen genügt:

1. Analyse dieser Gefahren in den Produktions- und Arbeitsabläufen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln,
2. Identifizierung der Punkte in diesen Prozessen, an denen diese Gefahren auftreten können,
3. Entscheidung, welche dieser Punkte die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte sind,

4. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung für diese kritischen Punkte und
5. Überprüfung der Gefahrenanalyse, der kritischen Punkte und der Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Produktions- und Arbeitsabläufe beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

(2) Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, daß Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

§ 5

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Satz 1 Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig einer Vorschrift des § 4 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2 über betriebseigene Kontrollen oder Maßnahmen zuwiderhandelt.

Anlage

(zu § 3 Satz 2)

Kapitel 1
Anforderungen an Betriebsstätten
im Sinne des § 2 Nr.1 Buchstabe a

1. Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, daß
 - 1.1 eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist;
 - 1.2 eine Reinigung und erforderlichenfalls eine Desinfektion möglich ist;
 - 1.3 geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen.
2. Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden.
3. Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare Handwaschbecken vorhanden sein, ebenso Toiletten mit Wasserspülung, bei denen eine einwandfreie Ableitung erfolgt. Toiletten müssen mit Handwaschbecken ausgestattet sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden.
4. Für Handwaschbecken muß eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.
5. Es muß eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Mechanische Luftströmungen aus einem unreinen zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, daß Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
6. Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.

7. Betriebsstätten müssen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
8. Die Abwasseranlagen müssen für den beabsichtigten Zweck ausreichend und so beschaffen sein, daß es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen kann.
9. Für ausreichende Umkleidemöglichkeiten für das Personal ist, soweit erforderlich, zu sorgen.

Kapitel 2

Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Geräte in Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a

1. Räume in Betriebsstätten müssen folgenden Anforderungen genügen:
 - 1.1 Die Fußböden sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden. Gegebenenfalls muß auf den Fußböden eine angemessene Ableitung des Abwassers möglich sein.
 - 1.2 Die Wandflächen sind erforderlichenfalls mit glatten Oberflächen bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe zu versehen. Sie sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden.
 - 1.3 Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, daß Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.
 - 1.4 Fenster und sonstige Öffnungen müssen so beschaffen sein, daß Schmutzansammlungen vermieden werden. Können Fenster oder Öffnungen ins Freie geöffnet werden, müssen sie erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.

- 1.5 Türen und Fenster müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen erforderlichenfalls mit glatten und wasserabstoßenden Oberflächen versehen sein.
- 1.6 Oberflächen, einschließlich der Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind für Oberflächen von Einrichtungen hygienisch unbedenkliche, glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
- 1.7 Räume dürfen nicht für betriebsfremde Zwecke benutzt werden.
2. Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Reinigungsbecken und andere für das Reinigen von Lebensmitteln bestimmte Vorrichtungen müssen je nach Bedarf über eine angemessene Zufuhr von warmem oder kaltem Wasser verfügen und saubergehalten werden. Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
3. Soweit erforderlich, müssen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein und eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
4. Über die Vorschriften der Nummern 1 bis 3 hinaus müssen Räume in Betriebsstätten, in denen leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt oder unverpackt behandelt oder in Verkehr gebracht werden, folgenden Anforderungen genügen:
 - 4.1 Die Fußböden müssen wasserundurchlässig und zu desinfizieren sein. Sie müssen so beschaffen sein, daß eine angemessene Ableitung des Abwassers möglich ist.
 - 4.2 Die Wandflächen sind mit glatten, wasserundurchlässigen und abwaschbaren Materialien zu versehen.
 - 4.3 Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen leicht zu reinigen sein.
 - 4.4 Fenster und Öffnungen, die ins Freie geöffnet werden können, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.

- 4.5 Türen und Fenster müssen mit glatten und wasserabstoßenden Oberflächen versehen sein.
- 4.6 Für Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden. Die Oberflächen müssen zu desinfizieren sein.
- 4.7 Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein und eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
- 5. Die Nummern 1 bis 4 finden auf Gast- oder Speiseräume und Eßbereiche in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder auf Eßbereiche in Ladengeschäften ohne Sitzgelegenheit keine Anwendung.

Kapitel 3

Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe b

- 1. Betriebsstätten, ausgenommen Verkaufsautomaten und Transportfahrzeuge, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
 - 1.1 Sie müssen so beschaffen sein, daß sie sauber und instand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.
 - 1.2 Sie müssen so gelegen sein, daß eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird.
 - 1.3 Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden.
 - 1.4 Sie müssen, sofern erforderlich, folgenden Anforderungen genügen:
 - 1.4.1 Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere Einrichtungen zum hygienischen Rei-

nigen und Trocknen der Hände, hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten;

- 1.4.2 Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
- 1.4.3 Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
- 1.4.4 Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.4.5 Es muß eine angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung vorhanden sein.
- 1.5 Über die Anforderungen von Nummer 1.1 bis 1.4 hinaus müssen Betriebsstätten, in denen leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt oder unverpackt behandelt oder in Verkehr gebracht werden, folgenden Anforderungen genügen:
 - 1.5.1 Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben.
 - 1.5.2 Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
 - 1.5.3 Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen.
- 2. Für Verkaufsautomaten und Transportfahrzeuge gelten die Anforderungen nach Nummer 1 sinngemäß.

Kapitel 4

Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen

1. Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen
 - 1.1 so beschaffen sein, daß sie sauber und instand gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können und von ihnen keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeht,
 - 1.2 so installiert sein, daß das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.
2. Gegenstände und Ausrüstungen müssen sauber und instand gehalten werden.
3. Vorrichtungen und Behälter, die der Lagerung oder Beförderung von Lebensmitteln dienen, müssen so ausgerüstet und ausgestattet sein, daß die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel erforderliche Temperatur eingehalten werden kann. Sie müssen so beschaffen sein, daß eine angemessene Reinigung und, falls erforderlich, eine Desinfektion möglich ist. Sofern erforderlich, müssen angemessene Vorrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der Temperaturen vorhanden sein.
4. Behälter für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen angemessen beschaffen, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Kapitel 5

Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und an das Personal

1. Warenannahme und Überprüfung

Lebensmittel dürfen von einer Betriebsstätte nicht angenommen werden, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit tierischen Schädlingen, pathogenen Mikroorganismen oder gesundheitlich bedenklichen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart verunreinigt sind, daß sie auch nach normaler Aussortierung oder nach einer in der Betriebsstätte hygienisch durchgeführten Vorbehandlung oder Verarbeitung nicht für den Verzehr geeignet sind.

2. Temperaturen

Sind leichtverderbliche Lebensmittel mit einem Hinweis auf die Einhaltung bestimmter Temperaturen gemäß § 7 oder § 7a der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung versehen, so müssen diese Temperaturen bis zur Abgabe an den Verbraucher eingehalten werden. Sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird, darf kurzfristig von den angegebenen Temperaturen abgewichen werden, wenn dies beim Be- und Entladen von Beförderungsmitteln, von Lagerungs- und Aufbewahrungseinrichtungen und bei der Beförderung in der Betriebsstätte aus Gründen der Zweckmäßigkeit erforderlich ist. Gleiches gilt für ein kurzfristiges Abweichen von den vorgesehenen Temperaturen für Kühlung oder Heißhaltung bei der Zubereitung und beim Bereitstellen zum Verzehr oder zum Verkauf. Lebensmittel, die einer Kühlung bedürfen oder die gekühlt serviert werden, sind nach erfolgter Erhitzung oder Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur zu kühlen, durch die die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung vermieden wird.

3. Lebensmittel in Selbstbedienung

Zum Schutz vor nachteiliger Beeinflussung dürfen leichtverderbliche Lebensmittel tierischer Herkunft im Wege der Selbstbedienung nur umhüllt oder abgepackt an den Verbraucher abgegeben werden. Dies gilt nicht für Lebensmittel, die in Schank- und Speisewirtschaften, in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung und in Eßbereichen in Ladengeschäften ohne Sitzgelegenheit zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden sowie für Konsummilch im Einzelhandel, sofern durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen sichergestellt ist, daß die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.

4. Schädlingsbefall

Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren, und der gegebenenfalls festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen.

5. Lebensmittelabfälle, andere Abfälle, andere Stoffe und Zubereitungen

5.1 Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen nicht in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar. Sie müssen, soweit erforderlich, in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden.

5.2 Für die Lagerung und Beseitigung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden. Abfallager müssen so beschaffen sein und geführt werden, daß sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können und nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln, des in den Betriebsstätten verwendeten Wassers und der betrieblichen Vorrichtungen vermieden werden.

5.3 Gefährliche oder ungenießbare Stoffe und Zubereitungen sind als solche auszuweisen und in abgesonderten, verschlossenen Behältnissen aufzubewahren.

6. Lagerung und Beförderung

6.1 Vorrichtungen und Behälter zur Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden.

6.2 Werden zum Transport für Lebensmittel bestimmte Behälter zur Beförderung anderer Waren verwendet, muß sichergestellt sein, daß es dadurch zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt. Werden in Behältern neben Lebensmitteln zusätzlich andere Waren befördert oder werden verschiedene Lebensmittel in einem Transportbehälter gleichzeitig befördert, so sind zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung die verschiedenen Ladungsbestandteile erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen. Behälter, die für die Beförderung anderer Waren oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet werden, sind zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen erforderlichenfalls zu reinigen und zu desinfizieren.

7. Personalhygiene

7.1 Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

7.2 Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, daß Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

Artikel 2
Änderung der
Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung

Die Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung vom 13. April 1987 (BGBl. I S. 1212), geändert durch Artikel 6 Abs. 5 des Gesetzes vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467), wird wie folgt geändert:

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

„ (1) Diese Verordnung gilt für die hygienischen Anforderungen an Tanks, Aufsetztanks, tankähnliche Transporteinrichtungen und andere Transportgefäße oder Behälter (Transportbehälter) einschließlich dazugehöriger Be- und Entladevorrichtungen, in denen unverpackte flüssige, granulat- oder pulverförmige Lebensmittel einschließlich der für Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe als Massengut gewerbsmäßig befördert werden.“

- b) Absatz 3 wird gestrichen.

2. In § 2 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b wird nach dem Wort „Anlage“ die Angabe „1“ eingefügt.

3. Nach § 2 wird folgender § 2a eingefügt:

„§ 2a
Ausnahmen

(1) Abweichend von den §§ 2, 3 Nr. 5 und § 5 dürfen Öle und Fette, die als Lebensmittel bestimmt sind, als Massengut in Seeschiffen befördert werden, wenn die Vorschriften der Anlage 2 eingehalten werden.

(2) Der Verantwortliche eines Schiffes, das in Behältern flüssige Öle und Fette, die für den menschlichen Verzehr bestimmt oder als Lebensmittel geeignet sind, als Massengut befördert, muß Nachweise über die drei zuvor in diesen Behältern beförderten Ladungen sowie über die Wirksamkeit des zwischen den Ladungen angewandten Reinigungsverfahrens mit sich führen.

(3) Im Falle einer Umladung muß der Verantwortliche des Empfängerschiffes zusätzlich zu den in Absatz 2 verlangten Dokumenten Nachweise über das zwischen den Ladungen auf dem anderen Schiff angewandte Reinigungsverfahren sowie darüber mit sich führen, daß die Beförderung des flüssigen Öls oder Fettes als Massengut während der vorherigen Beförderung den Bestimmungen der Anlage 2 entsprach.

(4) Der Verantwortliche eines Schiffes hat der zuständigen Behörde auf Verlangen die in Absatz 2 und 3 vorgeschriebenen Nachweise vorzulegen.“

4. In § 3 Nr. 5 werden nach dem Wort „Lebensmitteltransporte“ die Worte „oder „Nur für Lebensmittel“ eingefügt.
5. § 6 wird wie folgt geändert:
 - a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1.
 - b) Folgender Absatz wird angefügt:

„(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2a Abs. 2, 3 oder 4 einen Nachweis nicht mit sich führt oder nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt.“
6. § 7 wird gestrichen.
7. Die Anlage wird zu „Anlage 1“
8. In Anlage 1 Nummer 1 werden nach dem Wort „Flüssige“ die Worte „, granulat- oder pulverförmige“ eingefügt.

9. Nach Anlage 1 wird folgende Anlage 2 angefügt:

„Anlage 2

(zu § 2a)

Beförderung von Ölen und Fetten als Massengut in Seeschiffen

1. Öle oder Fette müssen in Behältern aus rostfreiem Stahl oder in Tanks mit einer Epoxidharz- oder technisch gleichwertigen Beschichtung befördert werden. Bei der unmittelbar zuvor in dem betreffenden Tank beförderten Ladung muß es sich um ein Lebensmittel oder um eine Ladung handeln, die in der Liste der zulässigen vorherigen Ladungen des Anhangs aufgeführt ist.
2. Werden Öle oder Fette in Behältern aus anderen als in Absatz 1 aufgeführten Materialien befördert, muß es sich bei den drei zuvor in diesen Behältern beförderten Ladungen um Lebensmittel oder um eine Ladung handeln, die in der Liste der zulässigen vorherigen Ladungen des Anhangs aufgeführt ist.
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 Beförderung von Lebensmitteln bestimmt sind, vorausgesetzt, die folgenden Bedingungen werden erfüllt:
 - a) Der Behälter muß aus rostfreiem Stahl hergestellt oder mit einer Epoxidharz- oder technisch gleichwertigen Beschichtung versehen sein und
 - b) bei den drei zuvor im Behälter beförderten Ladungen muß es sich um Lebensmittel handeln.
4. Liste der zulässigen vorherigen Ladungen

Substanz	CAS Nr.*)
Essigsäure (Ethansäure; Weinessig, Methan-Carbonsäure)	64-19-7
Aceton - (Dimethylketon; 2-Propanon)	67-64-1
Saueröle und Fettsäuredestillate - aus Pflanzenölen und -fetten u/o Gemischen daraus und Fetten und Ölen tierischer und mariner Herkunft	

Substanz	CAS Nr.*)
Ammoniumhydroxid (Ammoniumhydrat; Ammoniaklösung; Aqua ammonia)	1336-21-6
Öle und Fette tierischer, mariner und pflanzlicher Herkunft (außer Cashewnuß- und rohes Tallöl)	
Bienenwachs	8012-89-3
Benzylalkohol - (nur NF und Reagenzien)	100-51-6
n-Butylacetat sec-Butylacetat tert-Butylacetat	123-86-4
	105-46-4
	540-88-5
Calciumchloridlösung	10043-52-4
Calciumlignosulfonat	
Candelillawachs	8006-44-8
Carnaubawachs (Brasilwachs)	8015-86-9
Cyclohexan (Hexamethylen; Naphthen; Hexahydrobenzol)	110-82-7
Cyclohexanol (Hexahydrophenol)	108-93-0
Sojabohnenöl, epoxidiert (mit mind. 7 % Oxiransauerstoffgehalt)	8013-07-8
Ethanol (Ethylalkohol)	64-17-5
Ethylacetat - (Essigester)	141-78-6
2-Ethylhexanol (2-Ethylhexylalkohol)	104-76-7
Fettsäuren:	
Buttersäure - (n-Buttersäure; Butansäure; Ethylelessigsäure; Propylameisensäure)	107-92-6
Valeriansäure (n-Pentansäure)	109-52-4
Capronsäure - (n-Hexansäure)	142-62-1
Enanthsäure - (n-Heptansäure)	111-14-8
Caprylsäure - (n-Octansäure)	124-07-2
Perlargonsäure - (n-Nonansäure)	112-05-0
Caprinsäure - (n-Decensäure)	334-48-5
Laurinsäure - (n-Dodecensäure)	143-07-7

Substanz	CAS Nr.*)
Lauroleinsäure - (Dodecansäure)	4998-71-4
Myristinsäure - (n-Tetradecensäure)	544-63-8
Myristoleinsäure - (n-Tetradecensäure)	544-64-9
Palmitinsäure - (n-Hexadecensäure)	57-10-3
Palmitoleinsäure - ((Z)-Hexadec-9-ensäure)	373-49-9
Stearinsäure - (n-Oktadecensäure)	57-11-4
Rizinolsäure - (cis-12-Hydroxyoctadec-9-ensäure; Rizinusölsäure)	141-22-0
Ölsäure - (Oleinsäure, n-Oktadecensäure)	112-80-1
Linolsäure - (Leinölsäure, 9, 12-Oktadecadiensäure)	60-33-3
Linolensäure - (9, 12, 15-Oktadecatriensäure)	463-40-1
Arachinsäure - (Eicosensäure)	506-30-9
Behensäure - (Docosensäure)	112-85-6
Erucasäure - ((Z)-Docos-13-ensäure)	112-86-7
Fettalkohole - natürliche Alkohole	
Butylalkohol - (Butan-1-ol)	71-36-3
Caproylalkohol - (Hexan-1-ol; Hexylalkohol)	111-27-3
Enanthylalkohol - (Heptan-1-ol; Heptylalkohol)	110-70-6
Hexylalkohol - (Hexan-1-ol)	111-87-5
Nonylalkohol - (Nonan-1-ol; Pelargonalkohol; Oktylcarbinol)	143-08-8
Decylalkohol - (Decan-1-ol)	112-30-1
Laurylalkohol - (Dodecan-1-ol; Dodecylalkohol)	112-53-8
iso-Tridecanol - (Isotridecan-1-ol)	27458-92-0
Myristylalkohol - (1-Tetradecanol; Tetradecanol)	112-72-1
Cetylalkohol - (Alkohol C-16; Hexadecan-1-ol; Palmitylalkohol; n-Primär-Hexadecylalkohol)	36653-82-4
Stearylalkohol - (Oktadecan-1-ol)	112-92-5
Oleylalkohol - ((Z)-Oktadec-9-enol)	143-28-2
Lauryl-Myristylalkohol - (C12-C14-Mischung)	

Substanz	CAS Nr.*)
Cetyl-Stearylalkohol - (C16-C18-Mischung)	
Fettsäureester - alle Ester, die in Kombination einer der oben angeführten Fettsäuren und einer der oben angeführten Fettalkohole entstanden sind. Beispiele dafür sind Butylmyristat, Oleylpalmitat und Cetylstearat	
Fettsäure-Methylester	
Methylaurat - (Methyldodecanoat)	111-82-0
Methylpalmitat - (Methylhexadecanoat)	112-39-0
Methylstearat - (Methyloktadecanoat)	112-61-8
Methyloleat - (Methyloktadecenoat)	112-62-9
Ameisensäure - (Methansäure; Wasserstoffcarbonsäure)	64-18-6
Glycerin - (Glycerol)	56-81-5
Glykole	
Butandiol(e) - (1,3-Butandiol; 1,3 Butylenglykol; 1,4-Butylenglykol; 1,4-Butandiol; 2,3-Butylenglykol; Butylenglykol; 2,3-Butandiol)	107-88-0 110-63-4 513-85-9
Polypropylenglykol - (Molekulargewicht größer als 400)	25322-69-4
Propylenglykol - (1,2-Propylenglykol; 1,2-Propandiol; Dihydroxypropan; Monopropylenglykol (MPG); Methylglykol)	1,2- 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
Naphtha (petroleum), hydrotreated light	64742-59-0
iso-Butanol - (2-Methylpropan-1-ol)	78-83-1
iso-Butylacetat	110-19-0
iso-Decanol - (Isodecylalkohol)	25339-17-7
iso-Nonanol (Isononylalkohol)	27458-94-2
iso-Oktanol - (Isooctylalkohol)	26952-21-6
iso-Propanol - (Isopropylalkohol; IPA)	67-63-0
Limonen - (Dipenten)	138-86-3

Substanz	CAS Nr.*)
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)Methylester - (TBME)	1634-04-4
Kieselgur (Diatomeenerde)	7631-86-9
Melasse	57-50-1
Montanwachs	8002-53-7
Nonan	111-84-2
Paraffin (eßbare Qualität)	
Pentan	109-66-0
Phosphorsäure - (Orthophosphorsäure)	7664-38-2
Kaliumhydroxid - (Ätzkali)	1310-58-3
n-Propylacetat	109-60-4
Natriumhydroxid (Ätznatron; Natronlauge)	1310-73-2
Sorbitol (D-Sorbitol; 6-wertiger Alkohol; D-Sorbit; D-Glucitol)	50-70-4
Schwefelsäure	7664-93-9
Harnstoffammoniaknitratlösung	
Weingeläger - (Bodensatz; Trub; Drusen; Rohweinstein; Weinstein; rohes Kaliumbitartrat; rohes Kaliumbiturat; Kaliumhydrogentartrat)	868-14-4

*) CAS = Chemical Abstracts Service Registry Number

Artikel 3

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt vorbehaltlich des Satzes 2 sechs Monate nach ihrer Verkündung in Kraft. Artikel 1 §§ 4 und 5 Abs. 2 und Artikel 2 treten zwölf Monate nach der Verkündung in Kraft.

(2) Gleichzeitig mit dem Inkrafttreten der Verordnung entsprechend Absatz 1 Satz 1 treten die auf Grund des § 10 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes erlassenen Rechtsvorschriften der Länder außer Kraft, insbesondere:

1. Baden-Württemberg

- 1.1 Verordnung der Landesregierung Baden-Württemberg über die Hygiene im Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 16. Februar 1977 (GBL. S. 53), zuletzt geändert durch Verordnung vom 17. März 1992 (GBL. S. 221);
- 1.2 Verordnung der Landesregierung Baden-Württemberg über den Verkehr mit Back- und Konditoreiwaren (Bäckerei-Hygiene-Verordnung) vom 14. Juni 1977 (GBL. S. 255), geändert durch Verordnung vom 17. März 1992 (GBL. S. 221);

2. Bayern

- 2.1 Verordnung des Landes Bayern über den Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 24. Februar 1976 (Bayerische Rechtssammlung 2125-5-2-I, zuletzt geändert durch § 1 der Verordnung vom 22. September 1993 im Bayerischen Gesetz- und Verordnungsblatt Nr. 25, 1993, S. 760);
- 2.2 Verordnung des Landes Bayern über den Verkehr mit Backwaren, Konditoreiwaren und Speiseeis vom 24. Februar 1976 (Bayerische Rechtssammlung 2125-5-1-I, zuletzt geändert durch § 2 der Verordnung vom 22. September 1993 im Bayerischen Gesetz- und Verordnungsblatt Nr. 25, 1993, S. 760);

3. Berlin

- 3.1 Lebensmittelhygieneverordnung des Landes Berlin vom 24. Mai 1988 (Gesetz- und Verordnungsblatt für Berlin - GVBl., S. 851);

4. Brandenburg

- 4.1 Verordnung des Landes Brandenburg über die Überwachung und Einhaltung lebensmittelhygienischer Vorschriften vom 1. September 1994 (Gesetz- und Verordnungsblatt für das Land Brandenburg Teil II - Nr. 63 vom 23. September 1994, S. 756);

5. Bremen

- 5.1 Verordnung des Landes Bremen über das hygienische Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 24. Oktober 1989 (Gesetzblatt der Freien Hansestadt Bremen, Nr. 47, vom 31. Oktober 1989, S. 365);

6. Hamburg

- 6.1 Verordnung des Landes Hamburg über die Hygiene beim Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 17. Dezember 1991 (Hamburgisches Gesetz- und Verordnungsblatt 1991, Nr. 66, S. 467);
- 6.2 Verordnung des Landes Hamburg über die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen (Speiseeis-Hygiene-Verordnung) vom 17. Dezember 1991 (Hamburgisches Gesetz- und Verordnungsblatt 1991, Nr. 66, S. 464);

7. Hessen

- 7.1 Hessische Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 31. Mai 1988 (Gesetz- und Verordnungsblatt für das Land Hessen, Nr. 16, Teil I, vom 1. Juli 1988, S. 246);

8. Mecklenburg-Vorpommern

- 8.1 Lebensmittelhygiene-Verordnung des Landes Mecklenburg-Vorpommern vom 17. September 1991 (GS Mecklenburg-Vorpommern GL. Nr. B 2125-40-1, Nr. 21, S. 392);

9. Niedersachsen

- 9.1 Verordnung des Landes Niedersachsen über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 27. Januar 1976 (Niedersächsisches Gesetz- und Verordnungsblatt Nr. 3, 1976, Seite 19, geändert im Niedersächsischen Gesetz- und Verordnungsblatt Nr. 41, 1980, S. 382);
- 9.2 Speiseeis-Hygieneverordnung des Landes Niedersachsen vom 07. November 1975 (Niedersächsisches Gesetz- und Verordnungsblatt Nr. 28, 1975, S. 342);

10. Nordrhein-Westfalen

- 10.1 Verordnung des Landes Nordrhein-Westfalen über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 30. November 1982 (Gesetz- und Verordnungsblatt für das Land Nordrhein-Westfalen Nr. 69 vom 20. Dezember 1982, S. 765);

11. Rheinland-Pfalz

- 11.1. Landesverordnung Rheinland-Pfalz über die Hygiene in Verkaufsräumen des Lebensmitteleinzelhandels vom 10. Mai 1976 (GVBL. S. 166);

- 11.2. Landesverordnung Rheinland-Pfalz über den Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 8. Juli 1977 (GVBL. S. 244, berichtigt GVBL. 1977, S. 260), Heft Nr. 20, 21, 1977, geändert durch Erste Landesverordnung zur Änderung der Landesverordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft vom 14. August 1986 (GVBL. S. 216);
- 11.3. Landesverordnung Rheinland-Pfalz über den Verkehr mit Bäcker- und Konditorwaren (Backwarenverordnung) vom 26. März 1980 (GVBL. S. 76), geändert durch Landesverordnung vom 8. Februar 1982 (GVBL. S. 68), Landesverordnung vom 9. Februar 1984 (GVBL. S. 40) und Dritte Landesverordnung zur Änderung der Backwarenverordnung vom 30. Oktober 1985 (GVBL. S. 258);
12. Saarland
 - 12.1. Verordnung des Saarlandes über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln vom 8. Oktober 1979 (Amtsblatt des Saarlandes vom 25. Oktober 1979, S. 851);
 - 12.2. Verordnung des Saarlandes über Speiseeis vom 22. Mai 1951 (Amtsblatt des Saarlandes vom 11. August 1951, S. 949);
13. Sachsen-Anhalt
 - 13.1 Lebensmittelhygiene-Verordnung des Landes Sachsen-Anhalt vom 14. Dezember 1994 (Gesetz- und Verordnungsblatt für das Land Sachsen-Anhalt Nr. 55/1994 vom 23. Dezember 1994, S. 1046);
14. Schleswig-Holstein
 - 14.1 Lebensmittelhygiene-Verordnung des Landes Schleswig-Holstein vom 21. August 1991 (GS Schl.-H. II, GL. Nr. B 2125-40-2, Nr. 17, S. 402);
15. Thüringen
 - 15.1 Thüringer Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 11. Mai 1992 (Gesetz- und Verordnungsblatt für das Land Thüringen Nr. 11, 1992, S. 161).

(3) Gleichzeitig mit dem Inkrafttreten der Verordnung entsprechend Absatz 1 Satz 1 tritt folgendes Recht der Deutschen Demokratischen Republik, das gemäß Artikel 9 Abs. 1 des Einigungsvertrages vom 31. August 1990 in Verbindung mit Artikel 1 des Gesetzes vom 23. September 1990 (BGBl. 1990 II S. 885, 892) in Sachsen fortgilt, außer Kraft:

1. Vierte Durchführungsbestimmung zum Lebensmittelgesetz - Verkehr mit Lebensmitteln - vom 6. Dezember 1985 (GBl. I Nr. 3, S. 25);
2. Anordnung über hygienische Anforderungen an die Verarbeitung von Eiern und Eiprodukten für Feinback- und Konditoreiwaren vom 10. Januar 1979 (GBl. I Nr. 4, S. 49);
3. Anordnung über die Hygiene in Küchen der Gemeinschaftverpflegung in Gaststätten - Gemeinschaftsküchen AO - vom 30. April 1986 (GBl. I Nr. 20, S. 293);
4. Anordnung über den Verkehr mit Speiseeis vom 17. Oktober 1986 (GBl. I Nr. 35, S. 444);
5. Anordnung über den Verkehr mit Feinkosterzeugnissen vom 4. Januar 1989 (GBl. I Nr. 4, S. 83).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

1997

Der Bundesminister
für Gesundheit

Begründung

Allgemeiner Teil

Durch die vorliegende Verordnung wird die Lebensmittelhygiene-Richtlinie 93/43/EWG vom 14. Juni 1993 als bundeseinheitliche Lebensmittelhygiene-Verordnung (Artikel 1) in deutsches Recht umgesetzt. Gleichzeitig treten die als Länderrecht in den Bundesländern bestehenden lebensmittelhygienerechtlichen Vorschriften außer Kraft. Die Umsetzung der spezifischen Bestimmungen der Richtlinie 93/43/EWG über den Transport flüssiger, granulat- oder pulverförmiger Lebensmittel einschließlich der durch die Richtlinie 96/3/EG vom 26. Januar 1996 beschlossenen Gewährung einer Ausnahmeregelung von den Bestimmungen der Richtlinie 93/43/EWG für den Transport von Ölen und Fetten als Massengut in Seeschiffen erfolgt durch Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung (Artikel 2).

Die Verordnung ist auf § 10 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) gestützt; die Ermächtigungsgrundlage für die Festlegung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ist § 19a LMBG.

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung findet - innerhalb des Geltungsbereichs - auf alle Lebensmittel und Betriebsformen Anwendung. Sie ist auf die einzelnen Lebensmittel und Betriebe - abhängig vom Gefahrenpotential und den betrieblichen Erfordernissen - mit der notwendigen Flexibilität anzuwenden. Dabei ist dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit Rechnung zu tragen. Die in der Anlage zur Lebensmittelhygiene-Verordnung verwendeten Begriffe, wie „gegebenenfalls“, „erforderlichenfalls“, „ausreichend“ oder „geeignet“ tragen dem Grundkonzept der Lebensmittelhygiene-Richtlinie Rechnung und gewährleisten die Anwendbarkeit der Verordnung innerhalb des Geltungsbereichs.

Die Richtlinie 93/43/EWG empfiehlt in Artikel 5 die Erarbeitung von Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepaxis, die die Betriebe auf freiwilliger Basis berücksichtigen können. Als eine Möglichkeit zur Erarbeitung von Leitlinien hat das Bundesministerium für Gesundheit - entsprechend der Verweisung auf ein nationales Normungsgremium in Artikel 5 (3) der Richtlinie - beim Deutschen Institut für Normung (DIN) die Möglichkeit geschaffen, durch die betroffenen Kreise Leitlinien nach den Regularien des DIN zu erarbeiten und diese als DIN-Normen zu veröffentlichen. Zudem ist den Wirtschaftsverbänden auf Bundesebene die Möglichkeit eröffnet, für ihren Spezialbereich entsprechende Hygieneleitlinien zu erarbeiten. Das Bundesministerium für Gesundheit hat in einer Bekanntmachung vom 3. März 1997 im Bundesan-

zeiger (BANz. S. 2770) auf die Verfahrensmöglichkeiten zur Erarbeitung von Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepaxis hingewiesen.

Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten. Auch den Ländern und Gemeinden dürften, abgesehen von der Übergangszeit, kaum Mehrkosten im Hinblick auf die Überwachungstätigkeit der Behörden entstehen.

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt innerhalb des Anwendungsbereiches für alle Branchen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen; dies betrifft sowohl klein- und mittelständische Betriebe als auch Großbetriebe des Handwerks, der Industrie, des Handels und der Gastronomie sowie der Gemeinschaftsverpflegung.

Mit Inkrafttreten der Verordnung werden die in der Anlage enthaltenen allgemeinen Hygieneanforderungen als Mindestanforderungen festgelegt. Da die Verordnung für alle Bereiche der Herstellung, der Behandlung und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln Anwendung findet, d.h. für hygienisch sehr sensible und für unempfindliche Lebensmittel gilt, können die allgemeinen Hygieneanforderungen auf die einzelnen Betriebe nur in dem Maße angewendet werden, wie dies aufgrund der jeweiligen und spezifischen hygienischen Notwendigkeit erforderlich ist. Da mit der Umsetzung der Gemeinschaftsvorschriften die Übernahme weniger spezifischer Hygieneregeln insbesondere für hygienisch sensible Lebensmittel aus den bisher geltenden Ländervorschriften vorgesehen ist, sind von daher für die Betriebe keine wesentlichen Mehrkosten zu erwarten. Das Außerkrafttreten der Länderhygienevorschriften bewirkt als Maßnahme zur Entbürokratisierung tendenziell auch Kostenentlastungen, die nicht quantifiziert werden können.

Die Einführung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes, d.h. von den Betrieben auf der Grundlage ihrer Sorgfaltspflicht nach allgemeinem Lebensmittelrecht durchzuführende Eigenkontrollen, stellt eine Deregulierung dar, sie ist jedoch sowohl für die Überwachungsbehörden als auch für die Betriebe in der Übergangszeit mit zusätzlichen Kosten verbunden.

Die beteiligten Verbände verweisen entsprechend dem Vorlauf bei der Einführung des neuen Eigenkontrollkonzeptes, der Betriebsgröße und der Art der Produktions- und Arbeitsabläufe auf Mehrbelastungen insbesondere für die Übergangszeit und für laufende Kosten (Personalkosten). Es wird mit einer Personalkostensteigerung für Mittel- und Großbetriebe um 1 bis 3 % pro Betrieb gerechnet.

Da zahlreiche Betriebe die mit der Verordnung geforderten Grundsätze des HACCP-Systems bereits in bestehende Eigenkontrollkonzepte und Qualitätssicherungsmaßnahmen integriert haben, sind die nach Verkündung der Verordnung zu erwartenden Kosten nicht darstellbar.

Sowohl für die Überwachungsbehörden der Länder wie auch für die Betriebe sind jedoch zur Einstellung auf das neue Konzept insbesondere in der Übergangszeit zusätzliche Schulungsmaßnahmen erforderlich, die mit Mehrkosten verbunden sein können. Von den beteiligten Verbänden wurden für Mittel- und Großbetriebe Kosten in Höhe von 3.000 DM bis zu 15.000 DM errechnet, die teilweise durch übliche Fortbildungsmaßnahmen abgefangen werden können.

Auswirkungen auf Einzelpreise sind möglich, aber nicht quantifizierbar. Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind nicht zu erwarten.

Besonderer Teil

Artikel 1

Lebensmittelhygiene-Verordnung

Zu § 1 (Geltungsbereich):

Durch § 1 wird der Geltungsbereich der Verordnung festgelegt. Dabei wird ausdrücklich klargestellt, daß nur die auf die Urproduktion (landwirtschaftlicher Bereich der Tierhaltung und der Pflanzenproduktion) folgenden Stufen des Herstellens erfaßt werden sollen (§ 1 Abs. 1). Aus der Ermächtigungsgrundlage des § 10 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes ergibt sich, daß Regelungsbereich der Verordnung die Festlegung von Hygienevorschriften ist.

Durch den Begriff „gewerbsmäßig“ in § 1 Abs. 1 wird der Anwendungsbereich der Verordnung vom privaten und häuslichen Bereich abgegrenzt. Gewerbsmäßig ist jede gewerbliche, d.h. im Rahmen eines Gewerbes und zu gewerblichen Zwecken vorgenommene Tätigkeit, die nicht notwendig entgeltlich oder in der Absicht einer Gewinnerzielung oder in Wiederholungsabsicht erfolgen muß. Sie steht im Gegensatz zum privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

Aus § 1 Abs. 1 ergibt sich, daß auch die landwirtschaftliche Direktvermarktung unter den Anwendungsbereich der Verordnung fällt.

In § 1 Abs. 2 wird auf Grund der Ermächtigung des § 19 a Nr. 2 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und entsprechend den Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Richtlinie 93/43/EWG (siehe Artikel 1 und 2) durch die Verordnung auch das betriebliche Eigenkontrollkonzept für die Produktions- und Arbeitsabläufe geregelt. Die bereits für die Betriebe nach allgemeinem Lebensmittelrecht bestehende Eigenverantwortung und Sorgfaltspflicht und die sich daraus ergebende Verpflichtung zur umfassenden Sicherstellung der Unbedenklichkeit der Lebensmittel (z.B. bei Verwendung von Zusatzstoffen, Vermeidung von Schadstoffrückständen) durch betriebseigene Kontrollen bleibt unberührt.

Die Verordnung soll nach § 1 Abs. 3 nicht gelten, soweit in anderen Regelungen enthaltene Vorschriften abweichende hygienische Anforderungen vorschreiben. Die speziellen lebensmittelhygienischen Regelungen für Lebensmittel tierischer Herkunft (z.B. Milchverordnung, Fischhygiene-Verordnung oder Fleischhygiene-Verordnung) sind gegenüber den entsprechenden Vorschriften in der Lebensmittelhygiene-Verordnung in weiten Bereichen gleichwertig oder weitergehend. Die Lebensmittelhygiene-Verordnung findet deshalb für diese Bereiche, in denen vorgenannte Vorschriften gleichwertig oder weitergehend sind, keine Anwendung. Andererseits finden bei den Rechtsvorschriften, die nur in Teilbereichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene enthalten, die weitergehenden Vorschriften der Lebensmittelhygiene-Verordnung Anwendung (z.B. Getränkeschankanlagenverordnung, Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung).

Zu § 2 (Begriffsbestimmungen):

Diese Vorschrift enthält die erforderlichen Begriffsbestimmungen.

1. Betriebsstätten:

§ 2 Nr. 1 Buchstabe a und b definiert die Betriebsstätten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen. Die Aufzählung der Betriebsstätten ist nicht abschließend. Erfasst sind damit auch solche Betriebsstätten, in denen Lebensmittel z.B. nur transportiert werden.

2. **Nachteilige Beeinflussung:**

Die Definition der nachteiligen Beeinflussung ist dem Wortlaut des § 10 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes weitgehend nachgebildet. Diese Beschreibung lehnt sich, bis auf den direkten Hinweis auf die Ekelerregung, inhaltlich weitgehend an die Definition der nachteiligen Beeinflussung in der DIN-Norm 10503 (Lebensmittelhygiene (Begriffe)) an. Bezüglich des in der Richtlinie verwendeten Begriffes „Lebensmittelhygiene“ wird auf die Ausführungen zu § 3 verwiesen.

Eine nachteilige Beeinflussung kann z.B. vorliegen, wenn Tiere in Betriebsstätten beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen anwesend sind. Dies richtet sich nach dem jeweiligen Einzelfall. Sie wird z.B. nicht vorliegen, wenn Blindenführhunde mitgeführt werden müssen. Der Begriff der nachteiligen Beeinflussung umfaßt z.B. auch nicht eine bestimmungsgemäße Anwendung von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln und Pflanzenschutz- oder Schädlingsbekämpfungsmitteln in der landwirtschaftlichen Vorrats- oder Lagerhaltung.

3. **Leichtverderbliche Lebensmittel:**

Die Definition der leichtverderblichen Lebensmittel erfolgt in Anlehnung an die Etikettierungs-Richtlinie 79/112/EWG (Artikel 9a). Es sind hiermit leichtverderbliche Lebensmittel gemeint, die ohne ausreichende Kühlung nach kurzer Zeit verderben und zu einer gesundheitlichen Gefahr für den Verbraucher werden können. Hiervon betroffen sind z.B. unbehandelte tierische Lebensmittel oder daraus hergestellte Erzeugnisse. Auf die Ausführungen über leichtverderbliche Lebensmittel unter Kapitel 2 und 3 der Anlage wird verwiesen.

4. **Wasser**

Durch die Definition für Wasser wird klargestellt, daß die Vorschriften der Trinkwasser-Verordnung im vollen Umfang auch im Anwendungsbereich der Lebensmittelhygiene-Verordnung gelten.

Zu § 3 (Allgemeine Hygieneanforderungen):

§ 3 Satz 1 legt den Grundsatz fest, daß das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen hat und verwendet hierfür den Begriff der „nachteiligen Beeinflussung“ (s. § 2 Nr. 2). Dieser Begriff ist im Ergebnis gleichbedeutend mit der Definition für „Lebensmittelhygiene“ in Artikel 2 der Richtlinie

93/43/EWG („alle Vorkehrungen und Maßnahmen, die notwendig sind, um ein unbedenkliches und genußtaugliches Lebensmittel zu gewährleisten“).

In Satz 2 werden über die Kapitel der Anlage die näheren Hygieneanforderungen an die Einrichtung und die Ausstattung der Betriebsstätten und an den Umgang mit Lebensmitteln festgeschrieben. Nur in durch § 2 Nr. 1 Buchstabe a und b definierten Betriebsstätten dürfen Lebensmittel unter Beachtung der Vorschriften der Lebensmittelhygiene-Verordnung hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden. Dies trägt den Vorgaben der Vorbemerkung und der Überschriften zu Abschnitt I bis III des Anhangs der Richtlinie 93/43/EWG Rechnung. Es wird hierzu auch auf die nachfolgenden Ausführungen zur Anlage der Lebensmittelhygiene-Verordnung verwiesen.

Die Vorschriften sind auf § 10 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gestützt.

Zu § 4 (Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen):

Schon nach allgemeinem Lebensmittelrecht sind Lebensmittelbetriebe aufgrund der ihnen obliegenden Eigenverantwortung und Sorgfaltspflicht zur Durchführung von betrieblichen Eigenkontrollen verpflichtet. Durch das durch die Lebensmittelhygiene-Richtlinie eingeführte neue Eigenkontrollkonzept erfolgt eine Systematisierung und Konkretisierung dieser betrieblichen Eigenkontrollen durch vorgegebene Grundsätze, die dem im FAO/WHO Codex Alimentarius entwickelten, international anerkannten HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) entnommen sind. In § 4 Abs. 1 werden die in Artikel 3 (2) der Richtlinie 93/43/EWG aufgeführten Grundsätze des HACCP-Systems umgesetzt. Ziel des neuen Kontrollkonzeptes ist es, die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel von der Herstellung bis zur Abgabe an den Verbraucher zu gewährleisten.

Die Betriebe werden zur Durchführung von betriebseigenen Kontrollmaßnahmen auf der Grundlage der in § 4 Absatz 1 aufgeführten fünf Grundsätze des HACCP-Konzeptes verpflichtet. Das neue Kontrollkonzept setzt voraus, daß die allgemeinen Hygieneanforderungen des § 3 eingehalten sind. Es besteht nach § 41 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes die Verpflichtung, die in den Betrieben durchgeführten Eigenkontrollmaßnahmen gegenüber den Überwachungsbehörden darlegen zu können. Es wird - auch unter Produkthaftungsgesichtspunkten - dringend empfohlen, die Durchführung der Eigenkontrollen durch das Führen eigener betrieblicher Aufzeichnungen (Dokumentation) zu belegen.

Die in § 4 Absatz 1 übernommenen und durch Artikel 3 (2) der Richtlinie 93/43/EWG vorgegeben Grundsätze zur Durchführung der Eigenkontrollen verpflichten die Betriebe, im Rahmen ihrer betriebseigenen Kontrollen zunächst eine Gefahrenidentifizierung und -bewertung vorzunehmen und damit im jeweiligen Herstellungsprozeß bzw. in der Lebensmittelkette die Punkte festzulegen, an denen eine Beherrschung von Gesundheitsrisiken (spezifische Gefahrenabwehr) notwendig und möglich ist. Dabei handelt es sich jedoch nicht um die Forderung nach Einführung eines HACCP-Systems gemäß den umfassenderen Vorgaben des Codex Alimentarius, sondern um Eigenkontrollen auf der Grundlage der fünf HACCP-Grundsätze des Artikels 3 (2) der Richtlinie 93/43/EWG. Es bleibt den Betrieben allerdings unbenommen, die über die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung hinausgehenden Empfehlungen des FAO/WHO Codex Alimentarius zum HACCP-Konzept zu befolgen.

Faktoren im Sinne des § 4 Abs. 1 sind z.B. Bakterien, Viren, Reinigungsmittelreste oder Fremdkörper, die als Ursache für das Entstehen gesundheitlicher Gefahren in Betracht kommen.

Zur Umsetzung der Richtlinie kommen bei der Durchführung der betrieblichen Eigenkontrollen folgende Grundsätze des HACCP-Konzeptes zur Anwendung:

1. Vornahme einer Gefahrenanalyse für den Prozeßablauf der jeweiligen Betriebsstätte;
2. Identifizierung der Punkte im Prozeßablauf, die für das jeweilige Lebensmittel risikoträchtig sein können;
3. Auswahl der Punkte aus den risikoträchtigen Punkten, die kritische Punkte (Critical Control Points (CCP's)) im Sinne des HACCP-Systems sind.
Voraussetzung für einen kritischen Punkt (CCP) sind:
 - wesentlicher Einfluß auf die Lebensmittelsicherheit,
 - durch zuverlässige Prüf- und Überwachungsmaßnahmen beherrschbar („Controlling“),
4. Einrichtung wirksamer Sicherungsmaßnahmen (Prüf- und Überwachungsverfahren) für die kritischen Punkte und Überwachung der kritischen Punkte durch vorgenannte Verfahren, die - soweit möglich - bereits während des Produktions- bzw. Arbeitsablaufs auf Fehler hinweisen („Monitoring“).
5. Regelmäßige Überprüfung, ob die auf der Grundlage der Gefahrenanalyse getroffenen Schlußfolgerungen und Festlegungen noch auf den aktuellen Produktions- bzw. Arbeitsablauf übertragbar sind („Verifizierung“). Diese Überprüfung beinhaltet auch Änderungen im Rohstoffbezug.

Durch § 4 Absatz 2 erfolgt die Umsetzung der Vorgabe des Abschnitt X des Anhangs der Richtlinie 93/43/EWG zur Mitarbeiterschulung, die auch als Bestandteil des betriebseigenen Kontrollkonzeptes anzusehen ist. Es versteht sich dabei von selbst, daß auch die allgemeinen Hygieneanforderungen des § 3 Bestandteil der Mitarbeiterschulung sind. Beim DIN ist hierzu als Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis die DIN-Norm 10514 „Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung“ erarbeitet worden. Diese Norm gibt Empfehlungen für die Planung und Durchführung von Hygieneschulungen in Lebensmittelbetrieben. Zweck der Norm ist es, den für die Schulung Verantwortlichen eine Anleitung für die Mitarbeiterschulung zu geben.

Die Vorschriften zur Durchführung der betrieblichen Eigenkontrollen und Schulungsmaßnahmen beruhen auf § 19a Nr. 2 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes. Die bisher fehlende Ermächtigung für die Regelung von Schulungsmaßnahmen für Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben wird derzeit durch das im Gesetzgebungsverfahren befindliche Dritte Gesetz zur Änderung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes geschaffen, das eine entsprechende Ergänzung des § 19a Nr. 2 Buchstabe b des LMBG vorsieht.

Zu § 5 (Ordnungswidrigkeiten)

§ 5 enthält die erforderlichen Bußgeldvorschriften.

Die Bußgeldbewehrung in § 5 Abs. 1 stellt auf die Generalklausel des § 3 Satz 1 ab. § 3 Satz 2 erläutert diese Generalklausel und ist damit - soweit auf bewehrungsfähige Normen der Anlage verwiesen wird - mittelbar auch bewehrt.

Zur Anlage:

In Kapitel 1 bis 5 der Anlage der Lebensmittelhygiene-Verordnung erfolgt die Umsetzung der Bestimmungen der Abschnitte I bis X des Anhangs der Richtlinie 93/43/EWG in deutsches Recht. Dabei werden die Vorgaben in der Vorbemerkung zum Anhang der Richtlinie und in den Überschriften zu den Abschnitten I bis III (Darstellung der beiden möglichen Varianten der Betriebsstätten) berücksichtigt.

Eine Übernahme der Bestimmungen zu Abschnitt VII (Wasserversorgung) der Richtlinie in die Verordnung ist nicht erforderlich, da die Regelungen zu Trinkwasser bereits durch die Bekanntmachung der Neufassung der Trinkwasserverordnung abgedeckt sind. Die Vorgaben zur

Personalhygiene in Abschnitt VIII Nr. 2 der Richtlinie werden nur soweit in die Lebensmittelhygiene-Verordnung (Anhang, Kapitel 5 Nr. 7.2) übernommen, wie das Bundes-Seuchengesetz (§ 17) dies nicht regelt. Bezüglich der Anforderungen an Gegenstände, Einrichtungs- und Ausrüstungsgegenstände (Kapitel 4) wird darauf hingewiesen, daß die Vorschriften des § 31 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bereits direkt gelten.

Aus den Verweisungen von § 3 Satz 2 auf die Kapitel der Anlage ergibt sich, daß auf ortsfeste Betriebsstätten (§ 2 Abs. 1 Buchstabe a) die Vorschriften der Anlage, Kapitel 1, 2, 4 und 5 Anwendung finden. Auf Gast- oder Speiseräume und Eßbereiche in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder auf Eßbereiche in Ladengeschäften ohne Sitzgelegenheit finden die Anforderungen von Kapitel 2 keine Anwendung. Derartige Räume oder Raumteile müssen allerdings den Bestimmungen der Kapitel 1, 4 und 5 genügen. Die Definition des Begriffes „Eßbereich“ in Kapitel 2 Nr. 5 der Anlage zu Artikel 1 ist § 2 Abs. 3 des Gaststättengesetzes entnommen worden.

Ortsveränderliche oder nicht ständige Betriebsstätten (§ 2 Abs. 1 Buchstabe b) müssen die Anforderungen der Kapitel 3, 4 und 5 erfüllen. Hierunter fallen z.B. Festzelte, Verkaufsstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge oder auch Schiffs-, Bahn- oder Flugzeugrestaurationen. Für Verkaufsautomaten und Transportfahrzeuge (Straße, Schiene, Wasser, Luft) erschienen die Anforderungen in Kapitel 3 Nr. 1 zu weitgehend. Aus diesem Grunde ist hierfür in Kapitel 3 Nr. 2 eine sinngemäße Anwendung vorgesehen, um eine flexible Anwendung der Vorschriften von Kapitel 3 Nr. 1 zu gewährleisten.

In Kapitel 1 Nr. 9 ergibt sich durch den Begriff „ausreichend“, daß auch eine getrennte Aufbewahrung von Arbeits- und Straßenbekleidung erforderlich werden kann.

In Kapitel 2 und 3 sind zusätzliche Anforderungen für das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen leichtverderblicher Lebensmittel (§ 2 Nr. 3) enthalten. Dies ist sachlich gerechtfertigt, da für den Bereich mikrobiologisch empfindlicher Lebensmittel der ansonsten weite Ermessensspielraum eingeschränkt werden mußte.

In Kapitel 2 Nr. 1.3 umfaßt der Begriff „Deckenvorrichtungen“ auch freiliegende Installationen.

Eine angemessene Beschaffenheit von Abfallbehältern in Kapitel 4 Nr. 4 ist z.B. ein dicht-schließender Deckel oder ein entsprechender Verschlußmechanismus.

In Kapitel 5 werden in mehreren Absätzen Aussagen zu „tierischen Schädlingen“ gemacht; dieser Begriff umfaßt auch Parasiten.

In Kapitel 5 Nr. 3 sind zusätzliche Anforderungen für die Abgabe leicht verderblicher Lebensmittel tierischer Herkunft im Wege der Selbstbedienung in Einzelhandel und Gastronomie aufgeführt. Dies ist zur Vermeidung einer ekelerregenden oder sonst nachteiligen Beeinflussung derartiger in mikrobiologischer Hinsicht besonders sensibler Lebensmittel sachlich gerechtfertigt.

Durch Ergänzung des Begriffes „Stoffe“ durch die Worte „und Zubereitungen“ in Kapitel 5 Nr. 5 soll klargestellt werden, daß von dieser Aufzählung neben Einzelsubstanzen auch Mischungen von Stoffen erfaßt sind (z.B. Reinigungs- oder Desinfektionsmittel). Gefährliche oder ungenießbare Stoffe und Zubereitungen (Kapitel 5 Nr. 5.3) sind z.B. Reinigungs- und Desinfektionsmittel oder Mittel zur Schädlingsbekämpfung.

In Kapitel 5 Nr. 6 sind die allgemeinen lebensmittelhygienischen Vorschriften für den Transport von Lebensmitteln aus Abschnitt IV (Beförderung) des Anhangs der Richtlinie 93/43/EWG übernommen worden. Die spezifischen Vorschriften des Abschnittes IV über den Transport von Lebensmitteln in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut werden in der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung umgesetzt. Es wird diesbezüglich auch auf die Ausführungen zu Artikel 2 der Erläuterungen verwiesen.

In Kapitel 5 Nr. 7.2 ist festgelegt, daß Personen mit infizierten Wunden, Hautabschürfungen oder Geschwüren nicht mit Lebensmitteln umgehen dürfen, sofern dabei die Möglichkeit einer Verunreinigung der Lebensmittel mit pathogenen Mikroorganismen besteht. Das Bundes-Seuchengesetz bleibt unberührt.

Artikel 2

Verordnung zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung

Die Umsetzung der spezifischen Bestimmungen von Abschnitt IV (Beförderung), Absatz 2, zweiter Unterabsatz des Anhangs der Richtlinie 93/43/EWG über den Transport von unver-

packten flüssigen, granulat- oder pulverförmigen Lebensmitteln erfolgt in der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung (LMTV). Die übrigen Bestimmungen von Abschnitt IV (Beförderung) des Anhangs der Richtlinie 93/43/EWG werden durch die Lebensmittelhygiene-Verordnung (Anlage Kapitel 4 Nr. 3 und 5 Nr. 6) umgesetzt.

Der Anwendungsbereich des § 1 wird um unverpackte „granulat- oder pulverförmige“ Lebensmittel erweitert. Durch den neuen § 2a in Verbindung mit Anlage 2 wird die durch die Richtlinie der Kommission 96/3/EG beschlossene Gewährung einer Ausnahmeregelung von den Bestimmungen des Abschnitt IV, Absatz 2, zweiter Unterabsatz des Anhangs der Richtlinie 93/43/EWG für die Beförderung von Ölen und Fetten als Massengut in Seeschiffen in das nationale Recht übernommen. Die übrigen Änderungen der LMTV dienen der Anpassung an den erweiterten Anwendungsbereich und der Abstimmung auf die zu integrierende Ausnahmeregelung für den Transport von Ölen und Fetten.

Der Anwendungsbereich der Vorschriften gilt für die hygienischen Anforderungen an Massenguttransporte. Davon betroffen sind alle tankartigen großvolumigen Transportbehälter, nicht aber z.B. Kanister, Kannen, Fässer, Thermophoren oder Flaschen.

Der Anwendungsbereich erfaßt sowohl fest auf Fahrzeuge jeder Art montierte Tanks als auch solche Transportbehälter, die von den Fahrzeugen entfernt werden können, wie Aufsetztanks und Tankcontainer, sowie die mit den Transportbehältern verbundenen oder mitgeführten Be- und Entladevorrichtungen wie Rohrverbindungen und Ventile. Die Vorschriften der Verordnung finden auf alle Arten der gewerblichen Beförderung von flüssigen, granulat- oder pulverförmigen Lebensmitteln auch im Werkverkehr sowie innerhalb eines Betriebsgeländes Anwendung.

Entsprechend den Vorgaben von Abschnitt IV des Anhangs der Richtlinie 93/43/EWG sind die Vorschriften auf alle Seeschiffe ausgedehnt worden, die diese Lebensmittel in den Geltungsbereich der Verordnung verbringen. Der Absatz 3 des § 1 der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung ist aus diesem Grunde aufzuheben.

Die Vorschriften der §§ 2 und 2a Abs. 1 sind auf § 10 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gestützt; § 2a Abs. 2 bis 4 beruht auf der Ermächtigung des § 19a Nr. 2 Buchstabe b und Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Artikel 3

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Durch das um sechs bzw. zwölf Monate hinausgeschobene Inkrafttreten der Verordnung wird dem Rechtsunterworfenen und der amtlichen Überwachung die Möglichkeit zur Anpassung an die Vorschriften der Lebensmittelhygiene-Verordnung eingeräumt. Dies ist vertretbar, weil durch die bis dahin weitergeltenden landesrechtlichen Lebensmittelhygienevorschriften der gesundheitliche Verbraucherschutz sichergestellt ist. Außerdem kann die Lebensmitteltransportwirtschaft in dieser Zeit noch weiterhin die Kapazitätsengpässe ausgleichen, die seit Erlaß der Richtlinie 93/43/EWG durch das Verbot für „Wechseltransporte“ von granulat- und pulverförmigen Lebensmitteln mit anderen Stoffen entstanden sind.

Die landesrechtlichen Vorschriften werden mit Inkrafttreten der Lebensmittelhygiene-Verordnung außer Kraft gesetzt. Sollten nicht alle Landesvorschriften in dieser Verordnung aufgeführt sein, gilt für die hier nicht aufgelisteten Landesvorschriften der erste Halbsatz des Absatzes 2.

04.07.97

Beschluß
des Bundesrates

**Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der
Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung**

Der Bundesrat hat in seiner 714. Sitzung am 4. Juli 1997 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage 1 ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Der Bundesrat hat ferner die aus der Anlage 2 ersichtlichen Entschließungen gefaßt.

Anlage 1

Änderungen

zur

Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der
Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung

1. Zu Artikel 1 (§ 1 Abs. 3 LMHV)

In Artikel 1 ist in § 1 der Absatz 3 wie folgt zu fassen:

"(3) Rechtsvorschriften des Bundes, die für das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel von den Vorschriften dieser Verordnung abweichende oder zusätzliche hygienische Anforderungen vorschreiben, bleiben unberührt. Diese Verordnung gilt jedoch, soweit in anderen Rechtsvorschriften enthaltene hygienische Anforderungen an das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen oder Anforderungen an betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen, die Gegenstand dieser Verordnung sind, nicht mindestens den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen."

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

Der Text entspricht der Fassung des auf der Grundlage der Ergebnisse der Bund-Länder-Besprechung vom 08./09. Januar 1997 überarbeiteten Referentenentwurfes, Stand 30. Januar 1997.

2. Zu Artikel 1, Kapitel 5 Nr. 3 der Anlage (zu § 3 Satz 2 LMHV)

In Artikel 1 ist Kapitel 5 Nr. 3 wie folgt zu ändern:

- a) In Satz 1 sind die Worte "tierischer Herkunft" zu streichen;
- b) in Satz 2 sind nach dem Wort "Konsummilch" die Worte "und Salate aus Salattheken" einzufügen.

Begründung:

Der Schutz vor nachteiliger Beeinflussung gilt für alle Lebensmittel, die mikrobiologisch leicht verderblich sind. Gerade bei zusammengesetzten Lebensmitteln ist es schwierig, eine Abgrenzung zwischen Lebensmitteln tierischer Herkunft und rein pflanzlichen Lebensmitteln zu finden. Da auch rein pflanzliche Lebensmittel mikrobiologisch leicht verderben können, ist es erforderlich, den Schutz vor nachteiligen Beeinflussungen nicht auf tierische Lebensmittel zu begrenzen. Das Betreiben der im Einzelhandel weit verbreiteten Salattheken wäre ohne diese Änderung nicht mehr möglich, da in Salattheken nicht nur Salate pflanzlicher sondern auch tierischer Herkunft angeboten werden.

3. Zu Artikel 1, Kapitel 5 Nr. 5.2 Satz 1 der Anlage (zu § 3 Satz 2 LMHV)

In Artikel 1 ist in der Anlage zu § 3 Satz 2 in Kapitel 5 Nr. 5.2 in Satz 1 das Wort

"Beseitigung"

durch das Wort

"Entsorgung"

zu ersetzen.

Begründung:

Seit Inkrafttreten des Gesetzes zur Vermeidung, Verwertung und Beseitigung von Abfällen (Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz) vom 27. September 1994 unterfällt auch die frühere Verwertung von Reststoffen dem Abfallrecht (Abfälle zur Verwertung).

Der Begriff "Beseitigung" ist an dieser Stelle nicht umfassend genug, es würde mit der Regelung die Verwertung von Abfällen - die auch für die hier in Frage stehenden Abfälle in Betracht kommt - ausgeschlossen. Nach Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz ist "Entsorgung" der übergreifende Begriff, er umfaßt sowohl die Verwertung als auch die Beseitigung von Abfällen.

Anlage 2

Entschl ie ß u n g e n

zur

Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der
Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung

1. Zu Artikel 1

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, alsbald Vorschriften zu erlassen, mit denen konkrete Regelungen, insbesondere für Temperaturanforderungen für Lebensmittel sowie für mikrobiologische Beurteilungswerte für Speiseeis geschaffen werden.

2. Der Bundesrat begrüßt die gegenüber den Ländern geäußerte Absicht des Bundesministeriums für Gesundheit, in kürzester Frist eine Bund-Länder-Gruppe "Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygiene" einzuberufen und zu konstituieren, deren vorrangiges Ziel es sein soll, ein formalrechtliches Verfahren zur Prüfung der Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis auszuarbeiten. Er sieht in der Bereitschaft des Bundesministeriums für Gesundheit, die zur Umsetzung dieses Verfahrens erforderlichen - auch legislativen - Schritte anschließend einzuleiten, die Voraussetzung dafür, auf diesem Gebiet eine zwischen Bund und Ländern einvernehmliche Regelung zu schaffen.

Begründung zu Nr. 2:

Mit der Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälterverordnung wird Artikel 5 der Richtlinie 93/43/EWG, insbesondere die Regelungen zum Verfahren für Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis, nicht umgesetzt. Hierfür ist vom

Bundesministerium für Gesundheit der Weg einer Bekanntmachung im Bundesanzeiger gewählt worden (Nr. 47 - S. 2220).

Mit der Bekanntmachung im Bundesanzeiger wird die Richtlinie 93/43/EWG nicht nur erläutert, sondern hinsichtlich des Verfahrens für Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepaxis auch umgesetzt. Dies ist auf dem Wege einer Bekanntmachung schon aus formalen Gründen nicht möglich. Hier sind die Belange der Länder berührt, so daß eine Zustimmung des Bundesrates erforderlich wird. Dies um so mehr, als im Verfahren eine Beteiligung der Länder vorgesehen und diesen hierfür eine Frist zur Überprüfung und Stellungnahme innerhalb von 90 Tagen eingeräumt wird. Eine Rechtsgrundlage, unter deren Anwendung die Bundesregierung den Ländern in dieser Form Aufgaben zuweisen könnte, existiert nicht.

Abgesehen von der fehlenden Rechtsgrundlage für das im Bundesanzeiger bekanntgemachte Verfahren, kann auch den inhaltlichen Regelungen nicht zugestimmt werden. In den Fällen, in denen die Leitlinien nicht vom DIN, sondern allein von den betroffenen Wirtschaftskreisen ausgearbeitet wurden, sollen sie - sofern es sich um einen Wirtschaftsverband auf Bundesebene handelt - allen zuständigen obersten Landesbehörden, der Verbraucherschaft und dem BgVV zur Überprüfung und Stellungnahme übersandt werden. Es ist davon auszugehen, daß die Mehrzahl der Wirtschaftsverbände Leitlinien auf Bundesebene erarbeiten wird, so daß eine nach Tiefe und Umfang gleichartige Prüfung dieser Leitlinien durch alle 16 Länder erfolgen wird. Die durch diese Verfahrensweise verursachten Mehrkosten sind, gerade im Hinblick auf die angespannte Lage der öffentlichen Haushalte, nicht zu vertreten. Im Interesse einer effizienten Arbeitsweise der öffentlichen Verwaltung sollte diese Prüfung unter Beteiligung der Länder nur in einem Gremium bundeseinheitlich erfolgen.