

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

Tier-LMHV

Ausfertigungsdatum: 08.08.2007

Vollzitat:

"Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828)"

Fußnote

Textnachweis ab: 15.8.2007

Die V wurde als Artikel 2 der V v. 8.8.2007 I 1816 von den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und für Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft und Technologie, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit, der Finanzen und der Justiz mit Zustimmung des Bundesrates erlassen. Sie ist gem. Art. 24 dieser V am 15.8.2007 in Kraft getreten.

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) Eihalt, 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 und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) in der jeweils geltenden Fassung genannte Stoffe oder

2. Krankheitserreger insbesondere zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern erforderlich ist.

§ 14 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 Schlangenkäse, Ölfische oder Rhizinusfische (Gempylidae) gehören, insbesondere Buttermakrelen der Arten *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur umhüllt oder verpackt abgegeben werden. Auf der Umhüllung oder Verpackung sind

1. 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 Verbrauchsdatum 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 verwaltungsverfahrensrechtlichen 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. 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 Fleischerzeugnisse 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 verpackt 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 Separatorenfleisch 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

(Fundstelle: BGI. I 2007, 1835)

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 Algentoxine (Paralytic Shellfish Poison - PSP):
800 Mikrogramm je Kilogramm,
 - 3.5.2 Amnesie hervorrufende Algentoxine (Amnesic Shellfish Poison - ASP):
20 Milligramm Domoinsäuren je Kilogramm,
 - 3.5.3 Okadasäure, Dinophysistoxine und Pectenotoxine insgesamt:
160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,
 - 3.5.4 Yessotoxine:
1 Milligramm Yessotoxin-Äquivalent je Kilogramm oder
 - 3.5.5 Azaspiracide:
160 Mikrogramm Azaspiracid-Äquivalent je Kilogramm.

Anlage 2 (zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3)

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Eiern

(Fundstelle: BGBI. I 2007, 1836)

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

(Fundstelle: BGBI. I 2007, 1836)

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 Kühllagerung 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

(Fundstelle: BGBl. I 2007, 1837)

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

(Fundstelle: BGBI. I 2007, 1838 - 1842)

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 °C aufweist. 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 Einhaltes 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 Ultrahoherhitzungsverfahren 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 Ultrahoherhitzung (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.

Anlage 6 (zu § 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1)

(Fundstelle: BGBl. I 2007, 1843 - 1857)

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

Gesamtpersonal
davon im Produktionsbereich
Externes Personal
(z. B. Reinigungskräfte)

Männlich

.....
.....
.....

Weiblich

.....
.....
.....

Wasserversorgung

öffentliche Wasserversorgung
Eigenwasserversorgung (Brunnen)
sauberes Meerwasser

#

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel

.....
.....

ja
ja
ja

Hinweis:

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

Muster 2

Beiblatt Fleisch zum Betriebsspiegel

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

Huftiere	# ja
Geflügel und Hasentiere	# ja
Farmwild	# ja
Großwild	# ja
Kleinwild	# ja
Betriebsbereiche	
Schlachtung	# ja
Zerlegung	# ja
Herstellung von Hackfleisch	# ja
Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch	# ja
Verarbeitung	# ja
Wildbearbeitung	# ja
Sammlung von rohen Schlachtfetten	# ja

Produktion ganzjährig

Saisonbetrieb (von/
bis).....

1 Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Schlachtung:

Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttag¹⁾

Tierart	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

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) Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

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

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

1) Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

**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		

1) Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

**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) Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

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
Fabrikschiff *)	# 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	

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

Lagerkapazität in kg

Herstellung von Milcherzeugnissen

ja

ja

.....

1 Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:
Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

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			
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

Herstellung von Gelatine

Menge in kg pro Woche:

Herstellung von Kollagen

Menge in kg pro Woche:

ja

ja

.....

ja

.....

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	

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	

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 #
Arzneimittel #
Chemikalien #

tierisch #
Futtermittel #
Sonstiges.....

pflanzlich #
Zusatzstoffe #

.....

3. Tätigkeitsfelder

Bezeichnung der jeweiligen Waren

Lagerung	#.....
Kühlung	#.....
Tiefkühlung	#.....
Frosten	#.....
Umpacken	#.....
Verpacken	#.....
Kommissionierung	#.....
Transport	#.....
Sonstiges	#.....

4. Fremdvermietung

Vermietung Stellplätze
Vermietung Räume
Einlagerung für Dritte

ja

Anzahl der vermieteten Stellplätze.....
Anzahl der vermieteten Räume.....
nein

5. Fremdanmietung

Anmietung Stellplätze
Anmietung Räume
Einlagerung durch Dritte

ja

Anzahl der angemieteten Stellplätze.....
Anzahl der angemieteten Räume.....
nein

6. Allgemeine Vertriebswege

Regional

Bundesland

National

Innergemeinschaftlich

Drittland

7. Rückverfolgbarkeitssystem

EDV
Daten vor Ort verfügbar

Papierform
ja

nein

8. Lagermanagement

EDV
Einlagerdatum abrufbar

Papierform
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

Anlage 7 (zu § 10 Abs. 1)

Informationen zur Lebensmittelsicherheit nach Anhang II Abschnitt III Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 und 4 Buchstabe b Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für Tiere, die in einen Schlachthof verbracht wurden oder verbracht werden sollen

(Fundstelle: BGBl. I 2007, 1858)

I) Betriebsidentifikation und Angaben zu den Tieren:

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

Tierart: # Schwein # Rind # Pferd # Schaf # Ziege
 # Geflügel*) # Hasentiere*) # Farmwild*) :

Anzahl der zu schlachtenden Tiere:

II) Standarderklärung

Der Lebensmittelunternehmer, der für den Herkunftsbetrieb der oben genannten Tiere verantwortlich ist, erklärt Folgendes:

1. Über den Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes, den Gesundheitsstatus der Tiere und zu Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, liegen keine relevanten Informationen vor. Dem Herkunftsbetrieb sind keine relevanten Informationen über frühere Schlachttier- und Fleischuntersuchungen bekannt.
2. Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.
3. Im Zeitraum von 7 Tagen vor Verbringung der Tiere zur Schlachtung bestanden keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel und wurden keine sonstigen Behandlungen durchgeführt, ausgenommen (z. B. Repellentien).
4. Es liegen keine Ergebnisse von Probenanalysen vor, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind, ausgenommen (z. B. Salmonellenstatus).
5. Name und Anschrift des privaten, normalerweise hinzugezogenen Tierarztes:
Name:
Anschrift:.....
Telefon:..... Fax:.....

.....
(Ort)

(Datum)

(Unterschrift des Lebensmittelunternehmers)

*) Angabe der Tierart.

**Anlage 8 (zu § 12 Abs. 1)
Muster**

(Fundstelle: BGBI. I 2007, 1859 - 1860)

**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 Futtermittelzusatzstoffe 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 (Datum) um (Uhrzeit) im Erzeugerbetrieb

.....
(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
(Datum)

um
(Uhrzeit)

in dem vorgenannten Betrieb geschlachtet worden ist.

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

(Fundstelle: BGBl. I 2007, 1861 - 1863)

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	10	100	5	2

	m ¹⁾	M ²⁾	n ³⁾	c ⁴⁾
(Milch von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden)				
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. Hämolyisierende 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 „#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 Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschfesten Wänden, Wascheinrichtungen sowie Toiletten mit Wasserspülung muss vorhanden sein. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Handwascheinrichtungen müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie Einmal-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Handwascheinrichtungen dürfen in während der Arbeitszeit zugänglichen Toiletten nicht von Hand zu betätigen sein.
- 1.3 Besondere Standplätze und ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter müssen vorhanden sein. Die Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls die Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter in anderen Anlagen in der Nähe des Bearbeitungsbetriebes durchgeführt werden.
- 1.4 Eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser liefert, muss vorhanden sein.
- 1.5 Die Oberfläche der Geräte und Gegenstände, die mit Vorzugsmilch in Berührung kommt, muss aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Die Geräte und Gegenstände dürfen nur so verwendet werden, dass von ihnen keine Stoffe auf Vorzugsmilch übergehen können, ausgenommen gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind.
- 1.6 Wer in einem zugelassenen Betrieb Lebensmittel herstellt, die Vorzugsmilch sowie andere Zutaten enthalten, die nicht wärmebehandelt oder auf andere Weise mit gleichwertiger Wirkung behandelt wurden, muss diese Zutaten getrennt von Vorzugsmilch lagern, um eine gegenseitige Kontamination zu vermeiden und die Zutaten in hierfür geeigneten Räumen be- und verarbeiten.
- 1.7 Besondere wasserdichte Abfallbehältnisse aus beständigem Material für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen müssen vorhanden sein. Werden diese Abfallprodukte über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, dass jede Gefahr der 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.