

EV.-LUTH. LANDESKIRCHE HANNOVERS

DAS LANDESKIRCHENAMT

Hannover, den 8. September 1998
Rote Reihe 6
Telefon: 0511/1241-0 Durchwahl: 1241-781/771
Telefax: 0511/1241-163 hygiene3-di
Az.: 4065 Bei II 5, 27 R. 350

Rundverfügung G13/1998

Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung (LMHV)

Kurzinformation:

1. Neue Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) in Kraft getreten. Geltungsbereich ist weit auszulegen; aber mit notwendiger Flexibilität anzuwenden. Die Vorschriften sind auch bei Gemeindeveranstaltungen mit Speiseangeboten zu beachten.
2. Einrichtungen und Dienste, in denen Verpflegungsangebote bestehen, müssen betriebseigene Kontrollmaßnahmen durchführen. Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die Lebensmittel herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen, sind im Rahmen vorbeugender Hygienesicherung zu schulen.

Sehr geehrte Damen und Herren,

durch die Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung (LMHV) vom 5. Aug. 1997 (BGBl. 1997 Teil I Nr. 56, S. 2008 ff.) (Anlage 1) werden europäische Bestimmungen (Richtlinie 93/43/EWG und Richtlinie 96/3/EG) in deutsches Recht umgesetzt. Dabei kommt dem Gesundheitsschutz oberste Priorität zu. Mit der Verordnung sollen durch vorbeugende Maßnahmen und durch die Einhaltung betrieblicher Anforderungen die gesundheitliche Unbedenklichkeit und der einwandfreie Zustand der Lebensmittel / Speisen und Getränke in allen Stufen des gewerblichen Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens sichergestellt werden. 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, sowie jede nicht gewerbliche Tätigkeit mit Gewinnerzielungsabsicht. Sie gilt auch für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung. Der Geltungsbereich der Verordnung ist weit auszulegen, so daß hierunter grundsätzlich jede Tätigkeit fällt, bei der Lebensmittel an Dritte abgegeben werden. Die LMHV ist also auch von Kirchengemeinden bei Gemeindefesten und anderen Veranstaltungen zu beachten, bei denen Speisen entgeltlich oder unentgeltlich angeboten werden. Sie gilt auch für Küchen, in denen lediglich angeliefertes Essen ausgegeben wird.

Sie gilt nicht in Fällen, in denen

- Lebensmittel, Speisen, die in häuslicher Gemeinschaft (z. B. in Wohngruppen zur persönlichen Verwendung aus pädagogischen und therapeutischen Gründen von den Betreuten) ggf. unter Mithilfe der Betreuer hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.
- Mahlzeiten in der privaten Häuslichkeit von Hilfsbedürftigen durch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Diakonie-/Sozialstationen hergestellt werden.

Was ist zu beachten bzw. zu veranlassen?

Die LMHV enthält gegenüber den bisherigen Vorschriften zwar keine grundlegenden Änderungen. Handlungsbedarf besteht jedoch hinsichtlich der Durchführung von betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen in Anlehnung an das international eingeführte HACCP-Konzept * (Sicherungskonzept gem. § 4 Abs. 1 LMHV). Hierdurch sollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch Faktoren biologischer, chemischer und physikalischer Natur kritischen Punkte im Prozeßablauf festgestellt werden. Weiterhin soll gewährleistet werden, daß angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dieses kann beispielsweise durch eine tabellarische Erfassung des Prozeßablaufs des

Erstellt am: 19.01.02

einzelnen Verpflegungsangebotes erreicht werden, wobei durch den Träger zu prüfen ist, ob und welche Risiken in den einzelnen Prozeßabläufen entstehen und welche Maßnahmen der Lebensmittelhygiene zur Abwendung hierzu getroffen werden können. Im Merkblatt (Anlage 2) nennen wir wesentliche Maßnahmen, die zu beachten sind. Beispielhafte Checklisten zur Prüfung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen können bei Bedarf bei uns angefordert werden.

* HACCP = Hazard analysis and critical control point (= Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte im Produktionsfluß von Lebensmitteln)

Neben diesen Sicherungskonzepten besteht gem. § 4 Abs. 2 LMHV weiterhin die Pflicht, die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterrichten und zu schulen.

Schulungen hierzu werden von verbandlichen und anderen Anbietern, z. B. den Landwirtschaftskammern, durchgeführt. Näheres hierzu können Sie bei den zuständigen örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden (Landkreise, kreisfreie Städte, große selbständige Städte und selbständige Gemeinden) erfahren. Zu schulen sind Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die eine abgeschlossene Berufsausbildung für den Küchenbereich (z. B. Hauswirtschaftsleiterin, Wirtschaftlerin) haben. Falls Mitarbeiter / Mitarbeiterinnen mit einschlägiger Ausbildung nicht beschäftigt werden, müssen sich die Leitungen der Einrichtungen und Dienste, die Verpflegungsangebote vorhalten, (z. B. Kindergartenleiterinnen) die erforderlichen Kenntnisse aneignen. Hilfskräfte sind von den geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern entsprechend zu informieren und zu unterweisen.

Falls Speisen lediglich anlässlich besonderer Veranstaltungen (z. B. Gemeindeveranstaltungen) angeboten werden, könnte in den meisten Fällen als Schulung der ausdrückliche Hinweis auf das Merkblatt (Anlage 2) als ausreichend angesehen werden.

In Küchen ist von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen geeignete Schutzkleidung (hygienisch einwandfreie, waschbare oder abwaschbare helle Schutzkleidung) zu tragen (vgl. § 3 Satz 2 Nr. 2 LMHV in Verbindung mit Kapitel 5 Nr. 7.1 der Anlage).

Für jeden Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin, der / die im Küchenbereich tätig ist, muß gemäß §§ 5 und 6 Arbeitsschutzgesetz eine Gefährdungsbeurteilung erstellt werden. Wir weisen in diesem Zusammenhang auf unsere Ausführungen in der Rundverfügung G28/1997 vom 6. November 1997 hin.

Die Nichteinhaltung der Bestimmungen der LMHV stellt eine Ordnungswidrigkeit dar, die ggf. durch ein Bußgeld geahndet werden kann (§ 5 LMHV).

Ansprechpartner in Zweifelsfragen bei der Umsetzung der LMHV sind die Lebensmittelüberwachungsbehörden.

Für die Beratung in einzelnen diakonischen Arbeitsbereichen steht auch die zuständige Fachberatung im Diakonischen Werk unserer Landeskirche zur Verfügung.

Das Nieders. Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten beabsichtigt, im Rahmen eines Runderlasses Hinweise zur Durchführung der LMHV zu geben.

Da die LMHV im wesentlichen bisherige Regelungen übernimmt, gehen wir davon aus, daß es in der Praxis nicht zu größeren Schwierigkeiten kommen wird. In der amtlichen Begründung zu dem Entwurf der LMHV wird darauf hingewiesen, daß die neuen Vorschriften mit der notwendigen Flexibilität anzuwenden sind. Bedingungen, die an Krankenhäuser oder Hotels gestellt werden, sind anders als die für eine Kirchengemeinde, die ein Gemeindefest mit Speiseangeboten veranstaltet.

Literaturhinweise:

Handbuch Lebensmittelhygiene - Umsetzung der Lebensmittelhygiene-Verordnung - herausgegeben vom Diakonischen Werk Württemberg, Postfach 101151, 70010 Stuttgart, Tel.: 0711/1656176.

Hygiene-Leitfaden für die Gastronomie - Umsetzung der Lebensmittelhygiene-Verordnung - Herausgeber DEHOGA - Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V., Kronprinzenstraße 46, 53173 Bonn.

Mit freundlichen Grüßen

gez. Dr. von Vietinghoff

Anlagen

Anlage 1 zur Rundverfügung G13/1998 v. 1.9.1998, Az.: 4065 Bei II 5, 27 R. 350

2008

Bundesgesetzblatt Jahrgang 1997 Teil I Nr. 56, ausgegeben zu Bonn am 8. August 1997

Verordnung
über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung*)
Vom 5. August 1997

*) 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.

Auf Grund des § 10 Abs. 1 und des § 19a 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 25. Juli 1997 (BGBl. I S. 1925) 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 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.

§ 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.

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

1. Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, daß
 - 1.1 eine gute Lebensmittelhygienepaxis 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 Reinigen 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 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 und Salate aus Salattheben 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 Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden. Abfalllager 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 der Bestimmungen der Anlage 2 entsprach.

(4) Der Verantwortliche eines Schiffes hat der zuständigen Behörde auf Verlangen die in den Absätzen 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 Bedarfsgegenstandesgesetzes 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 Nr. 1 werden nach dem Wort "Flüssige" die Worte ", granulat- oder pulverförmige" eingefügt.

9. Nach Anlage 1 wird folgende Anlage 2 angefügt:

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 | |
| 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; Ethyllessigsäure; 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-Decansäure) | 334-48-5 |

| | |
|--|-----------|
| Laurinsäure - (n-Dodecansäure) | 143-07-7 |
| Lauroleinsäure - (Dodecensäure) | 4998-71-4 |
| Myristinsäure - (n-Tetradecansäure) | 544-63-8 |
| Myristoleinsäure - (n-Tetradecensäure) | 544-64-9 |
| Palmitinsäure - (n-Hexadecansäure) | 57-10-3 |
| Palmitoleinsäure - ((Z)-Hexadec-9-ensäure) | 373-49-9 |
| Stearinsäure - (n-Oktadecansäure) | 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 - (Eicosansäure) | 506-30-9 |
| Behensäure - (Docosansäure) | 112-85-6 |

| Substanz | CAS Nr. *) |
|---|----------------------------------|
| 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) Lauryl-Myristylalkohol - (C12-C14-Mischung) | 143-28-2 |
| 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; 1,2-Dihydroxypropan; Monopropylenglykol (MPG); Methylglykol) | 57-55-6 |
| 1,3-Propylenglykol - (Trimethylenglykol; 1,3-Propandiol) | 504-63-2 |
| n-Heptan | 142-82-5 |
| n-Hexan (technische Qualität) | 110-54-3 |
| 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 |

| Substanz | CAS Nr. *) |
|---|------------|
| iso-Oktanol - (Isooctylalkohol) | 26952-21-6 |
| iso-Propanol - (Isopropylalkohol; IPA) | 67-63-0 |
| Limonen - (Dipenten) | 138-86-3 |
| Magnesiumchloridlösung | 7786-30-3 |
| Methanol - (Methylalkohol) | 67-56-1 |
| Methylethylketon - (2-Butanon) | 78-93-3 |
| Methylisobutylketon - (4-Methyl-2-Pentanon) | 108-10-1 |
| (tert-Butyl)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 der 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 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 S. 760);
3. Berlin
 - 3.1 Lebensmittelhygieneverordnung des Landes Berlin vom 24. Mai 1988 (Gesetz- und Verordnungsblatt für Berlin 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 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 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 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 Nr. 66 S. 464);
7. Hessen
 - 7.1 Hessische Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 31. Mai 1988 (Gesetz- und Verordnungsblatt für das Land Hessen Teil I Nr. 16 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 S. 19, geändert im Niedersächsischen Gesetz- und Verordnungsblatt 1980 Nr. 41 S. 382);
 - 9.2 Speiseeis-Hygieneverordnung des Landes Niedersachsen vom 7. November 1975 (Niedersächsisches Gesetz- und Verordnungsblatt Nr. 28 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 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 S. 260), 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 S. 851);
- 12.2 Verordnung des Saarlandes über Speiseeis vom 22. Mai 1951 (Amtsblatt des Saarlandes 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 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 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 Gemeinschaftsverpflegung 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 5. August 1997

Der Bundesminister für Gesundheit
Horst Seehofer

Anlage 2 zur Rundverfügung G13/1998 vom 1.9. 1998, Az.: 4065 Bei II 5, 27 R. 350
betr. **Lebensmittelhygieneverordnung**

Merkblatt

1. Generell sind einschlägige Rechtsvorschriften für die Behandlung bestimmter Lebensmittel zu beachten. Ansonsten gilt folgendes:

Sind leichtverderbliche Lebensmittel mit einem herstellerseitigen Hinweis auf Einhaltung bestimmter Temperaturen versehen, dann müssen diese Temperaturen eingehalten werden. Fehlt ein derartiger Hinweis, so sind folgende Lagertemperaturen zu gewährleisten:

| | |
|---|---------------|
| Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Feinkost, Wurstaufschnitt (maximal vier Tage aufbewahren) | max. + 7 °C |
| Milchprodukte | max. + 10 °C |
| Frischgeflügel, Hackfleisch, Wild | max. + 4 °C |
| Innereien | max. + 3 °C |
| Frischfisch | max. + 2 °C |
| Tiefkühlware | mind. - 18 °C |

2. **Maßnahmen der Küchenhygiene, die helfen, Lebensmittelvergiftungen (insbesondere Salmonellose) zu verhüten:**

- Speisen, die aus frischen Eiern hergestellt werden (z. B. Süßspeisen, Mayonnaisen) müssen innerhalb von zwei Stunden nach ihrer Fertigstellung verzehrt werden. Gekühlt aufbewahrt sollten sie nicht länger als einen Tag lagern.
- Rohmilch muß aufgekocht werden.
- Zerkleinertes Fleisch wie Tatar und Thüringer Mett muß am Tag der Herstellung verzehrt und nach dieser Frist sorgfältig erhitzt werden. Der Erhitzungsprozeß muß mindestens 70 °C in allen Teilen des Lebensmittels betragen.
- Gefrorene Lebensmittel werden zunächst aufgetaut, damit die gewünschten und empfohlenen Erhitzungszeiten erreicht werden können.
- Kurzes Anbraten birgt gesundheitliche Gefahren. Hierbei überleben die Salmonellen im Kern des Bratens. Sie können sich bei Zimmertemperaturen in nur wenigen Stunden stark vermehren und dann eine Lebensmittelvergiftung verursachen.
- Bei der Verwendung von Mikrowellengeräten ist auf eine Durcherhitzung und nicht nur auf ein Anwärmen zu achten.
- Zubereitete Speisen sofort verzehren.
- Vorgegarte Speisen sind ausreichend zu erhitzen (durchgehend 70 °C). Hierdurch lassen sich Salmonellen abtöten, die sich bei der Aufbewahrung vermehrt haben könnten.
- Lebensmittel, die als mögliche Träger von Salmonellen angesehen werden (Eier, Geflügel, Wild, Innereien, Fisch, Schalen- und Krustentiere usw.) sind verpackt und getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern.
- Arbeitsflächen und Geräte müssen peinlich saubergehalten werden (dies gilt besonders, wenn diese Flächen mit Eischalen, Geflügel, Auftausaft oder -fleisch in Berührung gekommen sind).
- Lebensmittel vor Insekten, Nagern, Käfern und anderen Tieren schützen.
- Häufig die Hände waschen, insbesondere nach Hantieren mit frischen Eiern, Geflügel- und Wildfleisch, auch nach dem Berühren von Heimtieren.