

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

**) Diese Verordnung dient der Umsetzung 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. L 125 vom 23.5.1996, S. 10), die zuletzt durch die Richtlinie 2013/20/EU (ABl. L 158 vom 10.6.2013, S. 234) geändert worden ist.*

****) Notifiziert gemäß der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft (ABl. L 241 vom 17.9.2015, S. 1).*

**) Die Verpflichtung aus Artikel 10 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; L 226 vom 25.6.2004, S. 22) ist beachtet worden*

Vom 08. August 2007, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2007 Teil I Nr. 39, S. 1816, Art. 2 vom 14. August 2007, geändert am 11. Mai 2010 durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2010 Teil I Nr. 23, S.612, Art. 2 vom 20.Mai 2010, geändert am 14. Juli 2010 durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2010 Teil I Nr. 37, S.929, Art. 2 vom 21. Juli 2010, geändert am 11. November 2010 durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2010 Teil I Nr. 57, S.1537, Art. 1 vom 22. November 2010, geändert am 10. November 2011 durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2011 Teil I Nr. 58, S. 2233 vom 24. November 2011, geändert am 8. März 2016 durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2016 Teil I Nr. 12, S.444 vom 16. März 2016 (Die Änderungen sind rot markiert.), geändert am 29. März 2017, durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2017 Teil I Nr. 16, S 626, Nr. 140 vom 4. April 2017 (Änderungen sind violett markiert) und zuletzt geändert durch Artikel 14 der Verordnung vom 05. Juli 2017, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2017 Teil I Nr. 45, S. 2272 vom 12. Juli 2017 (Die Änderungen sind rot markiert)

Neugefasst am 18. April 2018 durch die Bekanntmachung der Neufassung der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2018 Teil I Nr. 14 vom 24. April 2018 und berichtigt am 15. Mai 2018 durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2018 Teil I Nr. 17, S. 619 vom 23. Mai 2018 (kursiv hervor gehoben)

Abschnitt 1 Anwendungsbereich, Begriffsbestimmungen

§ 1 Anwendungsbereich

Diese Verordnung dient der Regelung von Fragen des Herstellens, Behandeln und Inverkehrbringens bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union 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

1. des Artikels 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1; L 226 vom 25.6.2004, S. 3; L 46 vom 21.2.2008, S. 51; L 58 vom 3.3.2009, S. 3), die zuletzt durch die Verordnung (EG) Nr. 219/2009 (ABl. L 87 vom 31.3.2009, S. 109) geändert worden ist,
2. des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und
3. des Artikels 2 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18; L 331 vom 18.11.2014, S. 41; L 50 vom 21.2.2015, S. 48; L 266 vom 30.9.2016, S. 7), die zuletzt durch die Verordnung (EU) 2015/2283 (ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1) geändert worden ist.

Abschnitt 1a

Amtliche Untersuchungen bei der Gewinnung von Fleisch für den eigenen häuslichen Verbrauch

§ 2a Hausschlachtungen

(1) Wer als Haustiere oder Farmwild gehaltene Huftiere außerhalb eines zugelassenen Schlachthofes für den eigenen häuslichen Verbrauch schlachten oder töten will, hat das jeweilige Tier **nach Maßgabe des Absatzes 2** bei der zuständigen Behörde

1. zur amtlichen Schlacht tieruntersuchung anzumelden, wenn der Verfügungsberechtigte unmittelbar vor der beabsichtigten Schlachtung eine Störung des Allgemeinbefindens des Tieres festgestellt hat, die nicht auf einen unmittelbar zuvor eingetretenen Unglücksfall zurückzuführen ist,
2. zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden und
3. im Falle von Schweinen, Pferden oder anderen Huftieren, die Träger von Trichinen sein können, zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen anzumelden.

Satz 1 Nummer 3 gilt nicht für die Schlachtung von

1. **Hausschweinen, die zum Zeitpunkt der Schlachtung nicht abgesetzt und weniger als fünf Wochen alt sind, oder**
2. **anderen Hausschweinen in einem Haltungsbetrieb, der nach Artikel 8 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang IV der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (ABl. L 212 vom 11.8.2015, S. 7) in der geltenden Fassung amtlich anerkannt kontrollierte Haltungsbedingungen anwendet.**

(2) Die Anmeldung nach Absatz 1 hat unter Angabe des in Aussicht genommenen Zeitpunktes der Schlachtung oder Tötung zu erfolgen.

§ 2b

Verwendung von erlegtem Großwild für den eigenen häuslichen Verbrauch

(1) Wer von ihm selbst erlegtes Großwild für den eigenen häuslichen Verbrauch in Eigenbesitz genommen hat, hat das Wild vor der weiteren Bearbeitung bei der für den Erlegeort oder seinen Wohnort zuständigen Behörde

1. zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden, wenn vor oder nach dem Erlegen des Wildes Merkmale nach Anlage 4 Nummer 1.3 von ihm festgestellt worden sind, und
2. im Falle von Wildschweinen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen anzumelden.

(2) Im Falle des § 6 Absatz 2 Satz 1 Nummer 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung hat der Jäger das Wild zur Untersuchung auf Trichinen nach Absatz 1 Nummer 2 unter Verwendung eines Wildursprungsscheins nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8a anzumelden. Der Wildursprungsschein nach Satz 1 hat unbeschadet weitergehender landesrechtlicher Vorschriften aus einem für die zuständige Behörde bestimmten Original und zwei Durchschriften zu bestehen. Der Jäger darf einen Tierkörper oder Fleisch von Wildschweinen oder Dachsen nicht für den eigenen häuslichen Verbrauch verwenden, bevor

1. der Untersucher im Wildursprungsschein vermerkt hat, dass Trichinen nicht nachgewiesen worden sind, oder
2. der Zeitpunkt erreicht ist, ab dem der Jäger laut Eintragung des Untersuchers im Wildursprungsschein über das Wildbret verfügen darf, und der Untersucher dem Jäger bis zu diesem Zeitpunkt nicht mitgeteilt hat, dass Trichinen nachgewiesen worden sind.

Die zuständige Behörde kann dem Jäger eine Durchschrift des Wildursprungsscheins elektronisch übermitteln.

§ 2c

Verbote und Beschränkungen

(1) Es ist verboten, Fleisch von nach § 2a Absatz 1 geschlachteten Tieren vor Abschluss einer nach § 2a Absatz 1 erforderlichen amtlichen Untersuchung für den menschlichen Verzehr im eigenen häuslichen Bereich zuzubereiten oder zu be- oder verarbeiten. Die zuständige Behörde kann die Zubereitung, Be- oder Verarbeitung von in Satz 1 bezeichnetem Fleisch vor Abschluss der Untersuchung nach § 2a Absatz 1 Nummer 3 genehmigen, sofern der zur Anmeldung der Untersuchung Verpflichtete sicherstellt, dass der Verzehr dieses Fleisches bis zur Bestätigung, dass Trichinen nicht nachgewiesen worden sind, ausgeschlossen ist.

(2) Es ist verboten, nach § 2b Absatz 1 erlegtes Wild vor Abschluss einer nach § 2b Absatz 1 erforderlichen amtlichen Untersuchung für den menschlichen Verzehr im eigenen häuslichen Bereich zuzubereiten oder zu be- oder verarbeiten.

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.

(3) Im Falle des § 6 Absatz 2 Satz 1 Nummer 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung hat der Jäger das Wild zur Untersuchung auf Trichinen nach Absatz 2 Satz 1 Nummer 2 unter Verwendung eines Wildursprungsscheins nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8a anzumelden. Der Wildursprungsschein nach Satz 1 hat unbeschadet weitergehender landesrechtlicher Vorschriften aus einem für die zuständige Behörde bestimmten Original und zwei Durchschriften zu bestehen. Der Jäger darf einen Tierkörper oder Fleisch von Wildschweinen oder Dachsen nicht in den Verkehr bringen, es sei denn,

1. der Untersucher hat im Wildursprungsschein als Ergebnis der Untersuchung auf Trichinen vermerkt, dass Trichinen nicht nachgewiesen worden sind, oder
2. der Zeitpunkt ist erreicht, ab dem der Jäger laut Eintragung des Untersuchers im Wildursprungsschein über das Wildbret verfügen darf, und der Untersucher hat dem Jäger bis zu diesem Zeitpunkt nicht mitgeteilt, dass Trichinen nachgewiesen worden sind.

Die zuständige Behörde kann dem Jäger eine Durchschrift des Wildursprungsscheins elektronisch übermitteln.

§ 4a

Inverkehrbringen von erlegten Wildschweinen und Dachsen, bei denen die Probenahme zur Untersuchung auf Trichinen durch den Jäger erfolgt ist

Ein Tierkörper eines Wildschweins oder Dachses, bei dem die Entnahme von Proben zur Untersuchung auf Trichinen durch einen Jäger erfolgt ist, auf den diese Aufgabe nach § 6 Absatz 2 Satz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung übertragen worden ist, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. dem Tierkörper ein Wildursprungsschein nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8a beigelegt und
2. der Tierkörper mit einer von der zuständigen Behörde oder einer von ihr benannten Stelle ausgegebenen Wildmarke gekennzeichnet

ist.

§ 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 gelten Artikel 12 Absatz 1 und 2 und Artikel 13 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung 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 **von Anbietern von 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) Einhalt, 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 Inverkehr bringen 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 **oder elektronisch** 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 9 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) Halter von Schlachttieren haben die nach Anhang II Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 relevanten Informationen zur Lebensmittelkette, vorbehaltlich der Ausnahmeregelung des Anhangs II Abschnitt III Nummer 4 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, dem Lebensmittelunternehmer, der einen Schlachthof betreibt, nach Maßgabe der Nummern 2 und 7 Satz 1 und 2 des Anhangs II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu übermitteln.

(2) Werden die relevanten Informationen zur Lebensmittelkette nach Anhang II Abschnitt III Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Standarderklärung nach Anhang II Abschnitt III Nummer 4 Buchstabe b Satz 2 zweite Alternative der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 übermittelt, müssen diese vorbehaltlich des Anhangs II Abschnitt III Nummer 4 Buchstabe a Nummer i der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mindestens die Angaben nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 7 enthalten.

(3) Im Falle der elektronischen Übermittlung der Informationen nach Anhang II Abschnitt III Nummer 4 Buchstabe b Satz 2 erste Alternative der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten die Anforderungen an den Mindestumfang der Informationen nach den Absätzen 1 und 2 entsprechend.

(4) Wer

1. nach Absatz 1 Informationen übermittelt oder
2. als Lebensmittelunternehmer, der einen Schlachthof betreibt, Informationen zur Lebensmittelkette nach Anhang II Abschnitt III Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einholt, hat hierüber

Nachweise zu führen.

Die Nachweise nach Satz 1 sind in übersichtlicher Weise geordnet und fortlaufend zu führen. Die Nachweise sind vom Zeitpunkt der Übermittlung oder Einholung der Informationen nach Satz 1 an zwölf Monate lang aufzubewahren, der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auf Verlangen der zuständigen Behörde auszudrucken.

§ 11

(aufgehoben)

§ 12

Schlachtungen 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) (aufgehoben)

(2) Einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden, dürfen mit Genehmigung der zuständigen Behörde im Haltungsbetrieb geschlachtet oder zur Gewinnung von Fleisch für den menschlichen Verzehr getötet werden, wenn die Anforderungen nach Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe a bis j der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eingehalten werden. Fleisch von nach Satz 1 geschlachteten oder getöteten Tieren darf abweichend von Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für den menschlichen Verzehr verwendet werden. Nach Satz 1 geschlachtete oder getötete Tiere dürfen abweichend von Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in einen Schlachthof verbracht werden. Die Beförderung der geschlachteten oder getöteten Tiere in den Schlachthof darf abweichend von Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht länger als eine Stunde dauern.

§ 12a

Ausnahmen für Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild

(1) Im Falle der Durchführung der Schlacht tieruntersuchung nicht innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung oder Tötung auf Grund einer behördlichen Genehmigung nach § 7b Absatz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung ist dem Tierkörper abweichend von Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe j der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bei der Beförderung zum Schlachthof beizufügen:

1. die schriftliche Erklärung der in § 7b Absatz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung bezeichneten Person,
 - a) nach der vor der Schlachtung oder Tötung keine Verhaltensstörungen zu beobachten waren und kein Verdacht auf schädliche Einwirkungen durch die Umwelt (Umweltkontamination) besteht und
 - b) in der
 - aa) das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung sowie
 - bb) das vorschriftsgemäße Schlachten und das ordnungsgemäße Entbluten bescheinigt werden,und
2. die in § 7b Absatz 2 Satz 1 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung bezeichnete Gesundheitsbescheinigung.

(2) In den Fällen des Absatzes 1 und des § 7b Absatz 2 Satz 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung darf das von dem jeweiligen Schalenwild gewonnene Fleisch nur

1. im Inland und

2. direkt an Verbraucher oder an Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an Verbraucher abgegeben werden.

§ 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.

§ 13a Ausnahmen für das Inverkehrbringen von Hackfleisch

Abweichend von Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 1 Satz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kann die zuständige Behörde genehmigen, dass Hackfleisch aus Fleisch von Schweinen hergestellt wird, das nach der Schlachtung und Zerlegung bis zur Verarbeitung nicht gekühlt worden ist, soweit das Hackfleisch

1. innerhalb von nicht mehr als vier Stunden nach der Schlachtung hergestellt wird,
2. am Tage der Herstellung in den Verkehr gebracht und 3. nur
 - a) lose und direkt an Verbraucher oder Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Verbraucher und
 - b) in dem in Anlage 8b beschriebenen Gebiet abgegeben wird.

§ 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-Güterverordnung.

§ 15 Gebote, Verbote und Beschränkungen

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

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

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

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

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

(4) Fischereierzeugnisse, die zu den Arten der Schlangemakrelen, 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 gelten Artikel 12 Absatz 1 und 2 und Artikel 13 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung 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 **als vorverpacktes Lebensmittel** nur mit Hinweis „Vor dem Verzehr durcherhitzen!“ in den Verkehr gebracht werden. Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Satz 1 gelten Artikel 12 Absatz 1 und 2 und Artikel 13 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung entsprechend.

§ 16a

Inverkehrbringen bestimmter aufgetauter Lebensmittel tierischen Ursprungs

Fleisch, Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren worden sind, dürfen in aufgetautem oder teilweise aufgetautem Zustand unverpackt nur an Verbraucher abgegeben werden, wenn gut sichtbar und eindeutig mit der Angabe „aufgetaut“ auf diesen Zustand hingewiesen wird.

§ 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 als **vorverpacktes Lebensmittel** unter der **Bezeichnung des Lebensmittels** „Vorzugsmilch“ an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen **von Anbietern von 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 **Verpackung** 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 **Bezeichnung des Lebensmittels** „Vorzugsmilch“ an Verbraucher, ausgenommen in Einrichtungen **von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung**, abgegeben werden, wenn die Anforderungen nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 bis 3 erfüllt sind und die Behältnisse mit einem mit ihnen fest verbundenen Etikett versehen sind, das die Angaben nach Absatz 2 Satz 1 Nr. 4 enthält.

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

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

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

§ 18

Anforderungen an das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Vorzugsmilch

(1) Wer Rohmilch zum Zweck der Abgabe nach § 17 Abs. 2 oder 3 gewinnen will, bedarf hierfür der Genehmigung der zuständigen Behörde. Die Genehmigung wird für einen Betrieb auf Antrag erteilt, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen nach Anlage 9 eingehalten werden. Die zuständige Behörde kann das Ruhen der Genehmigung anordnen, wenn die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden und Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die verwaltungsverfahrenrechtlichen Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

(2) Milch liefernde Tiere, die Krankheitserreger oder deren Toxine nach Nummer 6 der Tabelle in Anlage 9 Kapitel I Nr. 3 ausscheiden, sind von der Gewinnung von Vorzugsmilch auszuschließen. Im Falle des Nachweises von in Satz 1 genannten Krankheitserregern oder deren Toxinen sind zur Erfassung der Tiere,

die diese Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, nach Anweisung der zuständigen Behörde Untersuchungen im Tierbestand des Milcherzeugungsbetriebes nach Absatz 1 durchzuführen. Tiere, die die in Satz 1 genannten Krankheitserreger oder Toxine mit der Milch ausscheiden, dürfen erst dann in den Bestand der Vorzugsmilch liefernden Tiere eingestellt werden, wenn eine erneute Untersuchung nach Satz 2 mit negativem Ergebnis durchgeführt worden ist.

§ 19

Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen

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

§ 19a

Ausnahmen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm- oder Alpwirtschaft

Abweichend von Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nummer 2 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf Rohmilch aus Milcherzeugungsbetrieben auf Almen oder Alpen, die

1. auf Grund der geografischen Lage des Betriebes nicht in der dort genannten Weise auf Keimzahl und Zahl der somatischen Zellen kontrolliert werden kann und
2. die Anforderungen des Anhangs III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht erfüllt,

mit Genehmigung der zuständigen Behörde für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn sichergestellt ist, dass die Rohmilch

3. ausschließlich zur Herstellung von Hartkäse oder Schnittkäse mit einer Reifungszeit von mehr als 60 Tagen verwendet wird, und
4. nur verarbeitet wird, wenn sie vorher mit jeweils negativem Ergebnis
 - a) einer Untersuchung auf sinnfällige Veränderungen und
 - b) mittels Schalmtests einer Untersuchung auf den Zellgehalt unterzogen worden ist.

§ 20

(aufgehoben)

§ 20a

Besondere Anforderungen bei Abgabe roheihaltiger Lebensmittel

(1) **In Einrichtungen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung** dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt und nicht einem Verfahren nach Absatz 3 unterzogen worden sind, an Verbraucher nur abgegeben werden, wenn die Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind und

1. im Falle bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrender Lebensmittel die Abgabe nicht später als zwei Stunden nach der Herstellung erfolgt,
2. im Falle bestimmungsgemäß kalt zu verzehrender Lebensmittel diese innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung
 - a) auf eine Temperatur von höchstens +7 °C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung abgegeben werden oder
 - b) tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von +7 °C nicht überschritten werden darf.

Abweichend von Satz 1 dürfen die dort genannten Lebensmittel auch zum Verzehr außer Haus abgegeben

werden, wenn am Ort der Abgabe auf oder neben dem jeweiligen Lebensmittel deutlich sichtbar der Hinweis „sofort verbrauchen“ angebracht ist.

(2) In Einrichtungen von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung für Menschen, die auf Grund ihres Alters, einer Erkrankung oder einer Beeinträchtigung des körpereigenen Abwehrsystems gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind, dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt worden sind, nur an Verbraucher abgegeben werden, wenn die Lebensmittel einem Verfahren nach Absatz 3 unterzogen worden sind. (Satz 2 und 3 sind aufgehoben.)

(3) Ein Verfahren im Sinne von Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 2 Satz 1 ist jedes Erhitzungsverfahren, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt oder ein Verfahren gleicher Wirkung.

§ 21

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

(1) Wer Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs beoder 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 8 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. L 300 vom 14.11.2009, 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.

(1a) Es ist verboten, Fleisch von Hunden, Katzen, anderen hundeartigen und katzenartigen Tieren (Caniden und Feliden) sowie von Affen zum Zwecke des menschlichen Verzehrs zu gewinnen oder 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. (aufgehoben)
5. (aufgehoben)
4. entgegen § 12a Absatz 2 Fleisch von Schalenwild abgibt,
5. entgegen § 17 Abs. 1 Rohmilch oder Rohrahm abgibt,
6. 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,
7. entgegen § 20a Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 2 Satz 1 ein dort bezeichnetes Lebensmittel an Verbraucher abgibt,
8. entgegen § 22 Absatz 1 Fleisch in den Verkehr bringt,
9. entgegen § 22 Absatz 1a Fleisch zum Zwecke des menschlichen Verzehrs gewinnt oder in den Verkehr bringt oder
10. 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 § 4 Absatz 3 Satz 3 einen Tierkörper oder Fleisch in den Verkehr bringt
2. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 kleine Mengen von Fischereierzeugnissen abgibt,
3. entgegen § 5 Abs. 3 Nr. 1 kleine Mengen von erlegtem Wild abgibt,
4. entgegen § 15 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 Nr. 3 ein Fischereierzeugnis ohne den dort bezeichneten Hinweis abgibt,
5. entgegen § 16 Satz 1 die dort bezeichneten Lebensmittel in Fertigpackungen in den Verkehr bringt,
6. entgegen § 16a ein dort bezeichnetes Lebensmittel an Verbraucher abgibt oder
7. 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 § 2b Absatz 1 Nummer 2 oder Absatz 2 Satz 1 das Wild nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig anmeldet,
2. entgegen § 2c Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 2 Fleisch oder Wild zubereitet oder be- oder verarbeitet,
3. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 oder 2, jeweils in Verbindung mit Anlage 1 Nr. 1.4 Satz 1, nicht Trinkwasser verwendet,
4. 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,
5. 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,
6. 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,
7. entgegen § 4 Abs. 1 Satz 1 kleine Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild abgibt,
8. 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,
9. entgegen § 4a Nummer 1 einen Tierkörper in den Verkehr bringt,
10. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 2 eine Angabe nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig macht,
11. 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 oder
 - m) Kapitel V Nr. 1.1 Milch zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet,
12. entgegen § 10 Absatz 1 eine dort genannte Information nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig übermittelt,
13. entgegen § 10 Absatz 4 Satz 1 oder Satz 2 einen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt,
14. entgegen § 10 Absatz 4 Satz 3 einen Nachweis nicht oder nicht mindestens zwölf Monate aufbewahrt oder nicht oder nicht rechtzeitig der zuständigen Behörde vorlegt,
15. entgegen § 12 Abs. 1 einen Tierkörper befördert,
16. entgegen § 15 Abs. 3 Satz 1 Fleisch, Nebenprodukte der Schlachtung, Wildkörper oder Separatorenfleisch lagert oder befördert,
17. entgegen § 15 Abs. 4 Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 Nr. 1 oder 2 ein Fischereierzeugnis abgibt,
18. entgegen § 18 Abs. 2 Satz 2 eine Untersuchung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig durchführt,
 19. (aufgehoben)
 20. (aufgehoben)
 21. (aufgehoben)
19. entgegen § 21 Abs. 1 eine Überprüfung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig durchführt oder
20. 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 § 4a Nummer 2 einen Tierkörper in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 12 Abs. 2 Satz 1 Fleisch von Huftieren in den Verkehr bringt,
3. entgegen § 15 Abs. 1 als Haustiere gehaltene Huftiere abgibt oder
4. entgegen § 15 Abs. 2 ein Identitätskennzeichen nicht richtig befestigt oder nicht richtig aufdruckt.

Abschnitt 7 Schlussvorschriften

§ 25

(aufgehoben)

Anlage 1
(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 2)

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Fischereierzeugnissen oder von lebenden Muscheln

1. Allgemeine Anforderungen:
 - 1.1 Fischereifahrzeuge müssen so beschaffen sein, dass Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln nicht mit Schmutz- oder Abwasser, Abgasen, Kraftstoff, Öl oder sonstigen Schadstoffen verunreinigt werden können.
 - 1.2 Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln sind bei geeigneten Temperaturen aufzubewahren und zu befördern und vor Verunreinigungen und Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen zu schützen.
 - 1.3 Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln sind so zu behandeln, dass Beschädigungen oder Quetschungen so weit wie möglich vermieden werden.
 - 1.4 Für alle Reinigungszwecke ist Trinkwasser zu verwenden. Zur Reinigung unzerteilter Fischereierzeugnisse oder lebender Muscheln kann sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser verwendet werden.
2. Spezielle Anforderungen an die Abgabe von Fischereierzeugnissen:
 - 2.1 Lebende Fischereierzeugnisse müssen so aufbewahrt oder befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit nicht nachteilig beeinflusst werden.
 - 2.2 Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen nach dem Fang so bald wie möglich gekühlt werden. Ist eine Kühlung an Bord nicht möglich, so müssen die Fischereierzeugnisse so bald wie möglich angelandet, gekühlt und so bald wie möglich abgegeben werden.
 - 2.3 Werden Fischereierzeugnisse geköpft oder ausgenommen, so hat dies so schnell wie möglich nach dem Fang und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Fischereierzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder – an Bord von Fischereifahrzeugen – mit sauberem Wasser oder sauberem Meerwasser gereinigt werden. Eingeweide und solche Teile, die die Gesundheit des Menschen gefährden können, sind so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu entfernen und getrennt zu halten.
 - 2.4 Fischereierzeugnisse müssen nach Aussehen, Geruch und Konsistenz frisch sein.
 - 2.5 Fischereierzeugnisse von Seefischen sind vor dem Inverkehrbringen einer geeigneten Sichtkontrolle zu unterziehen, damit sichtbare Parasiten festgestellt werden können.
3. Spezielle Anforderungen an die Abgabe von lebenden Muscheln:
 - 3.1 Lebende Muscheln müssen Merkmale aufweisen, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schließen lassen, wie eine schmutzfreie Schale, eine Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
 - 3.2 Lebende Muscheln dürfen keinen erheblichen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden. Sie sind so aufzubewahren, dass ihre Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt wird.

3.3 Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten aufbewahrt werden.

3.4 Lebende Muscheln dürfen nur in verschlossenen Verpackungen befördert oder abgegeben werden. Die Verpackung muss ausreichend fest sein, um die lebenden Muscheln vor nachteiligen Beeinflussungen zu schützen.

3.5 Lebende Muscheln dürfen keine Gehalte an marinen Biotoxinen aufweisen, die folgende Grenzwerte überschreiten:

3.5.1 Lähmungen hervorrufende Algtoxine (Paralytic Shellfish Poison – PSP):

800 Mikrogramm je Kilogramm,

3.5.2 Amnesie hervorrufende Algtoxine (Amnesic Shellfish Poison – ASP):

20 Milligramm Domoinsäuren je Kilogramm,

3.5.3 Okadasäure, Dinophysistoxine und Pectenotoxine insgesamt:

160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,

3.5.4 Yessotoxine:

1 Milligramm Yessotoxin-Äquivalent je Kilogramm oder

3.5.5 Azaspiracide:

160 Mikrogramm Azaspiracid-Äquivalent je Kilogramm.

Anlage 2

(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3)

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Eiern

Beim Umgang mit Eiern sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Die Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
2. Die Eier müssen bei einer – möglichst konstanten – Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.

Anlage 3

(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4)

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

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

1. Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,
2. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder alternative Systeme mit gleicher Wirkung,
3. Vorrichtungen oder Behältnisse, die verhindern, dass Fleisch unmittelbar mit dem Fußboden oder den Wänden in Berührung kommt,
4. erforderlichenfalls abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von tierischen Nebenprodukten **im Sinne des Artikels 3 Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009**, 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 und Abs. 2 Satz 1)

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist Folgendes zu beachten:
 - 1.1 Großwild ist so schnell wie möglich, Kleinwild spätestens bei der Abgabe aufzubrechen und auszuweiden. Das Enthäuten und eine Zerlegung von Großwild am Erlegeort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.
 - 1.2 Großwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Kleinwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen kann. Großwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens + 7 °C, Kleinwild auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist das erlegte Wild dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.
 - 1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen vor bei
 - 1.3.1 abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;
 - 1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
 - 1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - 1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;
 - 1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt ist;
 - 1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
 - 1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
 - 1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
 - 1.3.9 erheblicher Abmagerung;
 - 1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
 - 1.3.11 Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;
 - 1.3.12 verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild;
 - 1.3.13 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen.
 - 1.4 Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen beim Wildkörper verbleiben.
2. Es ist durch geeignete Maßnahmen oder Vorrichtungen sicherzustellen, dass beim Zerlegen und Umhüllen Fleisch von Großwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C und Fleisch von Kleinwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C gehalten wird.
3. Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen über
 - 3.1 eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Wildes nicht erreicht werden kann;
 - 3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.
4. In den Räumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für die Bearbeitung des erlegten Wildes Folgendes:
 - 4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.
 - 4.2 Erlegtes Großwild ist auf Ersuchen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Großwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
 - 4.3 Erlegtes Federwild ist auf Verlangen des Untersuchers zur Untersuchung so herzurichten, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können. Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.
 - 4.4 Großwild in der Decke oder Kleinwild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem

Wild nicht berühren.

Anlage 5
(zu § 7 Satz 1)

Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel

Kapitel I
Anforderungen an die Zerlegung und Behandlung von Fleisch

Bei der Zerlegung und Behandlung von Fleisch sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung
 - 1.1 Die Zerlegung von Fleisch muss in einem Raum erfolgen, der so ausgerüstet ist, dass die Anforderungen an die Zerlegungs- und Entbeinungshygiene nach den Nummern 2.1 und 2.2 eingehalten werden.
 - 1.2 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
 - 1.3 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
 - 1.4 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert werden, sofern das Fleisch nicht zu verschiedenen Zeiten oder in einer Weise gelagert wird, dass das unverpackte Fleisch durch Verpackungsmaterial oder die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.
2. Zerlegungs- und Entbeinungshygiene
 - 2.1 Das zur Zerlegung bestimmte Fleisch darf nur der Zerlegungskapazität entsprechend in den Raum nach Nummer 1.1 verbracht werden, wobei sicherzustellen ist, dass
 - 2.1.1 die Zerlegung als Bandzerlegung ununterbrochen vorangeht oder
 - 2.1.2 während der Zerlegung eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.
 - 2.2 Beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfeln, 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 und Fleischzubereitungen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das
 - 2.1.1 in zugelassenen Schlachthöfen gewonnen oder behandelt worden ist,
 - 2.1.2 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben oder Betrieben des Einzelhandels bearbeitet oder behandelt worden ist,
 - 2.1.3 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder des Artikels 1 Absatz 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 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen worden ist oder
 - 2.1.4 vor dem 31. Dezember 2013 von einem Erzeuger in den in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1162/2009 der Kommission vom 30. November 2009 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 314 vom 1.12.2009, S. 10) in der jeweils geltenden Fassung bestimmten Fällen 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 Knochensplinter 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 gefrorenwerden. 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 gewonnen oder behandelt worden ist,
 - 1.2 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben oder Betrieben des Einzelhandels bearbeitet oder behandelt worden ist,
 - 1.3 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder des Artikels 1 Absatz 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 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen worden ist oder
 - 1.4 vor dem 31. Dezember 2013 von einem Erzeuger in den in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1162/2009 bestimmten Fällen 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 **Därme** 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 **Eier nur verwendet werden, deren Schalen** voll entwickelt und unbeschädigt sind. Abweichend von Satz 1 dürfen Knickeier verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle unmittelbar an den verarbeitenden Betrieb geliefert werden und dort umgehend aufgeschlagen werden.

2.2.2 Eier, die zur Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei aufgeschlagen werden, müssen sauber und trocken sein.

2.2.3 Flüssigei, das als Rohstoff für die Herstellung von Eiprodukten verwendet wird, muss entsprechend den Anforderungen nach den Nummern 2.2.2, 2.3.1, 2.3.2 und 2.3.4 gewonnen worden sein.

2.2.4 Zur Herstellung von Eiprodukten dürfen nur Rohstoffe verwendet werden, deren Milchsäuregehalt 1 Gramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen darf der vor der Fermentation ermittelte Milchsäuregehalt 1 Gramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten.

2.3 Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung

2.3.1 Das Aufschlagen der Eier hat in geeigneter Weise abgesondert von anderen Arbeitsgängen so zu erfolgen, dass Schalen und Membranen beseitigt werden und eine Kontamination des Eiinhaltes vermieden wird. Knickeier müssen so bald wie möglich verarbeitet werden.

2.3.2 Eier von anderen Tierarten als Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern müssen getrennt von diesen be- und verarbeitet werden. Ausrüstungen, die für die Be- und Verarbeitung von Eiern von anderen Tierarten als Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern verwendet wurden, sind vor der Wiederaufnahme der Verarbeitung von Eiern von Hühnern, Truthühnern und Perlhühnern zu reinigen und zu desinfizieren.

2.3.3 Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des Flüssigeis vorbehaltlich Nummer 2.3.4 unverzüglich einer Bearbeitung unterzogen werden, die mikrobiologische Gefahren beseitigt oder reduziert. Unzureichend bearbeitete Partien sind unverzüglich einer erneuten Bearbeitung zu unterziehen. Abweichend von Satz 1 ist eine Bearbeitung von Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschließend hitzebehandelt werden soll, nicht erforderlich.

2.3.4 Erfolgt die Bearbeitung von Flüssigei abweichend von Nummer 2.3.3 nicht unverzüglich nach dem Aufschlagen, so ist das Flüssigei unter hygienischen Bedingungen entweder tiefgefroren, gefroren oder bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C zu lagern. Die Lagerzeit bei + 4 °C bis zur Verarbeitung darf 48 Stunden nicht überschreiten. Satz 2 gilt nicht für Erzeugnisse, die einer Entzuckerung unterzogen werden sollen, sofern die Entzuckerung so bald wie möglich erfolgt.

2.3.5 Eiprodukte, die nicht bei Umgebungstemperatur haltbar sind, sind sofort nach der Fermentation (Entzuckerung) zu trocknen oder auf eine Temperatur abzukühlen, die + 4 °C nicht überschreitet. Sollen die Eiprodukte eingefroren werden, sind sie unmittelbar nach der Bearbeitung einzufrieren.

2.3.6 Eiproduktepartien müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:

2.3.6.1 Der Gehalt an 3-OH-Buttersäure darf 10 Milligramm pro Kilogramm Trockenmasse nicht überschreiten.

2.3.6.2 Der Gehalt an Schalenresten, Membranen und anderen Teilchen darf 100 Milligramm pro Kilogramm Eiprodukt nicht überschreiten.

2.4 Kennzeichnungsvorschriften

Sendungen von Eiprodukten oder Flüssigei, die als Zutat für die Herstellung eines anderen Lebensmittels in einem Betrieb des Einzelhandels bestimmt sind, müssen ein Etikett tragen, auf dem angegeben ist, bei welcher Temperatur die Eiprodukte gelagert werden müssen und für wie lange

ihre Haltbarkeit bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann. Bei Flüssigei muss das Etikett nach Satz 1 auch die Aufschrift „Nicht pasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln“ tragen und Datum und Uhrzeit des Aufschlagens aufweisen.

2.5 Die Anforderungen der Nummern 2.2.3, 2.2.4, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6 und 2.4 gelten nicht für die Herstellung von Eiprodukten und Flüssigei in Küchenräumen **von Anbietern von 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 Ultrahocheritzungsverfahren 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 Phosphatetest negativ reagieren.
 - 2.2 **Ultrahocherhitzung (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 **von Anbietern von 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

als **vorverpacktes Lebensmittel** 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 **Verordnung (EU) Nr. 169/2011 und des § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung** 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.

Die folgenden Anlagen 6 bis 9 finden Sie unter folgendem [Link](#) beim Bundesministerium für Justiz und Verbraucherschutz

Anlage 6 (zu § 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1)

Muster 1 - Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Muster 2 - Beiblatt Fleisch zum Betriebsspiegel

Muster 3 - Beiblatt Lebende Muscheln zum Betriebsspiegel

Muster 4 - Beiblatt Fischereierzeugnisse zum Betriebsspiegel (ohne Umschlagsware)

Muster 5 - Beiblatt Milch zum Betriebsspiegel

Muster 6 - Beiblatt Eiprodukte zum Betriebsspiegel

Muster 7 - Beiblatt Gelatine und Kollagen zum Betriebsspiegel - **Anlage 6 wird wie folgt geändert: a) In Muster 7 Abschnitt 1 Unterabschnitt 1.1 sowie in Muster 8 Abschnitt 10 wird die Angabe „Verordnung (EG) Nr. 1774/2002“ durch die Angabe „Verordnung (EG) Nr. 1069/2009“ ersetzt.**

Muster 8 - Beiblatt Kühllager zum Betriebsspiegel

Muster 9 - Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Anlage 7 (zu § 10 Absatz 2)

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

Anlage 8

(zu § 12 Abs. 1)

Muster - Begleitschein zu einer außerhalb eines Schlachthofes erfolgten Notschlachtung eines frisch verletzten Tieres nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Anlage 8a

(zu § 2b Absatz 2, § 4 Absatz 3 und § 25)

Wildursprungsschein für Untersuchung auf Trichinen im Falle der Trichinenprobenahme durch den Jäger (§ 6 Absatz 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung)
([Bundesgesetzblatt](#) Jahrgang 2010 Teil I Nr. 23, S. 616 vom 20. Mai 2010, Link zu [Juris.de](#))

Anlage 8b

(zu § 13a)

Gebiet, in dem abweichend von Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 1 Satz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Hackfleisch aus nicht gekühltem Fleisch hergestellt und in den Verkehr gebracht werden darf

1. Landkreis Eichsfeld,
2. im Landkreis Göttingen die Stadt Duderstadt, die Samtgemeinde Gieboldehausen und die Samtgemeinde Radolfshausen, ausgenommen die Gemeinden Ebergötzen, Landolfshausen und Waake,
3. Landkreis Nordhausen, begrenzt auf den Teil, der unmittelbar an den Landkreis Eichsfeld anschließt und im Osten durch die Bundesstraße 4 begrenzt wird,
4. Landkreis Northeim, begrenzt auf den Ortsteil Lindau der Gemeinde Katlenburg-Lindau,
5. Unstrut-Hainich-Kreis, begrenzt auf den Teil, der unmittelbar an den Landkreis Eichsfeld anschließt und im Süden durch die Bundesstraße 249 begrenzt wird, sowie begrenzt auf die Gemeinde Heyerrode und
6. im Wartburgkreis die Gemeinde Nazza.

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