

Auszüge aus der EU-VERORDNUNG zur Lebensmittelhygiene Nr. 852/2004

Anhang II

Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer

Kapitel I

Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

- 2.) **Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, **müssen so** angelegt, konzipiert, **gebaut**, gelegen und bemessen sein, dass
- c. gute Lebensmittelhygiene, **einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung gewährleistet ist.**
- 8.) **Abwasserleitungssysteme** müssen zweckdienlich sein. Sie **müssen** so konzipiert und **gebaut** sein, dass **jedes Kontaminationsrisiko** vermieden wird.

Kapitel I

Artikel 1 - Allgemeine Bestimmungen / Grundsätze

- b.) Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.
- c.) Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.
- e.) **Leitlinien** für eine gute Verfahrenspraxis sind ein **wertvolles Instrument**, das **Lebensmittelunternehmern auf allen Stufen der Lebensmittelkette** hilft, die **Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten** und die HACCP-Grundsätze anzuwenden.
- g.) Es muss sichergestellt werden, dass eingeführte Lebensmittel mindestens denselben oder gleichwertigen Hygienenormen entsprechen wie in der Gemeinschaft hergestellte.

Kapitel II

Artikel 7 – Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien

Die Mitgliedstaaten fördern die Ausarbeitung von einzelstaatlichen Leitlinien für eine gute Hygienepaxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze gemäß Artikel 8.

Die Verbreitung und die Anwendung sowohl von einzelstaatlichen als auch von gemeinschaftlichen Leitlinien werden gefördert.